

**UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL
CAMPUS CHAPECÓ
PROGRAMA DE PÓS GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA**

ANALICE BARUFKE

**PRODUÇÃO DE CACHAÇA EM ITÁ, SANTA CATARINA:
HISTÓRIA, MEMÓRIA E PATRIMÔNIO.**

CHAPECÓ

2024

ANALICE BARUFKE

**PRODUÇÃO DE CACHAÇA EM ITÁ, SANTA CATARINA:
HISTÓRIA, MEMÓRIA E PATRIMÔNIO.**

Trabalho de dissertação apresentado ao Curso de Programa de Pós Graduação em História da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS), como requisito para obtenção do título de Mestre.

Orientador: Prof. Dr. Jaisson Teixeira Lino

CHAPECÓ

2024

, Barufke, Analice
PRODUÇÃO DE CACHAÇA EM ITÁ, SANTA CATARINA: HISTÓRIA,
MEMÓRIA E PATRIMÔNIO. / Barufke, Analice . -- 2024.
162 f.:il.

Orientador: Dr. Jaisson Teixeira Lino

Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal da
Fronteira Sul, Programa de Pós-Graduação em História,
Chapecó, SC, 2024.

1. Produção de cachaça; história e memória;
patrimônio e paisagem cultural.. I. Lino, Jaisson
Teixeira, orient. II. Universidade Federal da Fronteira
Sul. III. Título.

ANALICE BARUFKE

**PRODUÇÃO DE CACHAÇA EM ITÁ, SANTA CATARINA:
HISTÓRIA, MEMÓRIA E PATRIMÔNIO**

Trabalho de dissertação apresentado ao Curso de Programa de Pós Graduação em História da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS), como requisito para obtenção do título de Mestre.

Este trabalho foi defendido e aprovado pela banca em 21/02/2024.

BANCA EXAMINADORA



Prof. Dr. Jaisson Teixeira Lino – UFFS
Orientador



Prof. Dra. Luana Cristina da Silva Campos – UFMS



Prof. Dr. Antônio Luiz Miranda – UFFS
Avaliador

Prof. Dr. Émerson Neves da Silva – UFFS
Avaliador

Dedico este trabalho a minha mãe Luiza Barufke Kornfuehrer, que não poupou esforços para me ajudar durante toda minha trajetória.

AGRADECIMENTOS

Em primeiro lugar, agradeço a oportunidade de poder contar com o ensino público brasileiro e a todos excelentíssimos professores da UFFS, que compartilharam comigo seu vasto conhecimento.

Agradeço, de forma especial, ao professor Jaisson Teixeira Lino, por sua dedicação na orientação desta dissertação, pela confiança dada a mim e por seu tempo dedicado nas inúmeras dúvidas sanadas.

Aos professores Émerson Neves da Silva, Antônio Luiz Miranda e Luana Cristina da Silva Campos, por sua atuação na Banca de Qualificação, pela dedicação ao longo da elaboração desta dissertação e as indicações bibliográficas.

Sou grata de forma muito especial, ao professor Fábio Araújo, por me ajudar na elaboração dos mapas apresentados nesta dissertação. E a todas as famílias que confiaram a mim suas histórias, que me receberam em suas casas, com todo carinho e fizeram contribuições decisivas para o sucesso desta pesquisa. Este trabalho também é de vocês.

Neste processo de aprendizagem pude contar com a preciosa colaboração de muitas pessoas e instituições. O CDA de Itá que me confiou os arquivos do projeto ECAU, em especial a Anaí, que com zelo, separava o material necessário para pesquisa e sempre me recebeu com muita simpatia e atenção. Ao museu dos Balseiros, onde o senhor Nilo Celso Brant e a senhora Ivanir Gusatto Brant, me atenderam tantas vezes. A toda equipe da casa Camarolli, que dedicou suas tardes, a me ajudar na busca de registros, sobre a produção de cachaça. A paróquia São Pedro de Itá, por permitir meu acesso ao livro tombo, documento riquíssimo em informações. A prefeitura de Itá por me confiar mapas e arquivos para estudo. E ao senhor Euro Zanuzzo, por me receber com tanto zelo e permitir meu acesso ao seu rico acervo particular.

E toda gratidão a minha família, em especial a pequena Agatha Luize Barufke Krefta, por sua paciência e compreensão, em todas as vezes que a mamãe disse “agora não posso”. A minha mãe Luiza Barufke Kornfuehrer, por todos os almoços e puxões de orelha, dados a mim neste período. E ao Edison Deliberal, por ter estado ao meu lado nesta jornada. A minha querida amiga, Lorena Lúcia Ramos, gratidão pela parceria nas longas noites de leitura.

Enfim, minha gratidão a cada um que de alguma maneira contribuiu para a conquista deste sonho, o mestrado.

A cultura de um povo é o seu maior patrimônio. Preservá-la é resgatar a história, perpetuar valores, é permitir que as novas gerações não vivam sob as trevas do anonimato.

(LAGE, 2008 p.11)

RESUMO

A produção de cachaça artesanal em Itá Santa Catarina iniciou na década de 1922. Os vestígios materiais e imateriais desta atividade proporcionam um estudo que nos leva a melhor compreensão da região do Alto Uruguai Catarinense. Este trabalho teve como objetivo historicizar a produção de cachaça em Itá - Santa Catarina, analisando aspectos históricos, culturais, econômicos, de produção e paisagem cultural. As fontes de pesquisa foram bibliográficas, iconográficas, de cultura material e orais, com entrevistas semiestruturadas. A metodologia seguiu uma organização de acordo com a pesquisa de diferentes fontes, realizando-se atividades de campo, arquivos, museus, coleções e trabalhos de gabinete. No primeiro capítulo, fez-se uma abordagem do processo de ocupação de Itá e ação da colonizadora Luce Rosa. No segundo disserta-se sobre dezessete engenhos de cachaça, descrevendo aspectos históricos, estruturais, produtivos e culturais. No terceiro e último, apresenta-se uma abordagem geral dos dados levantados no decorrer da pesquisa e trás uma reflexão sobre a paisagem cultural e preservação do patrimônio nos engenhos de cachaça do município.

Palavras-chave: Produção de cachaça; história e memória; patrimônio e paisagem cultural.

ABSTRACT

The production of artisanal cachaça in Itá Santa Catarina began in the 1922s. The material and immaterial traces of this activity provide a study that leads us to a better understanding of the Alto Uruguai Catarinense region. This work aimed to historicize the production of cachaça in Itá in the state of Santa Catarina, analyzing historical, cultural, economic, production and cultural landscape aspects. The research sources were bibliographic, iconographic, material culture and oral, with semi-structured interviews. The methodology followed an organization according to research from different sources, carrying out field activities, archives, museums, collections and office work. In the first chapter, an approach was made to the process of occupation of Itá and the actions of the colonizer Luce Rosa. The second deals with seventeen cachaça mills, describing historical, structural, productive and cultural aspects. In the third and last part, a general approach to the data collected during the research is presented and provides a reflection on the cultural landscape and preservation of heritage in the municipality's cachaça mills.

Keywords: Cachaça production; history and memory; heritage and cultural landscape.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1: Mapa com a localização da cidade velha de Itá, hoje submersa e da cidade nova. ...	19
Figura 2: Mapa com a localização atual de Itá	19
Figura 3: Planta de parte dos imóveis da Empresa Colonizadora Luce Rosa. Fazenda Barra Grande em destaque.....	40
Figura 4: Contrato de 1921, propagandista das terras da Empresa Colonizadora Luce Rosa & Cia Ltda, assinado por João Hamester	41
Figura 5:Quadro de valores dos lotes a serem vendidos, Colonizadora Luce rosa & CIA LTDA.	42
Figura 6: Propaganda da empresa Luce Rosa & Cia Ltda, jornal Staffetta Riograndense N 3.	43
Figura 7: Planta de parte dos imóveis da Empresa Colonizadora Luce Rosa 1944.	46
Figura 8: Planta da Sede Nova Santa Cruz da Empresa Colonizadora Luce Rosa.	47
Figura 9: Planta dos lotes rurais do Município de Itá 1969.....	48
Figura 10: Escritório da Empresa Luce Rosa Cia Ltda Sede Itá 1921.	48
Figura 11: Propaganda da empresa Luce Rosa & Cia Ltda, jornal Staffetta Riograndense N 48.	51
Figura 12: Propaganda da empresa Luce Rosa & Cia Ltda, Porto Alegre, Junho de 1927.....	52
Figura 13: Colmo de cana cortado para muda. Muda de cana com broto.	56
Figura 14: Canavial de Theodoro Schauble, Itá.	57
Figura 15: Primeiro engenho de cana da família Schauble, Itá, meados de 1925/ 1930.....	58
Figura 16: Garrafa e selo da cachaça vendida no Museu dos Balseiros.....	60
Figura 17: Primeira casa de Vitório Schauble, de madeira e coberta por tabuinhas “sapê”, na varanda Vitório, a esposa Ana e uma das filhas.	61
Figura 18: Pilares de sustentação da casa.	61
Figura 19: Pedras que davam acesso ao porão da residência.	62
Figura 20: Motor diesel estacionário Slavia, hoje pertencente à família Baico.	62
Figura 21: Antigo engenho de Vitório com algumas adaptações (substituição de peças de madeira por de ferro), hoje pertencente à Sidinei Nossal.....	63
Figura 22: Taipa de pedras que dava acesso para o carro de bois;.....	63
Figura 23: Vestígios de cinza onde era queimado o bagaço da cana.	64
Figura 24: Selo da cachaça “Alpestre” da indústria de bebidas e engarrafamento Koller.	67

Figura 25: Alvará de licença para estabelecimento de alambique.....	67
Figura 26: Comprovante de imposto pago pela fabricação de cachaça, datado de 1933.	70
Figura 27: Selo da cachaça Tigre produzida e engarrafada pela família Klein.	71
Figura 28: Propriedade família Zandonai.	74
Figura 29: Propriedade da família Bianchi década 1980, Itá.	76
Figura 30: Estrutura de madeira com cinco andares integrando moradia, engenho e alambique da família Pritsch.	78
Figura 31: Estrutura do segundo engenho da família Pritsch.	80
Figura 32: Pipa de concreto utilizada para armazenar cachaça, localizada da propriedade da família Pritsch, Linha Simon.	80
Figura 33: Engenho, alambique e serpentina, pertencentes a Lindomar Pritch, localizado na propriedade da família em Linha Simon.	82
Figura 34: Estrutura do novo engenho da família Cromianski, Paial.....	84
Figura 35: Facões utilizados no corte de cana.	86
Figura 36: Estrutura produtiva da família Kolbow, Linha Fátima, Itá.	91
Figura 37: Ernesto Kolbow passando a garapa do tanque de fermentação para o alambique..	92
Figura 38: Pipas usadas por Fritz e Ernesto Kolbow.....	93
Figura 39: Engenho de cana movido por muares, utilizado pela família Deitos até 1970.	94
Figura 40: Moenda de cana e caixas de fermentação, família Deitos.	95
Figura 41: Local de destilação família Deitos, Linha Bonita- Seara; Renato selando o capacete no alambique.	97
Figura 42 Renato Luis Deitos e Eusébio Deitos, destilando; Garrafão com reserva de cachaça com hortelã (<i>Mentha spicata</i>).	97
Figura 43: arrolhador; Figura 45: pipas; Figura 46: alambique família Mattiello.....	99
Figura 44: Família Mattiello (Ibraim, Marines, José e Samir) e moenda de cana.....	101
Figura 45: Espaço onde a família Mattiello produz cachaça, Rui Barbosa-Seara.....	101
Figura 46: Propriedade da família Bordignon, Linha Celso Ramos- Seara.	104
Figura 47: Família (Marcos, Paulo e Neide) e o local de produção da cachaça.....	104
Figura 48: Marcos Bordignon medindo o teor alcoólico da cachaça; medidores que a família faz uso.....	105
Figura 49: Espaço para degustação de cachaça; Um dos selos que a família utiliza nas embalagens.	106
Figura 50: Moenda de cana-de-açúcar da Família Sive.	109
Figura 51: Área de produção de cachaça da Família Sive, Paial.....	109

Figura 52: Antigo selo de cachaça da família Lauxen.....	111
Figura 53: Mulher trabalhando na produção de cachaça meados da década de 1925/1935. Dona Maria Lauxen servindo cachaça.....	112
Figura 54: Aloisio Lauxen servindo cachaça (1980). Adelar Lauxen servindo cachaça (2021).	113
Figura 55 Pipas utilizadas para envelhecimento na cachaçaria Simon.	115
Figura 56: Principal propriedade da família Filippini, Aratiba (1963).....	116
Figura 57: Turistas fazendo passeio de carroça em visita a Itaúcar 2012.....	119
Figura 58: Estrutura da agroindústria Itaúcar, Linha Passo do Uvá- Itá.....	121
Figura 59: Antigo alambique e serpentina da Itaúcar.	121
Figura 60/61: Pipas de reserva cachaçaria Quadros. Moenda de cana-de-açúcar.	124

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

CDA	Centro de Divulgação Ambiental
ECAU	Elementos Culturais do Alto Uruguai
SC	Santa Catarina
SIG	Sistema Geográfico de Informação
RS	Rio Grande do Sul
UHE	Usina Hidrelétrica de Itá
MAPA	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO.....	15
1.1	CONTEXTUALIZAÇÃO DA PESQUISA	15
1.2	JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS DA PESQUISA	19
1.1	ORGANIZAÇÃO TEÓRICO-METODOLÓGICA DA PESQUISA.....	21
2	OCUPAÇÃO DE ITÁ E A COLONIZADORA LUCE ROSA & CIA LTDA.	27
2.1	INDÍGENAS: OS PRIMEIROS OCUPANTES DA REGIÃO	28
2.2	A OCUPAÇÃO CABOCLA NO OESTE DE SANTA CATARINA	32
2.3	COLONIZAÇÃO ALEMÃ E ITALIANA EM ITÁ E A EMPRESA LUCE ROSA & CIA LTDA	37
3	PRODUÇÃO DE CACHAÇA EM ITÁ: HISTÓRIA E MEMÓRIA	54
3.1	AS PRIMEIRAS MUDAS DE CANA-DE-AÇÚCAR E A HISTÓRIA DOS ENGENHOS DE CACHAÇA	55
3.1.1	Engenho de Cachaça Klein	69
3.1.2	Engenho de Cachaça Zandonai	72
3.1.3	Engenho de Cachaça Bianchi	76
3.1.4	Engenho de Cachaça Pritsch	78
3.1.5	Engenho de Cachaça Cromianski.....	83
3.1.6	Engenho de Cachaça Mocellin	85
3.1.7	Engenho da Família Berticelli.....	87
3.1.8	Engenho de Cachaça Kolbow	88
3.1.9	Engenho de Cachaça Deitos.....	93
3.1.10	Engenho de Cachaça Mattiello.....	98
3.1.11	Engenho de Cachaça Bordignon	102
3.1.12	Engenho de Cachaça Sive	107
3.1.13	Engenho de Cachaça Lauxen	110
3.1.14	Engenho de Cachaça Simon.....	114
3.1.15	Engenho de Cachaça Gritti e Gusatto	118
3.1.16	Engenho de Cachaça Quadros.....	123
4	PAISAGEM CULTURAL E PATRIMÔNIO NOS ENGENHOS DE CACHAÇA EM ITÁ: ASPECTOS GERAIS	127

4.1	PATRIMÔNIO E PAISAGEM CULTURAL NOS ENGENHOS DE CACHAÇA	139
5	CONSIDERAÇÕES FINAIS	144
	REFERÊNCIAS	147
	ANEXO A – Tipologia dos Engenhos de Cachaça em Itá Santa Catarina ..	157

1 INTRODUÇÃO

1.1 CONTEXTUALIZAÇÃO DA PESQUISA

O aparecimento de cachaça no Brasil se inicia paralelo à produção de cana-de-açúcar. Para Câmara (2018) na falta de riquezas minerais na colônia, os engenhos são introduzidos pelos portugueses, como estratégia para desenvolver uma atividade econômica. A cana-de-açúcar é uma gramínea de fácil adaptação em regiões tropicais e subtropicais, podendo ser cultivada em vários tipos de solo. Segundo Cavalcante (2011), foi em Nova Guiné o primeiro contato com a cana-de-açúcar e dali foi levada para a Índia.

Segundo Crosby (2011) a cana-de-açúcar foi apresentada aos europeus durante as cruzadas, comerciantes italianos levaram para Sicília, e portugueses à ilha da Madeira, Açores e Portugal.

“As tentativas dos europeus de introduzir culturas comercializáveis no continente, foram vitoriosas em relação ao trigo, embarcado para Portugal já no fim da década de 1440, e uma planta chamada *ísatis*; mas o grande fazedor de dinheiro da época, o açúcar, definhou sobre o vento frio dos Açores” (CROSBY, 2011, p.85).

Na América a cana-de-açúcar foi introduzida pela primeira vez, por Cristóvão Colombo, navegador genovês e genro de um grande produtor de açúcar. Em sua segunda viagem à América, em 1493, levou mudas de *Saccharum officinarum*, para República Dominicana, mas o cultivo foi deixado de lado após a descoberta do ouro e prata na região, atividade de lucro mais imediato (MELLO, 2012; CAVALCANTE, 2011).

No Brasil as primeiras mudas de cana-de-açúcar foram trazidas por Gonçalo Coelho, em 1502. Mas não há informações que especifiquem seu local de plantio. O que se confirma é que foi na região de São Vicente, com Martim Afonso, que se apresentou pela primeira vez um significativo progresso na plantação de cana e uso de engenhos. Os engenhos Vicentinos atingiram seu auge próximo da segunda metade do século XVI, quando exportavam para a Europa. Após a invasão dos Holandeses em 1591 e posteriormente em 1615, os engenhos entram em declínio (CÂMARA, 2018; CAVALCANTE, 2011).

Os portugueses conhecem a técnica da destilação desde o contato com os árabes, mas a cachaça, destilado do caldo de cana, como a que nos referimos aqui no Brasil, ainda não tinha sido mencionada em nenhum documento. O que nos leva a acreditar que ainda não tinha sido

descoberta, inventada ou pensada. Sendo a mais antiga alusão do termo “Cachaça”, de Portugal, mencionada na carta II, em que Sá de Miranda diz que já experimentara a bebida na quinta do seu amigo, Antônio Pereira (CÂMARA, 2018; CASCUDO, 2014).

O que estou a acervar é que havia, sim, cana-de-açúcar em Portugal e se falava a palavra “cachaça” para designar outra bebida e não a cachaça, derivada de cana-de-açúcar, genética e organicamente brasílica. Tratava-se de uma bagaceira popular, mais barata, de fácil consumo, obtida das borras e cascas de uvas. Não se faz cachaça em Portugal ou nas ilhas. (CÂMARA, 2018, p.22)

Até o momento, não foram encontrados registros que relatem sobre o início da produção de cachaça, seja no Brasil ou em Portugal. O que temos é uma concordância levantada a partir de estudos com fontes secundárias narrativas, relatos, entre outras. No qual a cachaça teria sido destilada pela primeira vez no litoral de São Paulo, em meados de 1532, com os primeiros engenhos de açúcar do país. No ano 1532, o colonizador português Martin Afonso de Souza, construiu na ilha de São Vicente, além de uma capela dedicada a São José, um engenho de águas para moer canas. Essas foram às primeiras indústrias do Brasil, os engenhos de açúcar, melado, rapadura e de Cachaça (CÂMARA, 2018; CAVALCANTE 2011).

Após a disseminação de mudas de cana-de-açúcar feita pelos vicentinos, os engenhos se espalharam por todo Norte e Sul litorâneo. Paralelo a estes se espalham os alambiques. Os primeiros do Brasil já eram de cobre. Há registros do seu uso desde o século XVI, na cidade de Aranjuez (Espanha), para destilar vinhos e bagaceiras. Refutando as teorias que a destilação do suco da cana tenha sido descoberta por acaso ou inventada pelos escravos, Marcelo Câmara (2018), considera que essa tecnologia, tenha sido trazida para a terra nova, e devido à falta de videiras, tenha se adaptado ao destilo do caldo da cana.

Por outro lado, se apresentam fictícias e fantasiosas todas as outras versões sobre o modo e a forma de aparecimento da bebida e a época do evento. Os açorianos, especialmente, que formaram grandes contingentes colonizadores e tinham uma tradição no destilo da aguardente do reino, a bagaceira, foram os grandes disseminadores dos alambiques, engenhocas primitivas que destilavam o melaço, o melado, a rapadura e o mosto do caldo da cana fermentado para obtenção da Cachaça. No século XIX identifica-se cachaça de qualidade, onde ocorreu a colonização açoriana. (CÂMARA, 2018, p.33)

As ilhas do arquipélago dos Açores, já não tinham mais terras agricultáveis suficientes e as ocupadas, enfrentavam baixa produtividade devido ao desgaste do solo. Somado ao crescimento demográfico acelerado, muitos açorianos passam a emigrar. O recrutamento de colonos nessa região foi solução, para a coroa portuguesa que precisava povoar a terra nova e também para os açorianos, necessitados de solo virgem. Paraty, Baías da Ilha Grande e da Guanabara, litoral Norte de São Paulo e ao Sul, no litoral de Santa Catarina, são regiões produtoras de cachaça e colonizadas por açorianos (PIAZZA, 1997).

Em 1585 existiam 192 engenhos de açúcar no país, alguns anos depois, em 1629, já eram 349 engenhos em atividade. A crise do preço do açúcar, ocorrida logo após a expulsão dos holandeses na segunda metade do século XVII, incentivou os produtores de cana a explorarem a aguardente. Assim, a indústria de cachaça ganha espaço no mercado nacional, passando a concorrer com a bagaceira e os vinhos portugueses. Insatisfeitos com a perda nas vendas a coroa portuguesa, buscou estratégias para, eliminar ou restringir a fabricação, o comércio, a exportação e o consumo da aguardente (ANDRADE 2020; MELLO, 2012).

Os anos 1635 a 1759 foram de intensa proibição do consumo e venda, além de tributação abusiva, seja no âmbito regional ou em toda colônia. Tais medidas tornaram o produto custoso, e muitas vezes, a produção inviável, refletindo em prejuízo financeiro para a burguesia e os senhores de engenho, que já sofriam com as perdas do açúcar. Surgindo assim insurreições, como a Revolta da Cachaça, ocorrida no Rio de Janeiro entre 1660 e 1661, quando 113 senhores de engenho não aceitaram a proibição da fabricação da aguardente. A revolta de Paraty em 1660, liderada por Domingos Gonçalves de Abreu. Revolta da Pinga, em 1729, ocorrida em Pitangui (Minas Gerais), contra a proibição da entrada de aguardente na Capitania. A lei seca gerou uma série de protestos, que só acabou quando o Conde de Assumar revogou o veto (CÂMARA, 2018; CAETANO, 2003).

Faltam estudos sobre os levantes de cachaça ocorridos no Brasil, mas é possível afirmar que estas eram muito mais de cunho político e econômico a outros, onde os líderes, eram em geral da elite e pessoas de posse produtora, que se utilizaram da população como uma massa de manobra, para defesa de seus interesses. A revolta de Paraty, por exemplo, é liderada por Domingos Gonçalves de Abreu, que organiza a emancipação de Paraty através do levante popular. A revolta da cachaça teve como principais líderes Jerônimo Barbalho Bezerra e seu irmão Agostinho Barbalho Bezerra, este se tornou governador da capitania, além de componentes das câmaras municipais (CAETANO, 2003).

Pyrard de Laval, em 1610, registra: “Faz se vinho com o suco da cana, que é barato, mas só para os escravos e filhos da terra.” A cachaça que era vista como um produto da classe

baixa e por isso de má qualidade, consumida por escravos, mestiços, trabalhadores livres, povo de reduzida pecúnia, nasceu da indústria do açúcar. Desde os primeiros engenhos de açúcar em Açores, os escravos já eram a mão de obra mais utilizada. No Brasil, os engenhos de cachaça funcionaram com o trabalho escravo de indígenas, crioulos e africanos, a exemplo do Engenho Santana, fundado em 1570, permaneceu ativo durante todo período colonial (CASCUDO, 2014).

A cachaça atendeu aos interesses da Coroa, que negociava os contratos de venda da bebida com os contratadores, os agentes do tráfico e a sociedade, envolvida de diversas formas com a produção, consumo e exportação do destilado. Nos portos a cachaça era utilizada como moeda de troca ao lado do tabaco em rolos. Nos navios negreiros, como preventivo, para acalmar a penúria da viagem e nos engenhos como alimento (ANDRADE, 2020; CASCUDO, 2014; SCHWARTZ, 1988).

A herança escravocrata do destilado é uma das peculiaridades da cachaça. Um país com preconceito enraizado trás em sua história a riqueza do povo excluído. Sua relevância é inegável, é a bebida do povo. Para o bebedor não é uma subalternidade a escolha da cachaça. No inverno para aquecer ou no verão para refrescar acompanhada de limão e gelo, até como remédio se costuma utilizar. Sua importância ultrapassa os limites do paladar, está na história na língua, nas festas, na arte, cachaça, branquinha, aguardente, pinga ou bagaceira. Fez parte da guerra como estimulante em movimentos como a Conjuração Mineira, Revolta da Armada, Canudos, Guerra do Paraguai e Cisplatina. Da fé em cerimônias indígena, africana e ortodoxa. Símbolo da Semana da Arte Moderna (CASCUDO, 2014).

Depois de mais de quinhentos anos de subalternidade e demérito, lutando contra o preconceito das camadas mais abastadas e do próprio poder. Graças ao povo devoto e consumidor fiel da aguardente, em 2016 a cachaça foi reconhecida como patrimônio histórico e cultural do país pelo projeto de Lei N.º 4.861-A, dando o merecido reconhecimento ao produto. No dia 13 de setembro também é comemorado o Dia Nacional da Cachaça, criado pelo Instituto Brasileiro de Cachaça (IBRAC).

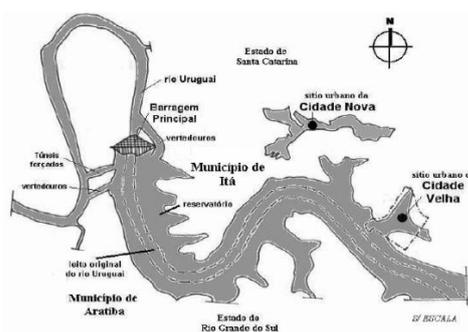
Hoje a cachaça, produto tipicamente brasileiro é representado por cerca de cinco mil marcas que vendem no mercado interno e externo. A produção anual alcança 1,3 bilhão de litros, dos quais aproximadamente 900 mil são industrializados e 400 mil de alambique. Em

2022 foi exportada para 72 países. É o terceiro destilado mais consumido no mundo e o primeiro no Brasil (COMEX STA; IBRAC, 2022)¹.

1.2 JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS DA PESQUISA

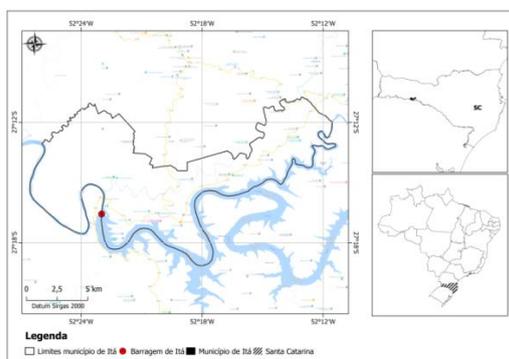
O território que abarca esta pesquisa é Itá, antes da emancipação e relocação da cidade, atualmente desmembrado em Itá, Seara e Paial. Localizado no Alto Uruguai Catarinense, hoje Itá compõe a microrregião de Concórdia com mais 15 municípios. Faz limite ao Norte com a cidade de Seara- SC, ao Sul com Aratiba- RS, ao Leste com Concórdia- SC e a Oeste com Paial- SC.

Figura 1: Mapa com a localização da cidade velha de Itá, hoje submersa e da cidade nova.



Fonte: Elis R. Stadlober

Figura 2: Mapa com a localização atual de Itá



¹ IBRAC: Mercado exportador de cachaça bate recorde em 2022. Acesso em: <https://ibrac.net/cachaca-na-midia/276/mercado-exportador-de-cachaca-bate-recorde-em-2022-fonte-agencia-brasil>>acesso em dezembro 2023

Fonte: do autor

O Alto Uruguai Catarinense é uma região banhada pela Bacia Hidrográfica do Uruguai, ocupando uma área de 178.235 Km², marcada pelos rios Uruguai e Irani e demais riachos. A vegetação caracteriza-se por duas formações vegetais: a floresta subtropical com araucárias e a floresta subtropical, regionalmente conhecida por floresta da bacia do Uruguai com presença de grápia (*Apuleia leiocarpa*), guajuvira (*Patagonula americana*), angico (*Anadenanthera macrocarpa*), cedro (*cedrela fissilis*), louro (*Laurus nobilis*) e canela (*nectandra cissiflora*). “A floresta de araucária, no território, pode ser substituída em função das espécies que compõem a submata: uma predominância de imbuia-sucupema, erva-mate e taquara e outra que se constitui de angico grápia, guajuvira e canela” (CONSÓRCIO, 2000).

O período analisado inicia-se na segunda década do século XX. Tempo recente a Guerra do Contestado², marcado pelo intenso fluxo migratório nas terras de Santa Catarina, incentivado pelo governo por uma ideologia de progresso e desenvolvimento. Em 1920, Itá já tinha recebido famílias de origem europeia e as primeiras mudas de cana-de-açúcar foram plantadas, sendo este o ponto inicial da pesquisa, que se fecha no início do século XXI, com a análise geral de dados, dos engenhos de cachaça.

Durante este recorte temporal, três atividades econômicas se destacaram em Itá: o comércio turístico, iniciado após a relocação da cidade, consequência da Usina Hidrelétrica de Itá (UHE), sendo ainda um importante setor produtivo; a extração de madeira destinada ao comércio argentino e nacional, praticada pelos balseiros; e a agricultura de subsistência com venda de seus excedentes e derivados, entre eles a cachaça, produto vendido no comércio local e regional (CONSÓRCIO, 2000; GRAZIOLI, 2006).

Muitos países exibem com orgulho suas bebidas nacionais, já em outros nem sempre se dá a devida importância, assim o Brasil fez com sua cachaça. Produto que surgiu em meio à escravidão, é reconhecido como patrimônio histórico e cultural do país somente em 2016, ainda enfrenta preconceito em torno de seu uso. Desconsiderando sua importância cultural e econômica, os alambiques de Itá, também não receberam espaço, nos relatos históricos do município. Diante disso, o objetivo deste trabalho é historicizar sobre a produção de cachaça artesanal em Itá Santa Catarina, inserindo o objeto no seu contexto histórico e, a partir disso, entender como ele foi influenciado pelo mesmo, analisando aspectos culturais, econômicos, de produção e paisagem cultural. A busca do objetivo geral, possibilitou que se estabelecesse os

² A Guerra do Contestado foi um conflito ocorrido entre os anos de 1912 e 1916, envolvendo a população sertaneja local e as forças militares. O território contestado foi do sul e sudoeste do Paraná, e do norte e oeste de Santa Catarina.

objetivos específicos, sendo: a) Apresentar uma narrativa histórica dos alambiques de cachaça artesanal em Itá, expondo suas características específicas ou não; b) Descrever os sistemas produtivos dos engenhos, valorando as práticas tradicionais e participação das mulheres, através de fontes orais e do resgate da sua cultura material; c) Identificar as causas da diminuição dos engenhos; d) Fazer levantamento e mapeamento dos engenhos; e) Ensejar a conscientização de preservação dos vestígios materiais dos engenhos e da produção tradicional, nos órgãos culturais locais e nas comunidades possuidoras;

A existência de um grande alicerce, oriundo da pesquisa de campo, com fontes orais exploradas a partir de entrevistas, análise da cultura material derivada dos engenhos, somada a pesquisa documental, iconográfica e bibliográfica, possibilitou a formulação de hipóteses que buscamos confirmar ou refutar no decorrer deste trabalho: a) A atividade de alambiques foi uma das mais propulsoras de desenvolvimento econômico para a comunidade; b) A produção de cachaça é uma atividade que nunca cessou no município; c) O primeiro engenho surgiu no início da década 1920; d) Foi uma atividade de predominância étnica; e) A localização dos alambiques se dava em grande parte na costa do rio Uruguai; f) Existe uma resistência ao novo, que busca preservar a produção familiar tradicional; g) A falta de incentivo é um agravante no abandono dos alambiques; h) A construção da UHE de Itá teve impacto na produção de cachaça de Itá; i) Os sítios arqueológicos e vestígios materiais podem ser considerados uma paisagem cultural; j) Os vestígios remanescentes dos engenhos tem potencial para exploração turística.

1.1 ORGANIZAÇÃO TEÓRICO-METODOLÓGICA DA PESQUISA

“Pero en un sentido estricto, la metodología es el sistema que permite construir conocimiento nuevo, mientras el método es el sistema por el cual se evalúa la certidumbre de ese conocimiento (BOADO, 1999 p.17)” A metodologia de trabalho foi organizada em três momentos: Primeiro estudo bibliográfico para concepção do processo de ocupação da área estudada e sua correlação com a produção de cachaça. Segundo: levantamento das fontes orais, dos vestígios de cultura material nos sítios de engenhos de cachaça e etnográfico, para interpretar os processos produtivos, históricos e culturais. Terceira: contextualização da pesquisa. As técnicas de análise de dados foram em primeiro plano qualitativo complementado pelo quantitativo.

O estudo bibliográfico escrito baseou-se em fontes primárias e secundárias. Fonte bibliográfica primária, considera-se todos os documentos produzidos, por quem viu ou viveu a

história, que aqui nos interessa. Segundo Pinsky (2008), contextualizar o documento que se coleta, é fundamental para o trabalho do historiador. Pois todo documento, carrega consigo a opinião da pessoa ou órgão que o escreveu. Assim, quando se faz análise desses, além de compreender o texto, no contexto de sua época, deve-se passar por um roteiro básico de questionamentos: sob quais condições aquele documento foi redigido? Com que propósito? Por quem? Neste inventário de fontes bibliográficas primárias, citamos entre as mais importantes, o Livro do Tombo da Paróquia São Pedro Apóstolo em Itá, escrito pelo Padre Simon Moser, em meados de 1936. Sua relevância se dá, devido ao esmerado relato sobre os primeiros moradores da vila de Itá. Com seus registros foi possível identificar, quais foram as primeiras famílias europeias, que chegaram à vila, como a empresa Luce Rosa dividiu as terras em Itá, em colônias e como pretendia formar, núcleos étnicos específicos em cada colônia. Essas informações proporcionaram o levantamento de hipóteses, referentes ao início da produção de cachaça na comunidade. O livreto “Memória: Francisco Hall/ Tarcísio Mattos- Itá 1984”, Publicado pela Eletrosul, em 1984. Trás anotações que Hall fez durante seus anos de vivência na vila, somada a imagens registradas pelo fotógrafo Mattos. Ofertando uma gama de informações sobre os primeiros anos de Itá e imagens referentes à produção de cachaça na comunidade. Os arquivos do programa ECAU (1980/1990), disponíveis no acervo do CDA (Centro de Divulgação Ambiental) em Itá, em específico, o do Programa 11 Preservação do Patrimônio Histórico, Cultural e Paisagístico/ Histórias Vividas. Este reúne, na íntegra, inúmeras entrevistas realizadas com moradores, em sua maioria, idosos, da cidade velha de Itá. Sua contribuição para a pesquisa alicerçou-se, à medida que mostrou minuciosamente informações de famílias produtoras de cachaça. Relatando sobre a vinda para Itá, o início da produção, atividades paralelas e processo produtivo. Por fim, a Certidão de estabelecimentos do distrito de Concórdia, que possibilitou acervar o número de engenhos registrados, em Itá no ano de 1951.

As fontes secundárias foram compostas por obras de autores, cujos trabalhos voltaram-se direta ou indiretamente ao objeto de pesquisa. Dentre estas, se refere a W. Piazza (1994), Caron (2009), Radin (2009), Carbonera (2008), Goulart (1997), Renk (2006), Poli (1995), T. Grazioli (2006), W. Ribeiro (2007), Lino (2012), Lino (2013), Câmara (2018), Crosby (2011), Cascudo (2014), Nor (2010), Silva (2011), Schwartz (1988). Suas contribuições permeiam toda contextualização da dissertação. Além destas outras referências também somaram a pesquisa, sendo oportunamente citadas, no decorrer do trabalho.

No segundo momento, estão expostos processos produtivos, históricos e culturais, que permearam a produção de cachaça. A metodologia explorou fontes primárias que

oportunizaram um contato direto com o objeto de pesquisa. Baseou-se em fontes orais, no levantamento dos vestígios de cultura material dos engenhos de cachaça e etnográfico.

A produção de cachaça traz consigo, cultura, memória, tradição, mas também o preconceito. E talvez esta seja a principal causa da escassez, de registros escritos sobre o assunto, em Itá. Os temas iniciais, abordados pelos trabalhos com fontes orais, assemelhavam-se aos da história dos excluídos. As entrevistas têm a capacidade de contradizer generalizações sobre o passado e oferecer subsídios para projetos de abrangência social. Onde não há nada ou quase nada escrito, as tradições orais devem suportar o peso da reconstrução histórica. As limitações da tradição oral devem ser amplamente avaliadas, de modo que ela não se transforme em um desapontamento, quando após longos períodos de pesquisa resultar uma reconstrução ainda não muito detalhada (BURKE, 1992; THOMPSON, 1992; PINSKY, 2008). Assim, a pesquisa seguiu procedimentos metodológicos que envolveram os diversos recortes da história oral, realizando entrevistas, com perguntas abertas e fechadas, a indivíduos que têm, ou tiveram contato direto com a produção de cachaça, na antiga e na atual cidade de Itá. A escolha dos sujeitos, a coleta dos depoimentos, as atitudes durante a gravação das entrevistas, os cuidados em passar para a forma escrita o que foi falado, veredas para as pesquisas dos leitores, são questões que ganharam atenção especial. Sendo encontradas na íntegra como anexo neste trabalho.

No decorrer das entrevistas, foi possível levantar quatro sítios arqueológicos (Cromianski, Schauble, Kolbow e Zandonai). O uso da abordagem arqueológica no estudo dos engenhos, deve-se, às quase inexistentes informações escritas. Segundo Lino (No Prelo), aos poucos a arqueologia vem mostrando potencial para a construção de narrativas sobre o passado contemporâneo, com novos dados e enfoques, além de mostrar os ganhos epistemológicos dos estudos realizados em caráter multidisciplinar. Dentro da multidisciplinaridade arqueológica a etnoarqueologia, foi uma fonte de investigação amplamente explorada nesta pesquisa. Segundo Silva “os arqueólogos têm rompido as barreiras de suas próprias abordagens, indo buscar em outras disciplinas respostas às suas indagações. Nesta busca, a etnografia possibilitou o surgimento de uma nova abordagem, a etnoarqueologia” (SILVA, 2007, p.97). Leituras de cartas topográficas e o método escavação não foram adotados nesta pesquisa, pois dependem de esforços superiores aos possíveis no momento. Assim, dedicamos à análise de estruturas na paisagem sem ações interventivas. Segundo Silva (2011), o conjunto de informações disponíveis na superfície do sítio e na paisagem de um modo geral, podem fornecer informações necessárias para reconstituir o contexto arqueológico daqueles sítios, cuja escavação seja impossível por questões diversas.

Originária dos sítios de engenho, a cultura material proporciona um estudo além das técnicas de fabricação, oportunizando a análise da paisagem enquanto potencial econômico e cultural. Excedendo a ideia de local produtivo, propondo a preservação desses espaços e a exploração para o turismo local. Entende-se por cultura material tudo que é feito ou utilizado pelo homem. O uso da cultura material é evidentemente o campo de ação tradicional dos arqueólogos. Contudo, as correntes historiográficas, passaram a valorizar a importância da cultura material, atribuindo vários significados aos vestígios do cotidiano, munindo-se de conhecimentos interdisciplinares, revelando-se, como discursos a serem interpretados pelo historiador (PINSKY, 2008; BURKE, 1992).

No uso de história oral, deve-se ter em mente, outras fontes também. Comparando o que dizem as entrevistas com outros documentos e objetos, pois às vezes há um deslocamento temporal ou de sentido, que permite ao pesquisador verificar como a memória sobre o passado vai se constituindo no grupo (PINSKY, 2008; BURKE, 1992). As famílias produtoras, que já não possuíam mais o espaço que outrora pertenceu ao engenho, detinham em sua posse, fontes iconográficas como: notas de impostos e vendas de produtos derivados da cana-de-açúcar; antigos selos, utilizados nas garrafas; fotografias da propriedade ou relacionadas à atividade; objetos ou equipamentos como saca-rolha e termômetro.

Os jornais também foram usados como fonte para esta pesquisa. Em especial para o estudo da família Lauxen, onde a família Lauxen, colaborou para duas reportagens. A primeira há algumas décadas, quando participou de uma entrevista a um jornal local e a segunda, quando participou de uma produção audiovisual. Para dados referentes à atuação da colonizadora Luce Rosa também se explorou esta fonte.

Contextualizar os documentos que se coleta é fundamental para o ofício do historiador. O terceiro momento da pesquisa, a contextualização, foi necessário para que as fontes tornem-se úteis como fatos históricos. E isso, só é possível quando o historiador, submete aos dados, uma série de conhecimentos contextualizados que ele já possui (GONÇALES, 2014).

A história tornou-se científica, ao fazer a crítica dos documentos, a que se chama fonte, e o conhecimento histórico é o que dele fizeram as fontes. Nenhum documento é inocente e para realizar sua contextualização histórica é preciso desestruturá-los e desmistificá-lo (LE GOOF, 1990). Como já citado nos recortes acima, a análise das fontes seguiu uma metodologia que busca a partir de diferentes fontes Historicizar sobre a produção de cachaça na cidade de Itá.

Existem memórias individuais e coletivas, mas a memória individual não é inteiramente isolada e fechada. A memória individual sofre a necessidade de fazer apelo às lembranças dos

outros e ambas são limitadas (HALBWACHS, 2017). “A memória, onde cresce a história, que por sua vez a alimenta, procura salvar o passado para servir o presente e o futuro. Devemos trabalhar de forma a que a memória coletiva sirva para a libertação e não para a servidão dos homens” (LE GOOF, 1990, p.411). O uso da memória dos antigos produtores, possibilitou registrar com riqueza de detalhes a história da produção de cachaça na cidade. Os alambiqueiros entrevistados expressaram noções de valor, de sentido e identidade. Além de ser uma memória compartilhada, garante a preservação da identidade local e nos permite identificar suas correlações regionais.

A categoria região indica unidades territoriais com traços físicos e culturais únicos. A história regional e local constitui-se, numa proposta de investigação das atividades cotidianas de comunidades conectadas historicamente num território, conscientes do pertencimento a ele, integradas, portanto, em afinidades territoriais, consanguíneas, políticas, culturais e econômicas, com a identificação das suas interações internas e articulações exteriores na perspectiva da totalidade histórica (NEVES, 2008). Assim podemos afirmar que o estudo sobre a produção de cachaça em Itá, desabrocha em uma história local, mas que permite uma abrangência em escala regional. Neste sentido podemos usar como exemplo, as relações de compra e manutenção de equipamentos, ou ainda, da venda de cachaça, ocorridas na região do alto Uruguai Catarinense e Riograndense.

A metodologia dos estudos regionais e locais pode ser aplicada em todos os âmbitos e busca alcançar a totalidade histórica com a identificação e problematização das interconexões locais, regionais, nacionais, continentais e universais. Procura descobrir com a análise do cotidiano de uma comunidade, as suas relações com a totalidade histórica (Neves, 2008).

Historiadores ou diletantes que se interessam no estudo da produção de cachaça, encontram neste trabalho além da história e memória da produção artesanal de cachaça, uma análise da paisagem cultural dos alambiques e seus usos, como forma de preservação da cultura material e imaterial. A pesquisa ainda traz uma perspectiva do processo de exploração econômico a partir da produção de cachaça, na comunidade. Além de incentivar a preservação e continuidade de uma atividade centenária, rompendo com preconceitos, engrandecendo a identidade do município de Itá.

O presente trabalho se divide em três capítulos, sendo que o primeiro, “A Ocupação de Itá e a Colonizadora Luce Rosa & Cia Ltda”, apresenta o processo de povoamento da região de Itá. Para sua abordagem procurou-se informações em fontes bibliográficas e iconográficas como jornais e mapas. Priorizando elementos que remetesse diretamente a história do município, buscando, sempre que possíveis referências alusivas à produção de cachaça. Nele

se evidenciam três etapas de ocupação no Oeste de Santa Catarina: indígena, ocupação cabocla e de imigrantes europeus (Alemães e Italianos). Na fase de ocupação indígena se abordam informações dos sítios arqueológicos, encontrados no município durante a relocação da cidade, também trás uma discussão sobre o papel das empresas colonizadoras na dispersão dessas comunidades e exploração da mão de obra indígena e negra. Na ocupação cabocla é apresentado como se deu a ocupação na região pelos campos de Palmas e aspectos socioeconômicos dessa população. A fase de ocupação europeia disserta sobre a imigração alemã e italiana, destacando a ação da colonizadora Luce Roza & Cia Ltda na região. Esta última fase, tem relação direta com a produção de cachaça.

No segundo capítulo “A produção de cachaça em Itá: História e memória”, a dissertação se apresenta no subcapítulo: “As primeiras mudas de cana-de-açúcar e a história dos engenhos”. A contextualização deste se desenrolou, a partir dos resultados da pesquisa feita em 17 engenhos de cachaça no espaço pesquisado. As informações, obtidas a partir do uso das fontes bibliográficas primárias e secundárias, das fontes orais, dos sítios arqueológicos e da cultura material, foram cuidadosamente apresentadas, em formato de texto narrativo. Sendo iniciados com uma contextualização histórico-familiar, desabrochando em informações estruturais, dos locais de produção, maquinários, ferramentas, processos produtivos, econômicos e culturais.

No terceiro e último “Paisagem e Patrimônio Cultural nos Engenhos de Cachaça em Itá: Aspectos Gerais” encontra-se uma análise geral dos engenhos já mencionados, descrevendo suas similaridades e individualidades. Neste, a dissertação explica as correlações entre a história local e o alambique, as relações de trabalho e cooperativismo entre os produtores, as influências para a escolha da atividade, o aprendizado do ofício, as formas de mão obra utilizadas, as relações étnicas na produção e os impactos da Usina Hidrelétrica de Itá na produção. Neste também tem por objetivo abordar a cultura material e imaterial nas paisagens dos engenhos de Itá, como vetor do desenvolvimento local a partir da preservação. Assim, concluímos a escrita desta dissertação, propondo uma reflexão a partir da preservação da cultura material e imaterial dos alambiques, dialogando com os conceitos de paisagem cultural e patrimônio.

Com o objetivo de melhor informar o leitor sobre os locais de produção da cachaça, após a compilação de todos os dados levantados na pesquisa, foi realizado um Sistema de Informação Geográfico (SIG), que consistiu na produção de um mapa apresentando as localizações dos antigos e atuais alambiques de Itá-SC.

2 OCUPAÇÃO DE ITÁ E A COLONIZADORA LUCE ROSA & CIA LTDA

O objetivo deste capítulo é apresentar o processo de formação do município de Itá, desde a ocupação pré-colonial, até a chegada dos primeiros colonos alemães e italianos. Sendo três fases de ocupação: indígena, cabocla e colonização europeia.

O distrito de Itá foi criado em 07 de janeiro de 1925, subordinado ao município de Cruzeiro (atual Joaçaba)³, até 12 de julho de 1934, quando é transferido para o novo município de Concórdia. Em 30 de dezembro de 1953, Itá passa a ser distrito de Seara. Desmembrado de Seara, Itá foi elevado à categoria de município, em 13 de dezembro de 1956, tendo Paial como distrito até 1995 (IBGE)⁴.

Hoje situado no Alto Uruguai Catarinense, a cidade passou por um processo de relocação, devido à construção da Usina Hidrelétrica de Itá (UHE)⁵. Cerca de mil habitantes aceitaram a oferta de se mudar para a nova cidade, construída a menos de um quilômetro de distância da antiga. Os primeiros moradores foram transferidos em 1985, mas a cidade só foi inaugurada oficialmente em 1996, cerca de onze anos depois. Por uma década a população ficou dividida, uns na cidade nova e outros na antiga, sendo auxiliados para traslado, por ônibus fornecidos pela Eletrosul (CONSÓRCIO, 2000).

Os estudos de viabilização da usina se iniciaram em 1967 e sua construção foi finalizada em 2000. Localizada entre os municípios de Itá (SC) e Aratiba (RS), na curva denominada Volta do Uvá. Com a construção da usina, patrimônios naturais como o Estreito Augusto César⁶, e culturais como patrimônio arqueológico, foram submersos. Para preservar a herança

³ Nessa área novamente incorporada ao Estado, Santa Catarina cria os Municípios de Mafra, Porto União, Cruzeiro (atual Joaçaba). O distrito de Limeira, criado a 2 de janeiro de 1919 (Lei municipal n.º 15), pela Lei estadual número 1.948, de 8 de março de 1926, é elevado à categoria de vila e passando a sede do Município com a denominação de Cruzeiro. (IBGE) Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sc/joacaba/historico> Acesso em: 10 janeiro 2024.

⁴ IBGE História - Itá Santa Catarina. Saiba mais em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sc/ita/historico>. Acesso em: 15 novembro 2021.

⁵ O processo histórico de construção da UHE de Itá, seus impactos e resistência, não fazem parte do escopo deste trabalho. Para aprofundar no assunto segue algumas indicações: CARNIEL, Alexandra et al. A construção da Usina Hidrelétrica Itá no município de Aratiba-RS: análise da transformação do lugar e da paisagem a partir das narrativas de moradores e professores. 2021.

DA SILVA, Émerson Neves; CENCI, Rudinei José. Do dilúvio à resistência: histórias conectadas e a análise da experiência da luta contra a construção da barragem de Itapiranga/SC (1978–1991). *Tempos Históricos*, v. 27, n. 1, p. 135-164, 2023.

GIONGO, Carmem Regina; MENDES, Jussara Maria Rosa. “Bicho de sete cabeças”: as vivências dos atingidos pela barragem de Itá. *Psicologia USP*, v. 32, p. e190101, 2021.

⁶ O Estreito Augusto César, ou simplesmente Estreito do Uruguai, era um cânion com 8900 metros de extensão, onde o rio Uruguai que chega a ter mais de 1 km de largura em alguns pontos, estreitava-se para poucos metros

cultural dos povos pré-coloniais, desenvolveu-se o Projeto de Salvamento Arqueológico Uruguai- PSAU, coordenado pela arqueóloga Marilandi Goulart (CARBONERA, 2008). Sítios arqueológicos identificados por Marilandi Goulart e sua equipe de pesquisa, nos ajudam a compreender esta primeira fase de ocupação que se deu principalmente por indígenas.

A segunda fase é marcada pelo surgimento dos caboclos. Sua origem remonta aos primeiros focos de criação de gado no Sul. No século XX a região é ocupada por caboclos pobres que vivem da extração de erva mate, caça, pesca e pequenas lavouras. Sem título de posse, os caboclos são prejudicados com a lei de terras de 1850, perdendo o direito de uso e obrigados a se retirar. Sob a posse de empresas colonizadoras, as terras passam a ser vendidas para colonos de origem estrangeira (RENK, 2006; POLI, 1995).

Itá começa a receber imigrantes de origem alemã e italiana, após a fazenda Barra Grande ser adquirida por Adolpho Guilherme Luce e seu filho Carlos Guilherme Luce, proprietários da Empresa Colonizadora Luce Rosa & Cia Ltda. A ação da empresa se dava a partir da abertura de escritórios por parte dos próprios representantes, João Hamester residente em Itá é exemplo. Em 20 de maio de 1919 chega o primeiro colono vindo do interior de São Paulo, o alemão Theodoro Scheuble (CARON, 2009; GRAZIOLI, 2006; HALL, MATTOS, 1989).

Dividido em lotes ao longo do Rio Uruguai, Itá é formado por colônias com grande potencial econômico. Suas primeiras atividades variam entre extrativismo de madeira, comércio local e agricultura familiar. A agricultura se caracteriza pela pluriatividade onde as famílias possuem uma dinâmica de atividades⁷. Neste contexto ganha destaque o cultivo da cana-de-açúcar destinada à produção de cachaça, produto comercializado em Itá por décadas (GRAZIOLI, 2006).

2.1 INDÍGENAS: OS PRIMEIROS OCUPANTES DA REGIÃO

A partir do século XVIII a chegada de fazendeiros e a criação da estrada de Palmas, intensificou a ocupação não indígena no Oeste catarinense. A invasão nas terras causou a

de largura e, em um certo ponto com apenas sessenta centímetros permitia que se colocasse um pé na margem de Santa Catarina e outro no Rio Grande do Sul. Considerações acerca do contexto ambiental dos sítios arqueológicos do alto rio Uruguai: Projeto Salvamento Arqueológico Uruguai UHE-Itá. R. Museu Arq. Et., São Paulo, n. 21, pág. 153-166, 2011.

⁷ A pluriatividade não faz parte do escopo deste trabalho, mas caso queira aprofundar no assunto segue indicação: SCHNEIDER, Sergio. A pluriatividade na agricultura familiar. Editora da UFRGS, 2003.

dispersão e redução das comunidades. O Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, em seu último censo realizado em 2022, aponta que a população indígena em Santa Catarina é de 21.541 pessoas. As Terras Indígenas totalizam 29 no estado, compostas por três grupos étnicos: Guarani, Kaingang e Xokleng (IBGE)⁸.

Conhecer a cultura e o modo de vida dos povos indígenas nos remete a um estudo aprofundado e individualizado de cada etnia. A história e a arqueologia são duas áreas que contribuem excepcionalmente para este estudo. Ainda não existe um consenso sobre como as primeiras levas chegaram ao Sul do Brasil, segundo Lino (2015) os primeiros grupos remontam há cerca de 12 mil anos. No Oeste de Santa Catarina a ocupação também ocorreu a milhares de anos.

A região oeste do Estado de Santa Catarina foi povoada por populações indígenas desde épocas muito remotas, com datações mais antigas situadas em torno de 8.000 anos atrás. Dentre os diferentes sistemas de povoamento regional pré-colonial, destacam-se os assentamentos de dois povos com matrizes linguístico-culturais diferentes: os Guarani e os Jê, sendo estes últimos hoje subdivididos em dois grupos étnicos diferentes: os Kaingang e os Xokleng (LINO, 2013, p.136).

Com a construção da Usina Hidrelétrica de Itá (UHE), são realizadas novas pesquisas arqueológicas, visando à recuperação da herança cultural dos povos pré-coloniais, que habitavam a região do Alto Uruguai. A partir da década de 1980, as pesquisas ganharam impulso com o Projeto Salvamento Arqueológico Uruguai (PSAU), que buscou localizar, aprender e salvar os locais com evidência de ocupação humana, anteriores ao processo de colonização europeia da região (CARBONERA, 2008; GOULART, 1998).

As pesquisas reuniram 310 sítios arqueológicos, destes, grande parte se encontravam na categoria: “parcialmente destruído” e “destruído”. Os mais conservados (8,60%) encontravam-se no município de Itá. Os cinco sítios considerados em bom estado de conservação foram: 011, 013, 022, 037 e 229; e os parcialmente destruídos: 009, 010 e 231. Sendo apontadas como causas da destruição o arado, trator, potreiro, construções, olaria, erosão e enchente (CARBONERA, 2010).

Segundo Carbonera (2008) os sítios arqueológicos estudados resultaram no maior projeto de pesquisa arqueológica, já realizado no alto Uruguai, e no importante acervo de cultura material, “Marilandi Goulart”. Não raras vezes colonos de Itá se depararam com fragmentos de cerâmica, ferramentas ou utensílios domésticos.

⁸ IBGE. Disponível em: <https://indigenas.ibge.gov.br> . Acesso em: janeiro 2024.

Pode se dizer, fora de dúvida, que os terrenos do distrito de Itá foram antigamente povoados por índios. A Barra do Uva conhecida por Barra do Sarandi foi uma aldeia de índios. Encontra-se hoje ainda em vários lugares utensílios de uso doméstico, mas bem feitos: vasos, facas, utensílios de lavoura feitos de pedra lascada (MOSER, 1936, p.9).

A afirmação de que os colonos de Itá encontravam objetos de cultura material dos povos indígenas, não significa inexistência destes vivendo próximo. Também é necessário analisar como as empresas colonizadoras agiam, em relação aos povos que ali viviam. Vistos como um empecilho para as vendas de lotes, as empresas colonizadoras expulsavam esses grupos, antes dos colonos chegarem à terra adquirida.

Referindo-se aos municípios de Arvoredo Seara e Paial, constata-se que, de leste para oeste a empresa Colonizadora Luce & Rosa vinha devastando e expulsando com os mais diversos artifícios todos aqueles que se encontravam habitando o local, sem ter um comprovante para a permanência na terra (GIARETTA; LINO, 2017, p.22).

As reservas indígenas são mais um exemplo da ocupação desses grupos na região. Uma vez que, para reaver suas terras, esse povo foi obrigado a provar que viveram nelas antes das colonizadoras atuarem. Tendo os lugares de memória como fator de permanência da sua história⁹. A reserva indígena Toldo Pinhal, localizada no município de Seara, procurou entre outras ações, provar seu direito à reserva, afirmando como lugar de memória o antigo cemitério Kaingang, onde o cacique Gregório Rodrigues foi enterrado (GIARETTA, LINO, 2018). Outras reservas, também comprovam ocupação indígena na região.

Atualmente existem diversas reservas indígenas no Oeste catarinense, destacando-se a Condá, em Chapecó, o Toldo Imbu, em Abelardo Luz, o Toldo Chimbanguê, em Chapecó, o Xapecó, em Ipuacu e Entre Rios e Toldo Pinhal, em Seara. Essas reservas são essencialmente de indígenas da etnia Kaingang. Já os indígenas da etnia Guarani ocupam outras reservas semelhantes na região (LINO, 2013, p.127).

Apesar desses indícios, sinalizarem quem foram os primeiros ocupantes das terras do Alto Uruguai Catarinense, durante a pesquisa não foi encontrado, nas entrevistas ou documentos, fontes que comprovem um contato maior com esses grupos, ou de qualquer relação da cachaça produzida em Itá, com esta etnia. Seja como produtor da bebida ou mão de obra nos engenhos.

Já nos engenhos do Nordeste, a exploração da mão de obra indígena, iniciou paralelamente a produção açucareira, em meados de 1530. Antecedendo o tráfico de escravos

⁹ Os lugares de memória são fatores que atuam ativamente na permanência da história do povo indígena e são pontuados, a partir do estudo das fontes como, o conhecimento da mata, das plantas medicinais, das frutas, os rios que provinham a pesca e principalmente os cemitérios. (GIARETTA, LINO, 2018).

africanos, a falta de mão de obra era amenizada com a “guerra justa”. Mesmo com as disputas entre jesuítas e colonos, e a Coroa portuguesa legislando em favor da catequização, o número de escravos indígenas foi crescente nas fazendas de açúcar durante o século XVI. Entre 1540 a 1570 a escravidão indígena nos engenhos do litoral brasileiro, em especial, nos da Bahia atingiu seu auge. Em 1545, a capitania de São Vicente, no Sul, possuía seis engenhos e três mil escravos, dos quais a grande maioria eram índios. Nessa época podem-se encontrar escravos indígenas também nos engenhos de Pernambuco, da Bahia e de Porto Seguro (SCHWARTZ, 1988)

Já nas terras da região Sul do Brasil, onde a exploração antecedeu o século XX, é comum perceber o uso de mão de obra indígena, nas fazendas ou propriedades coloniais. Diehl (2021) aborda em sua pesquisa, que entre os anos 1820/1830, os indígenas foram extremamente importantes nas atividades pecuárias, atuando como peões em todo o território do Rio Grande do Sul. Neste mesmo recorte temporal, Souza também afirma o uso de mão de obra indígena em fazendas do Rio Grande do Sul e Santa Catarina, em específico no caminho das tropas - São Paulo/ São Pedro no RS. Sendo em grande maioria escravos e casos específicos de assalariados, praticando afazeres variados (DIEHL, 2021; SOUZA, 2013).

Para identificar a exploração da mão de obra indígena na produção de cachaça é preciso compreender que os engenhos de açúcar, em meados 1540/1570, passavam pelo apogeu da escravidão indígena, nas fazendas produtoras de açúcar no Nordeste. E que nesse período, paralelo a produção açúcar, muitas propriedades já faziam o destilado do caldo da cana. Possivelmente se utilizou mão de obra indígena, na produção de cachaça desde os primeiros anos de fabrico, meados de 1530 (DIEHL, 2021; SOUZA, 2013). Porém, não se pode generalizar, afirmando que, todo engenho de cachaça, que possuía mão de obra escrava, também se utilizou da exploração de nativos, pois este uso se dá, conforme a oferta de mão de negros.

O mesmo resultado inconclusivo se deu no caso da mão de obra negra, mesmo com o povoamento desta etnia na região e existência de comunidades quilombolas, não foram encontradas evidências dessa mão de obra nos engenhos de cachaça de Itá. Segundo Raquel Mombelli (2015), no Sul do Brasil o trabalho escravo estava presente em todos os lugares, desde fazendas e cidades. Os registros apontam 133 comunidades remanescentes de quilombos no Sul do Brasil e 18 processos abertos em Santa Catarina pelo INCRA (Instituto de

Colonização e Reforma Agrária). Destes um sendo em Seara, aberto em 2007¹⁰. Levando em consideração a afirmação de Clovis Moura (2021) “onde houve escravidão a quilombos” as fazendas e cidades do Oeste Catarinense também receberam negros escravos. E estes desempenhavam diversas funções.

No interior, o caminho das tropas, que ligava o Rio Grande do Sul a São Paulo, o trabalho escravo desempenhou um papel essencial à produção e à comercialização de gado entre as inúmeras fazendas. Por esse caminho também foram negociados e transportados escravos. Muitos deles estiveram envolvidos nas aberturas de outros caminhos e estradas, no trabalho dos engenhos de farinha e de cana-de-açúcar ou como domésticos nas sedes das fazendas. (MOMBELLI, 2015, p.133)

Se para os engenhos de cachaça em Itá, negros e indígenas não foram uma importante mão de obra explorada, este fato não se repete nos engenhos oitocentistas do Nordeste ou do litoral catarinense. Ambas as etnias foram a principal mão de obra destes engenhos de cachaça na Bahia e em São Francisco do Sul (SC), desenvolvedoras da economia regional, escravos negros e indígenas desempenhavam diversas funções, não se restringindo a um único setor de produção da cachaça (ANDRADE, 2020; BORBA, 2013).

Em relação ao Alto Uruguai Catarinense, ainda há poucas pesquisas, referentes à exploração de mão de obra destas etnias nos engenhos. Segundo dados levantados neste trabalho, a maior mão de obra utilizada nas propriedades produtoras de cachaça era familiar, com casos de trabalho contratado. Não sendo possível concluir se ocorreu ou não, o uso de mão de obra indígena e africana, para produção de cachaça na região.

2.2 A OCUPAÇÃO CABOCLA NO OESTE DE SANTA CATARINA

A ocupação não indígena no interior do sul do Brasil foi iniciada, a partir da Carta Régia de Dom João VI, em 1808, na qual incentivava a migração e o criatório de muare, bovinos e equinos no Sul do país. A expansão na região se deu com a instalação de fazendas, nos campos

¹⁰ Para ver lista completa da relação de processos de regularização de territórios quilombolas abertos em Santa Catarina acesse >https://www.gov.br/incra/pt-br/assuntos/governanca-fundiaria/Relaodeprocessosderegularizao deterritriosquilombolasabertos_31.12.2023.pdf

de São Pedro em Rio Grande do Sul, nos campos de Guarapuava, de Lages e de Palmas. Os campos de Palmas, que abrangiam o oeste de Santa Catarina, têm sua ocupação não indígena desde 1838, com uma expedição enviada em busca de novos campos, quando em Guarapuava e outras regiões, já havia esgotado o espaço para novas fazendas. A apropriação dos Campos de Palmas ocorreu rapidamente, pois a nova rota favorecia os tropeiros, o percurso era menor e desviava as tropas da proteção oficial. O governo também incentivava a migração, pois assim definia a posse brasileira na região (POLI, 1995; RENK, 2016).

No início do século XIX o Rio Grande do Sul, Paraná e Santa Catarina exportavam por ano, cento e vinte mil bovinos, trinta mil muares, e vinte mil equinos. A partir de 1870 a pecuária ganha impulso com a introdução das cercas de pedra “taipas”, destacando a indústria das charqueadas, que abastecia a maior parte do mercado de carne seca do Brasil. Na mesma década o tropeirismo cujo, atividade era ligada ao fornecimento de meio de transporte, perde espaço com a introdução das ferrovias (RENK, 2006; SCHULER, 2000).

O tropeirismo foi muito importante para abrir caminho nas matas, amenizando os perigos de animais ferozes ou peçonhentos e clareando os campos. Desenvolveu a economia levando o excedente até Sorocaba- São Paulo. No processo de ocupação das regiões interioranas, abriu estradas e nos pontos de pouso, foram surgindo povoados que deram origem a cidades e as duas colônias militares Chopim e Chapecó. É importante ressaltar que a ocupação desses campos não se deu de forma pacífica, essa região já era habitada pelos índios Kaingang, que não aceitaram pacificamente a invasão de suas terras (POLLI, 1995; RENK, 2006).

Além do tropeirismo, a exploração da madeira e a indústria ervateira também foram atividades que propiciaram o desenvolvimento da região sul. Segundo Renk (2006) a extração de erva mate destinava-se ao mercado externo, Argentina e Uruguai eram os principais compradores, a finalidade era o chimarrão, chá ou tintura esta última mais direcionada ao mercado nacional. A extração se dividia em safra e entressafra. No período entressafra os ervateiros dedicavam seu tempo à roça de subsistência. Em geral, a atividade era exercida pelo homem assim como o tropeirismo. Após a extração na mata, a erva era vendida por arroba para o ervateiro que exportava.

Segundo Poli, (1995) a extração da erva-mate permitiu o desenvolvimento da Colônia Militar de Chapecó, criada em 1880, localizada na Campina de Xanxerê. A abundância da erva-mate na região era de tal forma, que os colonos que recebiam as terras tinham na extração da erva a única maneira de conseguir dinheiro. No início do século XX a erva perde valor no mercado, levando a uma situação miserável que dependia da venda do produto.

Neste processo de formação econômica, migratória e cultural, surge no século XIX o personagem caboclo. Jaci Poli (1995) define o caboclo do Oeste como originário do cruzamento étnico puro e também do cruzamento de indivíduos já miscigenados, sendo maioria da população do século XIX. Na mesma linha, segue Paulo Pinheiro Machado (2004), afirmando que a palavra caboclo tem como principal característica a distinção de uma condição social e cultural, sendo caboclos indivíduos pobres, pequenos lavradores posseiros, agregados ou peões que vivem em economia de subsistência, devotos de João Maria.

A principal atividade dos caboclos era a agricultura de subsistência, o corte da erva-mate e o tropeirismo. Com o declínio do tropeirismo e mais tarde a baixa no preço da erva, armou-se um cenário de fome e pobreza na sociedade cabocla. Ignorada pelo estado, sem acesso à educação, saúde tampouco justiça. A igreja que foi mata dentro na busca de fiéis, pouco atuou nas comunidades caboclas, abrindo espaço para monges e curandeiros que passaram pela região (MACHADO, 2004; POLI, 1995).

O povoamento caboclo se deu inicialmente ao longo do Caminho das Tropas e, depois, avançou para o interior das matas. Via de regra, ele chegava como excedente populacional das fazendas, onde era responsável pelo cultivo de subsistência, e passou a ocupar as zonas de matas e a explorar a erva-mate como atividade de subsistência. Na sua maioria, o caboclo vivia isolado no interior e nas matas da região, numa espécie de solidão natural, longe dos recursos que a modernidade proporcionava às pessoas dos centros maiores (RADIN, 2018 p.27).

O Itá não foge ao contexto regional, suas terras, primeiro ocupadas por índios, quando chegaram os colonos europeus, encontraram as mesmas habitadas por caboclos. (MOSER, 1936, p.07) “Também o elemento luso-brasileiro denominado geralmente caboclo ou caipira, tem sua história antes da colonização propriamente dita”.

Sujeitos ocupantes da terra, os caboclos que não se colocavam como donos, são prejudicados com a lei de terras (601/1850), perdendo o direito de uso e obrigados a se retirar¹¹. Sob a posse de empresas colonizadoras, as terras passam a ser vendidas para colonos de origem

¹¹ A violência ocorrida no processo histórico de colonização do Oeste em Santa Catarina, não faz parte do escopo deste trabalho. Para aprofundar neste assunto segue algumas indicações: SENCZKOWSKI, Lizabete Emília. A categoria intrusos na história da colonização do oeste catarinense: expropriação e resistência. 2017.

LEMOS, João Henrique Zoehler. Por uma geo-história do transporte rodoviário de passageiros: contextos de operação na região Oeste de Santa Catarina. 2020.

MACHADO, Paulo Pinheiro. Guerra, cerco, fome e epidemias: memórias e experiências dos sertanejos do Contestado. Topoi (Rio de Janeiro), v. 12, p. 178-186, 2011.

estrangeira. Em Itá há o exemplo do caboclo Juvêncio Carreteiro¹², residente desde 1908 no local, tem suas terras vendidas pela empresa Luce Rosa ao Alemão Theodoro Schauble. Segundo registros, quando este chegou para se estabelecer na propriedade (1919), pagou as benfeitorias do posseiro, que argumentou não ter condições de pagar o preço e no prazo, que a empresa Luce Rosa lhe havia imposto. Acordados no valor, recebeu por seus pertences e mudou-se para a floresta, do outro lado do Rio Uruguai, no Rio Grande do Sul. (HALL e MATTOS, 1984; PANSERA, 2020) Além do Juvêncio, os registros mencionam outros caboclos que também viviam na região. Os canoieiros, Antonio Casemiro e Manoel Caetano, por exemplo, foram contratados no posto, para conduzir a família Scheuble pela mata, até chegar a sua propriedade recentemente adquirida. Outro caboclo que merece destaque é o Jeronymo Riquetta, residente próximo do lajeado desde 1893. Em sua homenagem, o lajeado foi nomeado de Jeronymo, nome que permanece.

Quando Juvêncio Carreteiro justifica sua retirada da propriedade, percebe-se a falta de incentivo e pouco interesse das empresas colonizadoras em vender os lotes para os posseiros. Considerando estes indignos das terras, e inferiores aos novos colonos. Jaci Poli coloca que era comum, os caboclos cederem à venda de suas posses:

O pleno conhecimento de que não possuíam condições de questionar a propriedade de quem possuía documentação, fez do caboclo um retirante. Sua pequena roça, sua pequena criação e sua casa tosca, normalmente, facilitavam a retirada. Não só no Sudoeste paranaense, mas também no Oeste catarinense essa realidade esteve presente (POLI, 1995, p.179).

Segundo Breves (1985) mesmo sendo o contingente de maior número na região, os caboclos ficaram esquecidos na história, e quando reconhecidos foram subjugados inferiores e sem disposição para o trabalho, causadores da própria pobreza. Considerados de classe abastada, no caso de ascensão social, já não se denominavam mais “caboclos” sendo chamados a partir de então “brasileiros”.

Os registros do livro tombo da Paróquia São Pedro Apóstolo em Itá, também fazem menção à forma como os caboclos eram vistos aos olhos dos recém-chegados: “Uma das particularidades quase sempre notadas ao menos nas novas colonizações em Itá Catarina, é que o caboclo está fadado a preparar o caminho aos colonizadores, e depois a retirar-se para mais longe. Parece que ele não sabe submeter-se ao trabalho organizado e sistemático” (MOSER,

¹² Nas fontes analisadas não consta informações específicas sobre os caboclos citados. O que se verifica são registros referindo-se a outros protagonistas, onde brevemente se cita os nomes destes personagens em meio a narrativa dos fatos.

1936, p.07). Na citação percebe-se a falta de compreensão do colono ao modo de vida caboclo, também a forma como a colonização ocupou o espaço que outra hora a este pertencia.

Os diferentes modos de produção criaram uma classificação incentivada pelas colonizadoras: os caboclos intrusos e os colonos proprietários. Originando preconceito cujos motivos são variados:

As razões são diversas, mas pode-se destacar algumas: - o caboclo é considerado inferior por não trabalhar da mesma forma que eles e por ser normalmente pobre; - é considerado arruaceiro ou de pouca confiança, à medida que se ouvem expressões como: “parece gente branca de tão bom que é ”; - quase sempre as pessoas, principalmente no comércio, impõem diversas dificuldades para vender a crédito para as pessoas morenas, consideradas caboclos (POLI, 1995, p.176)

De acordo com Poli (2006) o preconceito contra o colono também existe. Sendo muitas vezes visto com descrédito por parte dos caboclos. Os laços de amizade entre os dois segmentos podem existir, mas raramente eliminam as desconfianças mútuas e as diferenças. Muitos laços de amizade são afirmados pelo compadrio.

A história de Itá é marcada por um conhecido personagem caboclo, o Coronel Fabrício das Neves. Descrito em anotações de Francisco Hall (1984) e no livro de Tombo da Paróquia São Pedro Apóstolo de Itá (1936), como de estatura mediana, volumosa barriga e traços fortes de espanhol. De caráter violento e falso, ao mesmo tempo bom diplomata e comerciante. Tinha muita influência sobre os caboclos da região e era chefe ditatorial do Contestado. Saiu de Engenho Velho em 1923, mandou desmanchar sua casa e embarcá-la em balsa, pelo Jacutinga e Uruguai abaixo, até Itá, ali estabeleceu uma pequena venda onde procurava atrair os pequenos colonos.

Também se percebe a simpatia que o Coronel Fabrício das Neves conquistou na vila de Itá. (MOSER, 1936, p.12) “Um belo dia despediu-se para sempre de Itá, para dirigir-se com seu estado maior, a sua força. O povo Itaense deu-lhe um suculento churrasco e o acompanhou até a picada. [...] Tempo depois volta seu filho a Itá com a notícia da morte do pai”. Fabricio após sair de Itá é pego em uma emboscada e morto por José Ruas.

No ano de 1920 é escolhido o nome da recém-iniciada vila, durante as medições o caboclo Luiz de Campos, que chegou na região por aqueles dias, percebeu a existência de pedras, estas foram usadas de base para medir os lotes. Nomeando assim a vila de “Itá”. Palavra tupi, que significa pedra, rocha, objeto duro. (HALL e MATTOS, 1984. PANSERA 2019) Nas anotações e publicações sobre Itá nada mais consta sobre Luiz de Campos, deixando o protagonismo histórico para os novos colonos. De nome indígena, batizado por um caboclo, a história de Itá é majoritariamente contada pelos colonizadores de origem europeia.

2.3 COLONIZAÇÃO ALEMÃ E ITALIANA EM ITÁ E A EMPRESA LUCE ROSA & CIA LTDA

A região Sul do Brasil foi uma das últimas a ganhar visibilidade no processo colonizatório. O Oeste catarinense, mais precisamente a região do Contestado, ganha atenção somente no século XX. Até meados de 1910 não havia interesse em realizar investimentos públicos, sobretudo devido ao desacordo em torno das fronteiras. A definição dos limites e a construção da estrada de ferro São Paulo-Rio Grande foi fundamental para o início da colonização.

Os europeus reconhecem Santa Catarina desde 1500 quando, o navegador e cartógrafo espanhol, Juan de La Cosa, desenha o primeiro mapa-múndi que apresenta o continente Americano e o litoral de Santa Catarina. Após 1504, quando o navio L'Espoir, comandado pelo bretão Binot Paulmier de Gonneville aportou em São Francisco-SC, sucederam-se constantes arribadas com frotas de diversas nacionalidades europeias. Em 1526 D. João III inicia o plano de colonização do Brasil, visando policiar outras entradas. Em 20 de março de 1541, chega à Ilha de SC, Alvaro Nunez Cabeza de Vaca, que após abastecer sua frota, segue para Assunção no Paraguai, junto a sua expedição leva frades franciscanos, que ali estavam desde seu naufrágio em 1515.

Entretanto retornaram a Santa Catarina, em 1544, quando Armenta escreve agora diretamente ao rei da Espanha, sobre a colonização desta parte do Brasil. E deles os padres jesuítas, já em 1549, vão dar notícias e, após 1553, vão sentir os efeitos do seu apostolado. Quando em 1553, o padre Leonardo Nunes chega à terra catarinense encontra, ainda, remanescentes das expedições espanholas. A partir de então, não mais deixam de ficar no litoral catarinense, e assim, desterrado e naufrago constituíram-se nos patriarcas destas terras (PIAZZA, 1994, p.28).

Segundo Piazza (1994) somente a partir da vinda da família real em 1808 e depois em 1822 quando o Brasil se tornou independente é que foram tomadas ações que efetivassem a colonização da região Sul. A partir da Provisão de 08 de abril de 1823 (que permitia dar terras para agricultores), desenvolveu-se na província de Santa Catarina o primeiro, e único até 1840, programa de imigração. “Assim, deu-se princípio, em Santa Catarina, às atividades de colonização, com elementos europeus, não portugueses” (PIAZZA, 1994, p. 89) .

Os primeiros imigrantes alemães chegaram ao Sul do Brasil em 1824, colocando-se no Rio Grande do Sul, o fluxo foi contínuo entre os anos de 1824 e 1830. A colonização alemã em Santa Catarina é iniciada em 1829, com a fundação da Colônia São Pedro de Alcântara, localizada no atual município de mesmo nome. Colonizada por imigrantes oriundos das regiões de Hunsrück e Eiffel, Sudoeste da Alemanha. Eles foram os primeiros europeus a emigrar para Santa Catarina, depois dos portugueses (PIAZZA, 1994).

Segundo Piazza (1994), a primeira colônia italiana em Santa Catarina, foi fundada em março de 1836, por 186 colonos, vindos da Ilha da Sardenha (Itália). Organizada por Carlo Demaria, a Colônia Nova Itália, localizada no atual município de São João Batista, apresentou problemas por desacordo entre os colonos e os empreendedores, além de ataques indígenas. Em 1849 a colônia contava com 193 moradores, sendo todos católicos. Nos anos seguintes diversas outras colônias foram criadas, aproximadamente 95% dos italianos que chegaram a Santa Catarina eram do Norte da Itália, dos atuais estados do Vêneto, Lombardia, Friuli-Veneza Júlia e Trentino-Alto Ádige.

Segundo Caron (2009) os anos 1850/ 1860 foram de inovação, para a política colonizadora do Império. Com destaque para a lei nº. 601, de 18 de setembro de 1850. Esta lei dispunha sobre as terras devolutas no Império, e acerca das que eram possuídas por título de sesmaria sem preenchimento das condições legais. Bem como por simples título de posse mansa e pacífica. Também determinava que, medidas e demarcadas as primeiras, fossem cedidas a título oneroso, para empresas particulares, como para o estabelecimento de colônias de estrangeiros e naturalizados¹³.

Para Piazza (1994) a nova lei não agradou grandes latifundiários das áreas açucareiras e cafeeiras, colocando de um lado, aqueles que viam a pequena propriedade como recobro da agricultura brasileira, e do outro, a agricultura extensiva e de exportação como grande solução da economia nacional.

Com a lei de terras, Santa Catarina passa por um novo surto de imigração, agora melhor organizado e estruturado. Com destaque para imigração alemã e italiana, foram criadas, entre outras, as colônias Dona Francisca, atual Joinville, em 1850, Blumenau em 1852, e Itajaí-Brusque em 1860. E o decreto 2.502, de 16 de novembro de 1859, criou as Colônias Militares de Chapecó e do Chopim (CARON, 2009; PIAZZA, 1994).

¹³LEI No 601, DE 18 DE SETEMBRO DE 1850. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/L0601-1850.htm. Acesso em: agosto 2022.

Segundo Piazza (1994) o início do período republicano (1889) a política colonizadora do país, deu maior incentivo à formação de colônias nacionais. Também passou a regularizar a introdução e localização de imigrantes no país. O Decreto nº. 163, de 16 de janeiro de 1890, ainda trás uma orientação sobre as despesas para introdução, transporte e hospedagem de imigrantes e a venda de lotes. Outra alteração feita, é que a partir de 20 de dezembro do mesmo ano, só poderiam entrar imigrantes no Brasil perante a autorização do congresso. Observa-se que as alterações legislativas não intimidaram o fluxo migratório iniciado no segundo reinado.

Entretanto não se fecha, totalmente, a oportunidade a iniciativa privada, porquanto a Lei nº.126B, DE 21.12.1892, no item XI, prevê o contrato do Governo com empresa ou empresas para o estabelecimento de colônias. Vão surgir, a partir daí, os Núcleos Coloniais e tal se tornará preocupação governamental de 1907 a 1930, surgindo regulamentos do Serviço de Povoamento do Solo, a criação e emancipação de núcleos coloniais, sejam povoados por nacionais ou estrangeiros (PIAZZA, 1994, p.237).

Na república, Santa Catarina torna-se Estado Federativo, ganhando espaço para livre iniciativa. Segundo Piazza (1994) leis e decretos são tomados visando, regulamentar a posse de terras devolutas, a venda, medição e formas de pagamento. A lei nº. 15 de 1891, por exemplo, autorizava o governo de Santa Catarina dispensar 5.000\$000rs, com publicações de propaganda, incentivando a imigração estrangeira ou migração nacional, para o estado. As ações governamentais ainda incentivaram a imigração com abertura de vias de comunicação, para escoamento de produção agrícola e projetos viários. Tais medidas protecionistas propiciam o desenvolvimento de empresas colonizadoras, a exemplo da Mosele, Eberle, Ahrons & Cia que atuou em Concórdia, Arabutã, Ipumirim e Lindóia do Sul, a Empresa Colonizadora Nardi, Rizzo, Simon & Cia, que agiu em Seara, Arvoredo e Xavantina e a colonizadora Luce Rosa & Cia Ltda, que obrou em Seara, Paial, Concórdia e Itá¹⁴.

Então o século XX se inicia com a ocupação do Oeste catarinense por empresas privadas que dividem o território em colônias, para ser vendido aos “brancos de sangue puro”, vindos da Europa ou das colônias velhas. “Com isso, apresentou-se uma nova ordem social, “já que a livre iniciativa capitalista florescia tão claramente”, para legitimar o desenvolvimento através da colonização do Alto Uruguai catarinense” (COMASSETTO, 2007). A fazenda Barra Grande é exemplo de terra que foi adquirida por particulares e vendida.

A Fazenda Barra Grande, atualmente compreende os municípios de Itá e Paial, além de partes do município de Seara, Arvoredo e Concórdia, tem sua história colonizadora iniciada

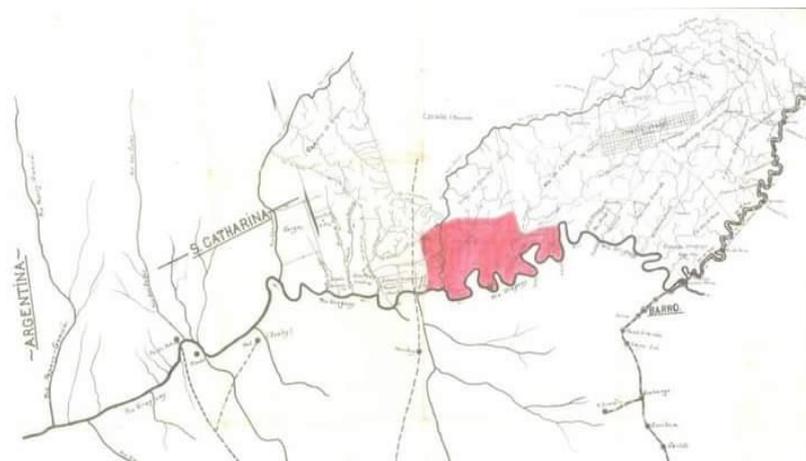
¹⁴ A colonização de Itá está ligada ao município de Cruzeiro, hoje Joaçaba, que a partir das definições limítrofes entre Paraná e Santa Catarina, passou por um crescente processo de privatização e venda de suas terras (CONSÓRCIO, 2000; RADIN 2006).

com a lei de terras, quando José Joaquim de Moraes, pede o título de posse das terras da fazenda Barra Grande, este conseguido em abril de 1893. Vendendo em maio do mesmo ano ao filho da Baronesa de Limeira, Vicente de Souza Queiroz. Vicente veio a falecer em 1899 deixando para seus herdeiros a posse, no caso a Baronesa de Limeira sua mãe. Esta por sua vez, deixou para seus herdeiros, esses colocaram à venda. Sendo adquirida por Adolpho Guilherme Luce e seu filho Carlos Guilherme Luce, sócio proprietários da Empresa Colonizadora Luce Rosa & Cia LTDA, em 1919 (CARON, 2009).

A área de terras comercializada pela Empresa Colonizadora Luce Rosa, Rosa & Cia Ltda no Rio Grande do Sul restringiu-se às terras adquiridas através de indenização. Já em Santa Catarina a Empresa Colonizadora Luce Rosa & Cia Ltda passou a atuar em 1919, ano em que adquiriu, já no mês de janeiro, a “Fazenda Barra Grande” dos herdeiros da Baronesa, então residentes em São Paulo. (CARON, 2009, p.90).

Entre terras devolutas e de aquisição, entre 1919 e 1921 a colonizadora obteve em Santa Catarina a posse de 149.266.450m². A fazenda Barra Grande tinha 61.876.400m² de extensão, com 6.187.64 em hectare, somando 24.750 colônias. O mapa abaixo mostra as terras adquiridas pela colonizadora Luce Rosa em Santa Catarina, em destaque a Fazenda Barra Grande.

Figura 3: Planta de parte dos imóveis da Empresa Colonizadora Luce Rosa. Fazenda Barra Grande em destaque.



Fonte: <https://pequenoareiro.blogspot.com/search?q=luce+rosa>. Acesso em: 10 dezembro 2022.

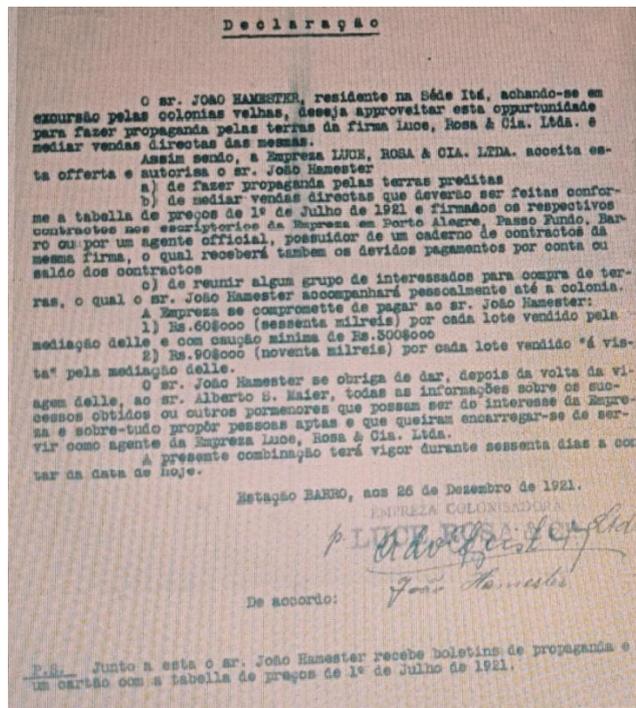
Segundo Caron (2009) a Empresa Colonizadora Luce, Rosa & Cia Ltda passou a funcionar no ano de 1915, mas suas posses datam anos antes. A Fazenda Barra Grande foi adquirida em 1919 e neste mesmo ano iniciou a venda dos lotes. Assim como outras colonizadoras as terras eram vendidas nos escritórios da empresa pelos “agentes” ou

“representantes comissionados” contratados para fazer divulgação, vendas e assentamento dos colonos. A ação da empresa se dava a partir da abertura de escritórios por parte dos próprios representantes, homens letrados e de influência:

Buscando espaço para expandir-se, a Empresa Colonizadora Luce Rosa passou a contratar representantes que vendessem suas terras.[...] Até 1921, a companhia Empresa Colonizadora Luce, Rosa & Cia Ltda funcionou com escritório central em Porto Alegre, e filiais em Santa Maria e Passo Fundo. Em Porto Alegre, respondia pela companhia Adolpho Guilherme Luce. Em Santa Maria e Passo Fundo, José Petri era responsável por buscar agentes que divulgassem as terras da companhia, bem como distribuir propagandas da mesma (CARON, 2009, p.99).

João Hamester residente de Itá é exemplo de contratado para divulgar as terras à venda, nas colônias velhas. O termo colônias velhas faz referência às antigas colônias do Rio Grande do Sul, onde as terras já não eram mais suficientes para o grande número de imigrantes que chegavam. Segundo contrato de 1921 o senhor João Hamester se encarregava de fazer propaganda, mediar vendas diretas sob, preços prestabelecidos pela empresa, reunir interessados e acompanhá-los até sua colônia.

Figura 4: Contrato de 1921, propagandista das terras da Empresa Colonizadora Luce Rosa & Cia Ltda, assinado por João Hamester



Fonte: <https://pequenoareiro.blogspot.com/search?q=luce+rosa>. Acesso em: 10 dezembro 2022.

Além do contrato, o senhor João Hamester ganhava uma tabela com os valores dos lotes a serem vendidos. Os valores variavam conforme a localização e o potencial econômico das terras, sendo as de maior valor próximas aos rios. Devido ao uso como via de transporte fluvial para o escoamento da madeira.

No quadro 1, há informações tiradas de Carta Circular aos representantes da Empresa Luce Rosa, datada de 01/01/1921, traz orientações sobre os preços das terras da Empresa Colonizadora.

Figura 5: Quadro de valores dos lotes a serem vendidos, Colonizadora Luce rosa & CIA LTDA.

<p>Barro, Dourado, Rio Novo – Margem esquerda do Rio Uruguai</p> <p>7 réis por m² em geral</p> <p>8 réis por m² para lotes ligados a Estradas de Rodagem</p> <p>Barra Grande, Uvá, Poço Rico</p> <p>7 réis por m² em geral</p> <p>7 ½ réis para lotes ligados a Estradas de Rodagem</p> <p>8 réis para lotes ligados ao Rio Uruguai</p> <p>Condições de pagamento</p> <p>Rs. 300\$000 como sinal e caução por cada lote na ocasião de fazer o contrato, completando dentro de 6 meses o resto, sem pagar juro algum. Para mais prazo condições especiais. Pagando o preço total dentro de 30 dias, terá o comprador um abatimento de 5% sobre o preço total. Excedendo os prazos, o comprador pagará dali em diante 12% ao ano.</p> <p>Terrenos: Não será reservado lote algum sem fazer-se contrato nas povoações Três Arroios, Dourado e Rio Novo 160 réis por m².</p> <p>Chácaras: nas mesmas povoações 40 – 60 réis por m².</p> <p>Terrenos: Na povoação de Nova Itália 120 réis por m².</p> <p>Chácaras: Na mesma povoação 30 – 50 réis por m².</p> <p>Terrenos: Na povoação Ita 120 réis por m².</p> <p>Chácaras: Na mesma povoação 30 – 50 réis por m².</p> <p>Terrenos e chácaras devem ser pagos à vista.</p> <p>Prazo para edificação dos terrenos 6 meses, sob pena de perder o terreno e o pagamento feito.</p>

Fonte: Acervo da Empresa Colonizadora Luce, Rosa & Cia Ltda.

Analisando os dados se percebe que as terras próximas ao rio Uruguai eram as mais valorizadas, com melhor preço que as próximas a estradas de rodagem. Em Barra Grande, Uva

e Poço Rico, se pagava 7 reis por m² em geral, 7 ½ réis para lotes ligados a Estradas de Rodagem e 8 réis para lotes ligados ao Rio Uruguai. Esta valorização se deve ao uso do rio como via fluvial principalmente para escoamento da madeira, produto de grande valor na Argentina. Para o sucesso nas vendas, as colonizadoras incentivaram a propaganda, os responsáveis em divulgar e orientar os interessados eram os contratados, a exemplo João Hamester. Esses comissionados agiam com persuasão, fazendo os atraídos acreditar que a aquisição seria um grande investimento.

As propagandas eram em dialeto dos interessados, direcionadas a um público específico, geralmente publicado em jornais da região. A divulgação também acontecia através de guias de viagem, nos portos, ou por parentes que através de cartas descreviam os benefícios da colônia. Segundo Radin (2006) nas propagandas ressalta-se, potencialidades das terras, a topografia, a fertilidade do solo, clima, a possibilidade de transporte ferroviário, a infraestrutura escolar, as condições de pagamento e perspectivas de futuro da região.

A imagem abaixo é recorte do jornal Staffetta Riograndense N.3, de Caxias do Sul, este circulava principalmente nas antigas colônias italianas do Rio Grande do Sul. A imagem traz propaganda da empresa Luce Rosa, referente à colônia italiana e à sede de Itá. Nesta se percebe o destaque dado à localização, proximidade do Rio Uruguai, seu uso no transporte, potencial econômico, a fertilidade do solo ao clima e estrutura de estradas, escola e rede telefônica.

Figura 6: Propaganda da empresa Luce Rosa & Cia Ltda, jornal Staffetta Riograndense N 3.

COLONIA ITALIANA

Sulla sponda del fertilissimo Rio Uruguay abbiamo fatto scegliere da una Commissione 600 colonie, di terra di prima qualità per la fondazione di una nuova colonia.

Questa Commissione si è convinta perfettamente di seguenti punti:

1°) Che non vi è colonia meglio situata, quanto al clima e quanto alla fertilità.

2°) Che la firma Luce, Rosa e Cia. rivela una organizzazione stupenda quanto alla costruzione di strade, teleferici, ponti, navigazioni, come pure nella fondazione di parrocchie e Collegi.

3°) Che non vi furono partecipi per parte di Italiani o di Italiani nelle Colonie Barro, Tres Arroyos, Duero, Rio Novo e Barra Grande, come sorgono purtroppo nella zona di Marcolina Russa sino a Porto União e anzi pochi giorni fa furono fatti 13 uomini in Barro. Se perché questo? La compagnia «*Riogrando*» (Compagnia ferroviaria) dice: questo terre sono nostre.

I colono rispondono: no, sono nostre, e tutto cominciano a cedere il terreno, mandando a misurare le terre, deprimano i coloni, e se od non hanno organizzato una rivolta di fanatici, e allora i poveri coloni sono obbligati ad unirsi alle forze di polizia e ad ammansare, come il giorno 25 Maggio 13 uomini a Rio. E il governo dello Stato di Santa Catharina da parte sua dichiara in *Edicto* ufficiale del 17 Febbraio, che le terre appartengono al governo e proibisce espressamente, contro qualunque colonizzazione fuori del 15 chilometri a lato della linea ferroviaria.

Perché simili rivolte non hanno luogo nelle terre della Luce, Rosa e Cia? 1°) perché nelle nostre terre non esistono intrusi, 2°) perché siamo padroni legittimi con titoli stabili e scritture pubbliche e perciò i nostri titoli sono rispettati tanto dal governo del Rio Grande come da quello di Santa Catharina e Paraná, e non abbiamo da temere proteste dalla Brasil Railway.

4°) Il passaggio da Caxias a Santa Maria costa: 14\$900, da Santa Maria alla Stazione Barro: 23\$100, totale 43\$800 — Comprato passaggio diretto da Caxias al Barro costa: 40\$000.

5°) Disporti? Tutti i prodotti possono essere esportati per il Rio Uruguay sino a Lihua e a Buenos Ayres. Solo l'importazione non può essere fatta per la medesima via, causa le mackos del Rio Uruguay. Ma in cambio tutta la Colonia è ligata alla Stazione Barro con strade di automobili.

6°) L'Inghessa dà sempre forte aiuto per la costruzione di Chiesa e scuole.

7°) L'Inghessa Luce, Rosa e Cia. non fa reclama illecita. Chi però non vuol credere guardi un 500 o 1000 e si avvicina della verità.

Alla Stazione Barro i compratori sono condotti in auto che in tre ore li porta nella sponda dell'Uruguay. Sulla sponda opposta vi è la sede della colonia italiana, con una magnifica strada carrozzabile. Nel sito abbiamo due granici per covare i compratori al fieno, luoghi, Diversi baracconi destinati al trasporto di prodotti, sono in costruzione. Le nostre terre hanno un fronte di 95 chilometri al largo del Rio Uruguay.

Alerta!!! Comprate passaggi per la Stazione Barro!!! Lasciate da parte le regioni di fanatici e di rivolta.

Per maggiori informazioni dirigetevi in:

Garibaldi: a Giuseppe Staffetta
Encantado: a Antonio de Nes e Inchi,
Alfredo Chaves-Bella Vista: a Giovanni Sartorelli.
Stazione Barro: a Giuseppe Sponchiado.
Santa Maria: a José Petri, Rua Vello Machado n.º 8, dal 17 al 15 di cada mese.
Passo Fundo: a José Petri, dal 15 al 30 di cada mese.
Santa Maria, Aprile 1921.

JOSE PETRI
Socio e rappresentante generale dell'impresa Luce, Rosa e Cia.
d. r. 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100.

Fonte: <http://liquid.camaracaxias.rs.gov.br/portalliquid/Pasta/SubPastas/95> Acesso em: dezembro 2021.

As propagandas deveriam apresentar as principais informações da colônia, chamar a atenção e ser de fácil entendimento, para que o leitor se interessasse em ler. Porém nem sempre os lotes apresentavam o que as propagandas anunciavam. Em Itá os primeiros colonos enfrentaram muitas dificuldades, principalmente no acesso, pois não existiam estradas tampouco comércio próximo.

A infraestrutura, quase inexistente, transformou os primeiros anos de vida destes colonos numa verdadeira luta contra os obstáculos que a natureza oferecia. Muitas vezes, chegar ao estabelecimento comercial mais próximo demandava uma viagem de dias através de picadas abertas a facão no meio da mata. Nos relatos dos colonos pioneiros, são comuns os registros das imensas dificuldades. Primeiro para chegar aos lotes e, depois, enfrentar as intempéries, os animais selvagens ou os acidentes geográficos (ELETROSUL, 2000, p.45).

As colônias a serem vendidas eram medidas pelo agrimensor contratado pela colonizadora. Em primeiro momento se fazia a abertura de piques na mata, para depois seguir a medição. “Os principais instrumentos utilizados para os trabalhos de medição eram a bússola, a régua, as balizas, uma ou duas foices e um bem afiado facão. Os agrimensores abriam caminhos na mata e repartiam os terrenos em blocos coloniais. Cada bloco era subdividido em colônias” (COMASSETTO, 2008, p.77). Segundo registros do livro Tombo da Paróquia São Pedro Apóstolo em Itá, feitos pelo Pr. Simão Moser (1936), as terras de Itá foram medidas pelo agrimensor alemão Bergmann.

No alto Uruguai catarinense formaram-se, cinco grandes núcleos coloniais da Luce Rosa: Colônia Poço Rico (86 colônias- Concórdia); Colônia Uvá (514 colônias- sede Itá); Colônia Nova Santa Cruz (a6 colônias- sede Nova Santa Cruz); Colônia Barra Grande (557 colônias- sede Irani e Nova Teutônia); Colônia Monte Alegre (200 colônias – sede São Rafael e Toldo Pinhal) (MOSER, 1936). As Colônias Uvá e Nova Santa Cruz hoje compreendem o território do município de Itá, Paial e parte de Seara (ZANUZZO, 2015)¹⁵.

Segundo Goularti Filho (2002) esses novos colonizadores que chegavam à região provinham de dois locais específicos: colônias velhas no Rio Grande Sul, ou procediam diretamente da Europa. As terras do Rio Grande do Sul já não sustentavam mais o grande número de colonos que chegavam desde 1870. Além da falta de lotes para a venda, muitos sofriam com a baixa produtividade, causados pelo desgaste do solo e ineficiência do sistema de

¹⁵ ZANUZZO, Euro. Arquivo blog. Disponível em: <http://pequenoareiro.blogspot.com/> Acesso em: 10 dezembro 2022.

rotação de terras melhoradas. Obrigando as novas gerações a migrar, formando novos grupos coloniais.

A emigração europeia era a solução para as difíceis condições de vida do campesinato italiano e alemão. Na Itália, o fato foi determinado principalmente pela falta de terras agricultáveis, atraso na industrialização e sobra de mão de obra, consequência do aumento demográfico. Após a Primeira Guerra Mundial, a Alemanha enfrentava desemprego, miséria e uma inflação descontrolada, sem perspectiva de melhora muitos veem no Brasil uma esperança. Henrique Frederico Evaldo Kolbow nasceu no ano de 1920, e chegou a Itá em 1923. “Eu vim da Alemanha na Província de Brandenburg, município de Schwann, eu nasci lá. Viemos para cá, porque lá não tinha recursos, para fazer a vida tranquilos, e não podiam ser donos de um pedaço de terra. Eles tinham lá um terreno, uma casinha coberta com palha. A casa era de tijolo e capim prensado. Aí veio aquela propaganda que no Brasil tinha terra em abundância e quem queria ser dono de um pedaço de terra, era para ir para o Brasil. A empresa Luce Rosa fazia propaganda. Daí então resolveu vir para cá. E se inscreveram com o pastor Lieneman. Quando nós desembarcamos em Porto Alegre ficamos dois dias parece lá e daí pegamos a estrada de ferro, a ferrovia, o trem até Gaurama era Barros e lá fomos com uma carrocinha até Aratiba. Aí foram até Aratiba, estava tudo vendido, só de segunda mão você consegue, senão não se consegue” (KOLBOW, 1997)¹⁶. No dia seguinte a família seguiu viagem até Itá, onde se estabeleceram.

Segundo levantamento do projeto ECAU (1998) Itá recebeu imigrantes vindos diretamente da Itália e Alemanha, entre as décadas de 1920 e 1930, e migrantes vindos do Rio Grande do Sul, principalmente entre a década de 1920 e 1940. Erechim, Guaporé, Caxias do Sul, Garibaldi, São Lourenço do Sul e Soledade, são exemplos da origem destes, que em sua maioria são filhos ou netos de imigrantes provenientes diretamente da Europa.

Segundo anotações do Pr. Simão Moser (1936) a estrada que ligava Itá a Nova Teutônia (mapa 2), era uma zona delimitadora, do lado esquerdo era reservado a colonos teuto-brasileiros e do lado direito a colonos ítalo-brasileiros.

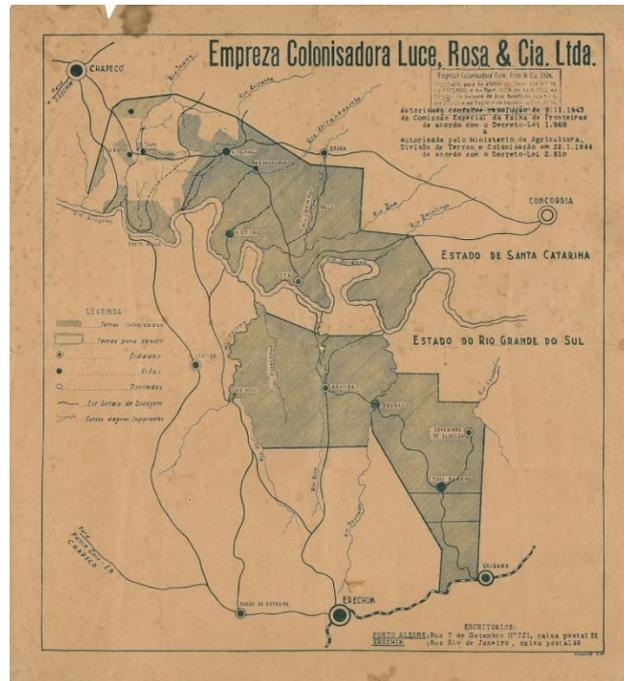
A figura 7¹⁷ mostra as terras da colonizadora Luce Rosa no Rio Grande do Sul e Santa Catarina, com destaque na localização da antiga cidade de Itá, Vila Santa Cruz, povoados, rios e estradas principais, ponto de ligação pela balsa entre Aratiba-Rio Grande do Sul e Itá- Santa

¹⁶ Entrevista concedida por KOLBOW, Henrique Frederico Evaldo. Entrevista [08.1997]. Entrevistador: Tania Maria Valmórbida – (CONSÓRCIO, 1997).

¹⁷ Acervo Colonizadora Luce Rosa Ltda. Disponível em: <https://pequenseareiro.blogspot.com/search?q=luce+rosa>. Acesso em 2021.

Catarina. Percebe-se pela orientação da legenda que as terras de Itá já estão vendidas, restando apenas algumas áreas a noroeste, hoje pertencentes ao interior de Seara.

Figura 7: Planta de parte dos imóveis da Empresa Colonizadora Luce Rosa 1944.



Fonte: <https://pequenosereiro.blogspot.com/search?q=luce+rosa>. Acesso em: 10 dezembro 2022.

Dividido em lotes ao longo do Rio Uruguai, Itá foi formado por colônias com grande potencial econômico. Suas primeiras atividades variam entre agricultura familiar, extrativismo e comércio local. Com uma política que incentiva a pequena propriedade, o governo defende um sistema de colonização, que se diferencia das regiões do Brasil, onde o latifúndio predominou. A chegada dos novos colonizadores na região provocou mudanças econômicas, culturais e ambientais, pois estes chegam e se estabelecem como grupo dominante, com sua forma de produção, hábitos e costumes. Formando assim o sistema de produção da agricultura familiar¹⁸, predominante em Itá durante todo século XX (CONSÓRCIO, 2000).

¹⁸ A agroindústria familiar é definida como um empreendimento rural, de pequeno porte, que utiliza métodos artesanais de produção, usa sua própria matéria-prima e emprega mão de obra familiar, para produzir, processar ou transformar parte de sua produção, com objetivo de agregar valor e vender seus produtos para o mercado. Uma parte de sua produção, contudo, destina-se ao próprio consumo da família.

Segundo projeto ECAU¹⁹ CONSÓRCIO (1998) a limitação usada pela colonizadora Luce Rosa lembra a configuração das colônias, que receberam imigrantes no século XIX, no Rio Grande do Sul. Sendo uma divisão em grandes espaços chamados léguas, subdivididas em unidades chamadas fração ou travessão. O travessão originou-se em uma linha geográfica, nestes lados formaram os lotes de terras, cada linha corresponde a um núcleo que pode ser definido como um bairro rural. É nesta delimitação espacial que se formam as relações e a consciência de comunidade. “Ambas relações de vizinhança e parentesco convergem a definição de um sentimento de localidade: as pessoas auto identificam-se como pertencentes à Linha Simon, à Linha Volta do Uv, e, ao assim fazerem, estabelecem distinções aos efeitos estruturais dessas rupturas”(CONSÓRCIO, 1998 p.10).

Os mapas a seguir apresentam essa divisão linear do sistema de colonizao. Lotes de pequeno porte, direcionados para a agricultura familiar, em grande parte costeando o Rio Uruguai. O primeiro mostra a colônia Nova Santa Cruz, hoje comunidade de Linha Santa Cruz-It e o segundo apresenta, os lotes rurais do Município em 1969.

Nos dois mapas  possível perceber o travessão, linha que divide os lotes, distribuídos nas laterais. Nota-se uma tentativa de padronizao nos tamanhos e formas das áreas, porém a prioridade era o acesso ao Rio Uruguai, assim desenhando terrenos longos e estreitos a sua margem. Cada lote é identificado de forma numérica, sendo o mesmo usado como referência para registro nos cartórios, somado ao nome do proprietário.

Figura 8: Planta da Sede Nova Santa Cruz da Empresa Colonizadora Luce Rosa.



Fonte: Acervo prefeitura Municipal de It.

¹⁹ CONSÓRCIO: Os arquivos do projeto ECAU (Preservao do Patrimônio Histórico, Cultural e Paisagístico) foram dividido pelo Consórcio It Tractebel Energia, em cinco unidades, das quais foi explorado para esta pesquisa duas: O Vale Submerso (1998) e Histórias Vividas (1997).

Figura 9: Planta dos lotes rurais do Município de Itá 1969.



Fonte: Acervo Prefeitura Municipal Itá.

A colonização de Itá iniciou em 20 de maio de 1919, quando chegou o primeiro colono, o alemão Theodoro Schauble. Segundo Hall e Mattos (1984) a família viajou 53 quilômetros até o fim da estrada, seguiu a pé com sua esposa Helga e mais quatro filhos. Levaram parte da mudança nas costas por uma picada de oito quilômetros até o posto da empresa Luce Rosa, dali seguiu guiados pelos caboclos Casemiro e Manoel, até chegar a sua colônia às margens do rio Uruguai.

Em 21 de setembro do mesmo ano, também vieram os senhores Valentin Bernardi e Ângelo Paludo. Em 1920 chega à família de Francisco Hall.

No dia 13 de abril de 1920 chega a mudança de Ângelo Paludo com a respectiva família, e em 31 de agosto do mesmo ano, vieram seus irmãos Pedro Paludo e Miguel Paludo ambos com suas famílias. Assim estava composto o início do povoamento da sede Itá. Neste ano ainda vieram os colonos João Simon, José Bender, Romano Weber, João Dietz e Leopoldo Hamester. (HALL e DEITTOS, 1984, p.03)

No final de 1921, a sede Itá tinha quatro casas: uma serraria no início da cidade, a casa de dois andares (superior moradia e inferior comércio) dos irmãos Paludo, a casa construída pelo agrimensor Bergmann, a casa de Valentin Bernardi e a casa escritório da empresa Luce Rosa (MOSER, 1936).

Figura 10: Escritório da Empresa Luce Rosa Cia Ltda Sede Itá 1921.



Fonte: <https://pequenoseareiro.blogspot.com/search?q=luce+rosa>. Acesso em: 10 dezembro 2022.

Em meados de 1923 a vila Itá era composta por 15 casas de madeira, uma igreja, um hotel, um estabelecimento comercial e o escritório da Luce Rosa. O escritório pertencia a João Hamester. Hamester também foi o primeiro professor da vila (1921) em uma escola particular, posteriormente tornada estadual. A escola funcionava junto à Igreja. Em 1936 é inaugurada a nova igreja, construída perto da antiga, assim o espaço ficou destinado somente para escola (HALL E MATTOS, 1989; MOSER, 1936).

As empresas colonizadoras colocaram que o latifúndio não era adequado para o desenvolvimento e progresso da região. Propagavam a ideia de reconstrução do espaço e domínio da natureza, incentivando assim o extrativismo da madeira. Por esta, ser uma região de densas florestas, com araucárias (*angustifolia*), cedro (*cedrela fissilis*), canela (*nectandra cissiflora*), imbuia (*Ocotea porosa*), entre outras espécies de alto valor comercial, Itá passou a explorar este potencial com a extração e venda de madeira. Como não existiam estradas de rodagem e meios de transporte adequado, fosse em toras inteiras ou cortadas em grandes tábuas, a solução foi o Rio Uruguai. Sendo o meio mais viável de transportar a madeira, o uso de balsas se transformou em ofício, surgindo daí os balseiros (CONSÓRCIO, 2000).

Em 1921 a primeira balsa saiu de Itá. As viagens duravam entre seis e sete dias, em período de baixa água, ou de três a quatro dias, em período de altas águas. A madeira destinada ao comércio argentino era levada até São Borja. Os balseiros em seu trajeto de volta, primeiramente de trem até Erechim e seguindo de ônibus, traziam remédios, objetos, ferramentas, entre outros produtos que na comunidade não encontravam. 1967 é o último ano que, o Rio Uruguai singra uma balsa de Itá, a partir de então o que resta são as lembranças dos 42 anos de atividade (CONSÓRCIO, 2000; ANGELI, 2000).

Paralelo à labor de balseiro, as famílias exerciam outras atividades. O plantio era praticado em todas as propriedades. Após o corte das árvores e retirada da madeira, a floresta desmatada se tornava lavoura. A agricultura atendia as necessidades da família. Feijão e milho eram os alimentos mais cultivados, juntamente com arroz, trigo, mandioca, cana-de-açúcar e legumes. Também criavam galináceos, bovinos e suínos. Nos primeiros anos não era vantajoso comercializar esses produtos. Mas com o solo fértil e água em abundância, a partir da segunda metade da década de 1920 alguns produtos começam a ser vendidos (CONSÓRCIO, 1997). Elias Bernardi nasceu em 1922, em Itá, em entrevista para o projeto ECAU comenta sobre essas vendas. “Na época se plantava trigo e milho. Pra vender levava até Erechim. A banha (que ia para São Paulo) a gente levava à Volta Grande, de cargueiro. Levavam pra Volta Grande porque pra levar para cá (Erechim) era mais perto, mas tinha que pagar duas vezes ICM. Na entrada daqui pro Rio Grande tinha um posto do ICM; Do Rio Grande pra ir pra São Paulo, era outro, então aqui em Santa Catarina você evitava o ICM, porque levava direto, dentro do estado. Naquela época quem cobrava o ICM era a coletora aqui em Itá” (BERNARDI, 1988)²⁰.

O ICM que o entrevistado se refere remonta à constituição brasileira de 1934, quando foi criado o IVC (Imposto sobre Vendas e Consignações). O IVC possuía natureza mercantil, onde cada venda era tida como um fato gerador distinto, incidindo em todas as fases de circulação, do produtor até o consumidor. Assim, se pagava várias vezes imposto sobre o mesmo produto. Em dezembro de 1965, surge o ICM (Imposto sobre Circulação de Mercadorias), sem características cumulativas, substituindo o IVC.

Produtos como milho e trigo eram levados pelos agricultores ao Moinho. Nos primeiros anos o Moinho mais próximo, era da família de Angelo Paludo, localizado em Caçador, atual comunidade de Seara. Segundo fontes, encontradas na casa da memória de Itá, e entrevista com o Sr. Alberto Antônio Bianchi, em meados de 1925, seu pai, João Bianchi engendra um moinho em sua propriedade, localizada próximo à sede de Itá. Este era movido à água e sua roda tinha aproximadamente 7 metros. Recebia trigo e milho e cobrava por bacia de 60 Kg moída. Posteriormente Nazareno Moschetta construiu um na sede de Itá. Em meados de 1947 é vendido para Adelino Martini e Fioravante Zandonai. Analisando fontes iconográficas, constata-se que em meados de 1955, este passa a se denominar Moinho Vera Cruz Ltda. Algumas famílias construía seu próprio moinho na propriedade, estes eram em sua maioria movidos a roda d'água, a família Pritsch é exemplo.

²⁰ Entrevista concedida por BERNARDI, Elias Antônio. Entrevista I [10. 1988]. Entrevistador: Tania Maria Valmórbida. Consórcio Itá, 1997. Arquivo: Projeto Elementos Culturais do Alto Uruguai- ECAU, Programa 11. Universidade de Caxias do Sul.

O distrito de Itá apresentou constante crescimento, estradas, moradias, estabelecimentos foram surgindo. A venda de madeira com as balsas oportunizou investimentos na comunidade. Entre estes, engenhos de cana-de-açúcar e alambiques para destilação e produção de cachaça. Os excedentes eram vendidos no comércio local ou levados para as cidades próximas, e dali vinham tecidos, couro, ferramentas entre outros produtos.

Segundo Grazioli (2006) derivados da cana-de-açúcar também ganham espaço no comércio local. A partir da segunda metade da década de 1920, açúcar, marmelada, rapadura, melado e cachaça passaram a ser vendidos com grande apreciação. Com características climáticas favoráveis, o plantio da cana-de-açúcar passa a acontecer em grande parte das propriedades, seja para subsistência, trato dos animais ou venda de seus derivados.

A figura 10 é recorte do jornal Staffetta Riograndense N.48, com propaganda das possibilidades de exploração econômica da região do alto Uruguai catarinense. Na primeira parte trata da extração da madeira e venda para o mercado argentino. Na segunda, menciona sobre o uso fluvial e ferroviário disponível e dispõe de como entrar em contato com o representante da empresa. Na terceira parte, a empresa divulga a venda de mil colônias e suas características climáticas favoráveis para a plantação de cana-de-açúcar, às margens do Rio Uruguai.

Figura 11: Propaganda da empresa Luce Rosa & Cia Ltda, jornal Staffetta Riograndense N 48.

ESPORTAZIONE DI LEGNAMI

Il Sig. Dario Bossoni che poco tempo fa, da Nonsaly scese pel Rio Uruguay conducendo a Lúrea sei Aste cariche di legnami, è ritornato a Carasibio ove pres-
tò al giornale locale che vien pubblicato sotto lo stesso nome, interessanti informazio-
ni sull'ultima gassa del Rio Uruguay e i maggiori risultati ottenuti dagli esporta-
tori di legnami.

Il numero delle Aste cariche di legnami che profittando della gassa di quel Rio,
si diressero verso Lúrea, arrivò fino a sessanta. Di queste Aste 50 erano cariche di
avate di cedro e di alloro e 10 di tavole di pino. Le medie dislero 15 tonni per Aste;
il che rappresenta un totale di 900 tonni ossia il triplo del capitale impiegato.

Informò ancora il Sig. Dario Bossoni che il Sig. Octavio Sporry scese con due
Aste di avate cedro e alloro e un barcone con 6.000 tronchi di ferro-matte, che
aveva comprato a \$200 l'aroba e che fu venduta a 125000. Insomma l'ultima pic-
za del Rio Uruguay che fu una delle maggiori sia qui conosciute, secondo le in-
formazioni del Sig. Bossoni hanno procurato alla regione di Nonsaly lo sciamiento
di prodotti nel valore di 972 tonni all'incirca.

(Questo si dice qui sopra è stato pubblicato nella «Gazeta Colonial» del 26
de Outubro del 1918 e in molti altri giornali.)

Chi vuol PINHALE ???

L'Impresa Colonizzatrice Luce, Rosa e Cia.

porta alla conoscenza dei compratori di terre, che vicino alle 1600 colonie della
Colonia Barro, ha comprato altre 1040 colonie e che grande parte dei legnami so-
pravviventi ferre e tutti dalle sue terre che si stanno ora colonizzando. Dall'articolo
poi sopra accennato rimase chiaramente stabilito che oltre alla strada di ferro tan-
to si scende, qua rto al sud, le nostre terre dispongono di un'importante via fluviale
per l'exportazione di legnami.

Nella stagione Barro i compratori di terre troveranno sempre a loro disposizio-
ne il nostro Agente Giuseppe Spenschildo il quale contatterà i pretendenti alle ter-
re desiderate.

Maggiori informazioni si potranno avere da José Petri procuratore generale e
spcio. in Barro Pinhal.

1.000 COLONIE

Abbiamo ancora nel Rio Uruguay 1.000 colonie di varie dimensioni, terra eccellente
per la cultura di canna, alfalfa, frumento ecc. ecc.

Nel numero di una colonia di 10 altopiani e 2 case.

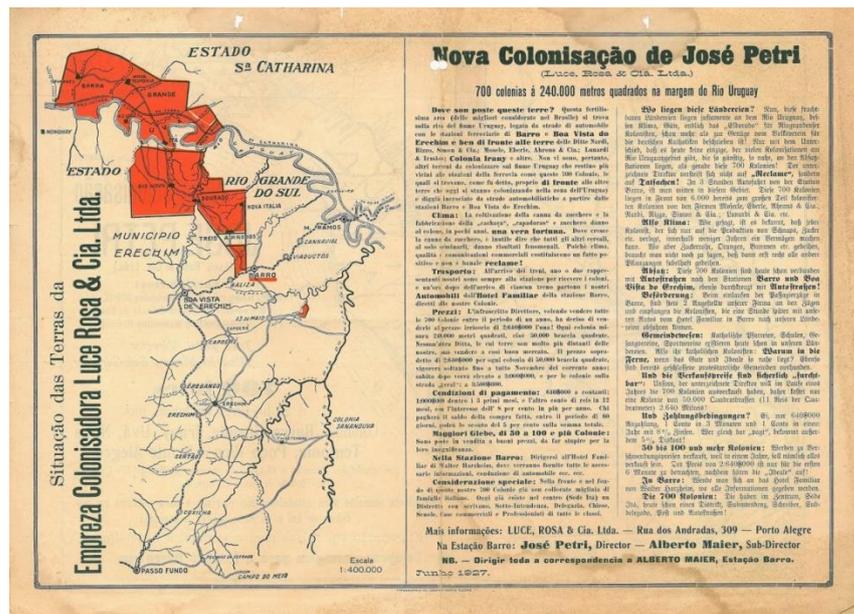
Condizioni di pagamento: 3000000 di entrata per cada colonia e il resto entro
sei mesi. Il compratore che paga entro 30 giorni a contar dal contratto avrà il 5 %
cinque per cento di sconto.

Collegi diretti dai Padri Francescani sono fatti esistenti e non reclami nelle
nostre colonie. (n° 47 13 v.)

Fonte: <http://liquid.camaracaxias.rs.gov.br/Acesso em: dezembro 2021.>

Já a figura 11 é uma propaganda divulgada em Porto Alegre de 1927, nesta pode se perceber o uso do mapa, e os detalhes sobre a colônia Barra Grande, descritos no idioma alemão e italiano. Faz menção, entre outras coisas, da fertilidade do solo e do clima favorável para plantio de cana de açúcar, fabricação de cachaça e rapadura “Uma vera fortuna”.

Figura 12: Propaganda da empresa Luce Rosa & Cia Ltda, Porto Alegre, Junho de 1927.



Fonte: <https://pequenosereiro.blogspot.com/search?q=luce+rosa>. Acesso em: 10 dezembro 2022.

Analisando as imagens acima se percebe o incentivo dado ao plantio de cana de açúcar e seus derivados, sendo usado como propaganda e perspectiva de progresso para os colonos. Essas, e inúmeras outras propagandas, espalhadas no Brasil e Europa, exerciam influência sobre os colonos, pois grande parte destes, não conheciam o solo e o clima da região e almejavam terra fértil, escassa na Europa e nas colônias velhas. Possivelmente fizeram diferença na decisão pela compra e na escolha dos cultivos nas propriedades adquiridas.

A produção não acontecia somente em Itá, sendo uma atividade fortemente praticada no Alto Uruguai. Artur Shwingel, nascido em 1908, morador de Marcelino Ramos em entrevista ao projeto ECAU diz: “Dediquei minha vida à roça e ao alambique. No primeiro ano que plantei cana, plantei cinco mil pés de cana. Essa minha parte rendeu 236 mil réis, posto no engenho. Depois botei um alambique. No alambique produzia cachaça, açúcar mascavo (o amarelo), chimia e melado; nunca fiz rapadura pra vender. Puxava meus produtos com carroça puxada a bois. Em Marcelino Ramos havia muitos alambiques, desde o Rio Inhandava até Sanga Funda

não dá pra contar, de tantos que havia. Aqui na região de cada quatro a cinco moradores, um tinha alambique e todos vendiam cachaça” (SHWINGEL, 1997)²¹.

No início do século XX, Santa Catarina apresentava um expressivo crescimento econômico. Segundo Piazza (1994) e Goulart (2002), a partir de 1916 até o final dos anos 1930, o valor das exportações catarinenses aumentou em seis vezes. Os motivos são o aumento das exportações para o Uruguai, Argentina, São Paulo e Rio de Janeiro, somado à construção da ferrovia e dos engenhos de beneficiamento. Deste último podemos citar os de mandioca, farinha e cana-de-açúcar. Os engenhos de açúcar já vinham com um expressivo crescimento desde o século XIX. A colônia Blumenau, que recebeu no início, imigrantes alemães, seguidos de italianos e poloneses, tinha em 1856 cinco engenhos de açúcar, em 1859, trinta e quatro engenhos e três alambiques. Já em 1869, contava com 76 engenhos de açúcar e 62 alambiques. Em 1880 somavam 154 engenhos de açúcar e 143 alambiques. A colônia Dona Francisca, colonizada inicialmente por suíços, noruegueses e alemães, também é exemplo deste crescimento nos engenhos: em 1853, tinham três engenhos de açúcar, já em 1862 acrescia 32.

O significativo aumento dos engenhos de açúcar e alambiques pode ser compreendido pelos seguintes motivos: forte incentivo à lavoura, dado pelas empresas colonizadoras, pois os primeiros núcleos precisavam ter um caráter rural; pelo critério de seleção dos imigrantes, onde se priorizava lavradores; também ao número crescente de imigrantes que Santa Catarina recebeu a partir da segunda metade do século XIX. Segundo Piazza (1994) A colônia Dona Francisca, em 1853 contava com 757 habitantes, já em 1862, somava 3.675. Este fluxo migratório permaneceu até o início do século XX, majoritariamente na região do Contestado. Porém mesmo com a diminuição migratória e a crescente industrialização, a cachaça artesanal não perdeu sua importância e o estado é destaque nacional na atividade, tendo o município de Luiz Alves, localizado na região de Itajaí, como Capital Catarinense da Cachaça desde 2018.

²¹ Entrevista concedida por SHWINGEL, Arthur. Entrevista I [08. 1997]. Entrevistador: Oreste Nesello, 1997. Arquivos do Projeto 11-Programa Arca de Noé (CONSÓRCIO, 1997)

3 PRODUÇÃO DE CACHAÇA EM ITÁ: HISTÓRIA E MEMÓRIA

A produção de cachaça em Itá iniciou em meados de 1920. Um produto de valor comercial significativo, responsável pela geração de renda de mais de trinta famílias da comunidade. Produzida de forma artesanal a cachaça era consumida na comunidade em bares e festas, além de uso doméstico como aperitivo e remédios caseiros. Suas vendas ultrapassaram as fronteiras do município, distribuídas em Erechim, Xanxerê, Concórdia, Joaçaba e Paraná

O objetivo deste capítulo é historicizar a produção de cachaça em Itá. Apresentando como se deu o início da produção de cachaça na cidade velha de Itá e suas características, abrangendo 9 engenhos já desativados do município e 8 ainda ativos. No subcapítulo “As primeiras mudas de cana-de-açúcar e a história dos engenhos”, apresentamos o início da produção de cachaça, através da história do primeiro engenho instalado no município. A partir dos dados levantados nos demais engenhos, disserta sobre o sistema produtivo e suas relações, enfatizando aspectos culturais, econômicos e estruturais de forma individualizada. Ainda busca explicar os motivos que levaram vários alambiqueiros a desistir da atividade. É uma narrativa a partir das memórias dos engenhos das famílias Schauble, Klein, Kolbow, Bianchi, Zandonai, Pritsch, Cromianski, Mocellin, Berticelli, Sive, Simon, Deitos, Bordignon, Quadros, Lauxen, Mattiello, Gritti e Gusatto.

De fácil transporte os colmos de cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum*) foram trazidos pela família Scheuble, em 1919. Considerando que Theodoro Scheuble tenha feito o plantio de inverno, ou seja, entre junho e agosto, do mesmo ano, o primeiro corte de cana ocorreu em meados de 1922, iniciando a produção de cachaça em Itá. Segundo fontes orais, Theodoro mandou fazer o engenho em Xanxerê, onde também comprou seu alambique, pois na época era uma comunidade maior e a mais próxima. Seus filhos e netos também se tornaram produtores de cachaça.

Os engenhos da cidade velha possuem características próprias, mas com similaridades. Até meados da década de 1935 os alambiques analisados tinham como força motriz os animais. Os alambiques, sem exceção, eram de cobre e o processo de produção manual. Os serviços na maioria eram executados pela família, e algumas exceções com mão de obra externa. As vendas aconteciam das mais variadas formas, alguns destinados ao comércio local, já outros, á um único cliente, tendo também as vendas nas cidades vizinhas. As justificativas para diminuição da atividade desenrolam-se, nas mais diversas causas, tendo cada engenho suas particularidades.

3.1 AS PRIMEIRAS MUDAS DE CANA-DE-AÇÚCAR E A HISTÓRIA DOS ENGENHOS DE CACHAÇA

Para a família Scheuble a guerra deixou marcas que ficaram na memória daqueles que por sua nação lutaram. Histórias tristes contadas por quem vivenciou os horrores da crueldade humana. Motivado pelas histórias de seu pai, soldado durante a guerra 1870, Theodoro Scheuble, receoso de uma nova guerra, decide emigrar para o Brasil com a esposa Leopoldina Keiser e seus filhos Vitório e Francisco. Ao chegar em 1913, se instala no interior de São Paulo. Permaneceram ali, trabalhando em uma fazenda, por seis anos aproximadamente. A região de clima subtropical úmido, não foi de fácil adaptação para a família, acostumada ao temperado e às paisagens da Europa. A falta de perspectiva de trabalho para os dois filhos, Vitório (na época com 14 anos) e Francisco, também desmotivaram a família a permanecer no local.

As propagandas da colonizadora Luce Rosa e Cia Ltda, chegavam a todos os portos, comércio e cidades do Brasil. Interessado, Theodoro decide migrar para o Sul. De trem com sua família, viajam até Barro, hoje Gaurama- RS. Na vistoria da Luce Rosa foi convidado a conhecer as terras que estavam à venda. Achou a paisagem parecida com as do rio Reno na Alemanha, sua terra natal, então comprou uma colônia às margens do Rio Uruguai. No dia seguinte, Theodoro com sua segunda esposa Helga (a primeira veio a óbito) e seus quatro filhos, três do primeiro casamento (Vitório, Francisco e Guilhermina) e Teodoro do segundo, iniciam a viagem até a nova morada (HALL e MATTOS, 1984; PANSERA 2019; GRAZIOLI, 2006).

Esta é a primeira família de colonos que vem se instalar no município, através da colonizadora Luce Rosa & Cia Ltda. A pioneira neste novo ciclo de colonização de Itá. Chegar ao local da nova morada não foi fácil, viajaram por 53 quilômetros de carroça, chegando ao fim da estrada, carregaram seus pertences em burros de carga e seguiram mais oito quilômetros por uma picada. A colonizadora ainda não tinha aberto estradas e a mata era densa, árvores imponentes, taquara (*Olyra latifolia*), espinhos (sapê (*imperata brasiliensis*), unha-de-gato (*Uncaria tomentosa*), grão de galo (*Celtis glydicarpa*)), relevo com declives. Chegando ao porto (local de travessia para Santa Catarina), a família segue acompanhada por dois caboclos, contratados para fazer a travessia e guiá-los até a colônia. Chegaram ao anoitecer, montaram uma barraca de lona e ali pernoitaram. Era 21 de maio de 1919 (HALL e MATTOS, 1984; PANSERA 2019; GRAZIOLI, 2006)

Com a família veio, objetos pessoais, algumas roupas, ferramentas, um trempe (tripé com uma panela de ferro) e alguns grãos. A alimentação de cereais era mínima, mas

complementada com caça e pesca em abundância na região. Em setembro do mesmo ano a família ganhou do Coronel Fabrício das Neves uma vaca, presente recebido com agrado. (HALL e MATTOS, 1984; PANSERA 2019)

Mata derrubada e as primeiras roças feitas, as sementes foram trazidas pela família de São Paulo, outras adquiridas nas redondezas, segundo Artur Scheuble, (filho de Vitório e neto de Theodoro), seu avô trouxe de São Paulo, junto com a mudança as primeiras mudas de cana-de-açúcar. De fácil transporte os colmos de cana podem permanecer semanas sem ser plantados. Possivelmente, pela data de chegada de Theodoro (maio), ele fez o plantio de inverno, ou seja, entre junho e agosto. Fazendo o plantio nesta data o broto demora mais para se desenvolver, por ser um período de estiagem.

Figura 13: Colmo de cana cortado para muda. Muda de cana com broto.



Fonte: <https://portal.agriconline.com.br> acesso em 20 setembro 2022

O tipo de cana plantado se adaptou bem à região, sendo disseminadas mudas por toda comunidade. Os produtores de cachaça que surgem nos anos seguintes, todos começam com mudas desta mesma cana. Como não sabiam o nome científico da planta, esta passou a ser chamada pelos itaenses de “Cana Paulista”. Apelido derivado do local de origem, São Paulo. Ao conversar com produtores de Itá, como Falesca Klein, Domingos Mocellin e Aloísio Lauxen, percebe-se o uso deste nome quando se refere à cana (*Saccharum officinarum*).

O canavial cresceu rapidamente e a família ficou conhecida na comunidade por sua produção de cachaça. Na imagem abaixo se percebe abundância de cana, plantada próximo da residência. Ao fundo, além da casa, um coberto também chamado de paiol, utilizado para guardar ferramentas e estocar produtos. Mais à frente tem três pessoas, provavelmente dois cortadores de cana e o outro, de terno, o senhor Theodoro. A data exata desta imagem não foi possível identificar, mas é em meados de 1925/ 1930.

Figura 14: Canavial de Theodoro Schauble, Itá.



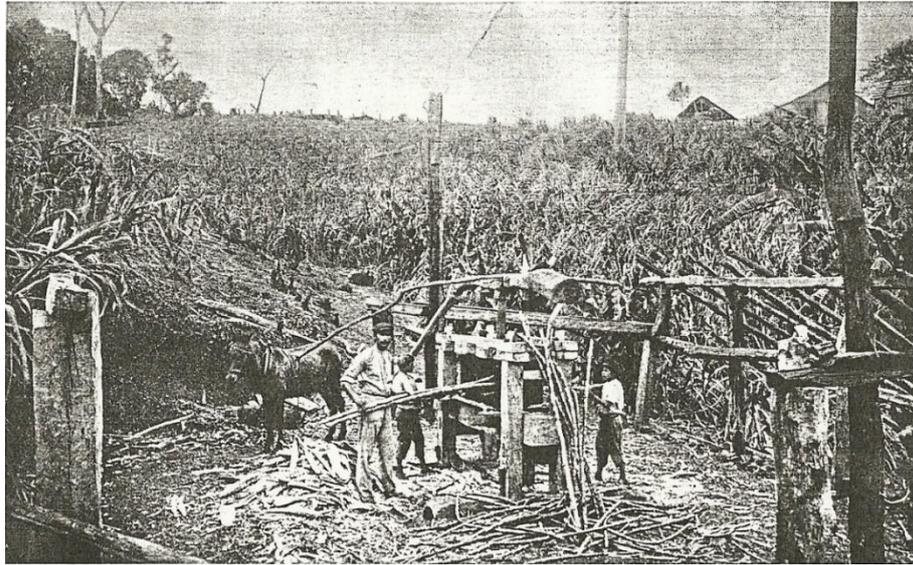
Fonte: <https://pequenozeareiro.blogspot.com/search?q=luce+rosa>. Acesso em: 10 dezembro 2022.

A primeira alambicada dos Schauble aconteceu em meados de 1922, quase três anos após o plantio das primeiras mudas. Segundo Artur Schauble seu avô mandou fazer o engenho em Xanxerê, de madeira, movido por muares. Ali também comprou seu alambique, pois na época era a comunidade mais perto, com fluxo comercial e provavelmente já tinha famílias com engenho.

Na imagem abaixo, apresenta-se o primeiro engenho de cana de Itá. Localizado próximo ao canavial, o que facilitava o transporte da cana. Ao fundo como na imagem anterior, tem-se a moradia da família, e muito provavelmente o alambique para destilação e produção da cachaça. Um homem adulto faz o trabalho de colocar a cana na moenda (Theodoro), auxiliado por duas crianças (Vitório e Francisco), ambas recebendo o bagaço. Na imagem não é visível uma quarta pessoa, mas provavelmente há outro adulto pondo a cana, já que temos uma criança recebendo. Colocar a cana na moenda exige força, pois precisa dar o impulso inicial para moer, além de ser uma tarefa perigosa, pois, em caso de descuido pode causar acidentes, esmagar os dedos ou a própria mão. O engenho é duplo, característica comum nas engenhocas da época, sendo um rolo regulado com mais folga e outro, onde a cana passava pela segunda vez, mais apertado. Desta maneira se exigia menos força do animal e se extraia com mais proveito o suco da cana. Como motriz temos o um muar, que parece ir por conta. Ao chão se vê o bagaço, que muito provavelmente permaneceu ali, sendo queimado depois de seco, só para diminuir o

volume. Nesta época a família ainda não utilizava para recompor o solo, e muito pouco para o consumo dos animais.

Figura 15: Primeiro engenho de cana da família Schauble, Itá, meados de 1925/ 1930.



Fonte: <https://pequenoseareiro.blogspot.com/search?q=luce+rosa>. Acesso em: 10 dezembro 2022.

As famílias eram numerosas, geralmente tinham quatro filhos ou mais, o trabalho também era muito. Além dos sete indivíduos já citados para a produção de cachaça, ainda tinha o alambiqueiro que cuidava da destilação, outro da lenha para o fogo, aquele que cuidava do trato dos animais e ainda alguém para os afazeres domésticos, em especial a alimentação, está, geralmente direcionada às mulheres. Segundo Artur Schauble, na produção de cachaça toda família trabalhava, faziam rodízio de funções, para aguentar as longas jornadas de trabalho, que se davam durante os meses de produção. A única exceção era na destilação, esta função sempre era exercida por Theodoro ou por sua esposa Helga, mostrando preocupação com a qualidade da cachaça. Mais tarde, Vitério e Francisco também aprendem e começam a ajudar.

Na propriedade além da produção de cachaça, a família fazia lavoura para subsistência, plantavam legumes, hortaliças, mandioca e principalmente arroz e milho. Estes eram moídos em um pilão, que Theodoro fez movido à roda d'água. Também criavam galináceos e porcos.

Segundo informações verbais o alambique de Theodoro Schauble²² produzia de vinte a trinta litros por dia, uma produção consideravelmente pequena se comparada aos produtores sequentes, mas é preciso analisar na perspectiva dos anos 1920/ 1930, quando os recursos eram

²² Scheuble e Schauble o sobrenome possui as duas grafias.

mínimos e a vila Itá estava iniciando. Segundo Arlindo, também filho de Vitório, Theodoro sempre fez cachaça pura, branca, sem tons amadeirados ou açúcares. Theodoro e Helga vendiam parte da cachaça em garrações, na propriedade. Não saiam vender no comércio e também não vendiam para engarraçamento. Como a propriedade ficava perto da vila, na atual linha Simon, o acesso para compra não era um problema. Outra parte da produção era direcionada para consumo nas viagens de balsa. Atividade iniciada em Itá em 1921. Depois, se sobrava, vendia para quem vinha pedir.

Vitório e Francisco eram balseiros, os mantimentos que eram responsáveis em levar na viagem, eram cachaça e carne de porco. “A primeira produção que ele tinha, era pros balseiro né, era pros filhos “Vitório e Chico” levar para consumo, eles tinham entre trinta, trinta e cinco pessoas nas viagens (SCHEUBLE, 2022)²³²⁴.” No livro “Velho Balseiro” que traz uma narrativa das viagens realizadas no rio Uruguai entre as décadas 1920 e 1950, é mencionado sobre a balsa de Vitório Scheuble e sobre o uso de cachaça nas viagens.

-Como está vivente? Não gostou da comida?

O alemão deitado de costas com um lenço na boca, pálido e infeliz, olhou suplicante para o prático como a pedir clemência. O Reinaldo lhe deu um trago de cachaça e o mandou enxaguar a boca.

- Depois deste trago vai comer alguma coisa que tu melhora.

-Mas não galinhada de jeito nenhum. -se lamuriou o alemão.

-Vai na balsa do Vitório e come polenta com carne de porco e deixa de manha.

(ANGELI, 2000, p.139)

Na citação, percebe-se o consumo da cachaça como alternativa para a melhora do mal-estar da viagem. Esta característica de uso, como medicina alternativa, faz parte da história e cultura do uso da aguardente. Durante as entrevistas, quando questionados sobre o consumo de cachaça com objetivo medicinal, os informantes confirmavam o uso. As receitas são das mais variadas: no enxague da boca para dor de dente (põe um gole na boca, mantém na boca até o líquido esquentar depois cospe fora); passar em uma picada de inseto; usar duas colheradas da bebida na água de banho do bebê, para relaxar e dormir melhor; tomar uma dose como aperitivo para auxiliar na digestão; para uso em dor muscular ou varizes, (reserva em uma garrafa cachaça

²³ Todas as entrevistas apresentadas no texto, estão com a grafia original, não tendo alteração para a norma culta.

²⁴ Entrevista concedida por SCHEUBLE, Artur. Entrevista [10. 2022]. Entrevistador: Barufke Analice, 2022.

com mastruz por um mês, depois só aplicar massageando na região dolorida); como xarope para sanar sintomas gripais, (mistura em uma xícara mel, limão e cachaça e ingere antes de dormir).

A cachaça é mais que uma atividade econômica. Conhecida como remédio dos balseiros, foi usada para prevenir gripes e resfriados durante as viagens, pois o percurso era feito no inverno, com frio e umidade, os balseiros passavam a noite no sereno, e quando chovia não era possível todos se abrigarem, pois seus postos, não podiam ser abandonados. Expostos às intempéries do tempo, a imunidade não tardava em baixar. O cansaço era outro obstáculo a ser vencido, sem local apropriado para descanso e somado às longas jornadas de trabalho o corpo precisava ser estimulado, assim como Cascudo (2014) cita o uso da aguardente nas batalhas os balseiros a utilizaram como estimulante, para dar ânimo e livrar das dores causadas pela fadiga muscular. O museu dos balseiros vende cachaça selada com o nome Remédio dos Balseiros. Uma alusão ao antigo termo utilizado para se referir a cachaça consumida durante as viagens, produzida pela família Schauble. A cachaça vendida no museu é produzida artesanalmente pela família Oliveira. Esta tem como única fonte de renda o engenho.

Figura 16: Garrafa e selo da cachaça vendida no Museu dos Balseiros.



Fonte: acervo do autor

A atividade balseira foi de grande importância econômica para a família Schauble, Theodoro tinha como principal atividade a venda de cachaça, onde grande parte era para o consumo nas balsas, já Francisco e Vitória eram balseiros. Isso propiciou o acúmulo de capital para família, este direcionado a compra de terras e investimento nos engenhos. Os dois irmãos compraram suas terras e ambos tinham engenho de cachaça na propriedade. O engenho de Francisco se localizava na Volta do Uvá, próximo das terras do pai e do irmão. Deste não foi possível levantar maiores informações.

A propriedade de Vitório (prático nas balsas)²⁵ também se localizava próximo a do pai, porém no outro lado do rio Uruguai, em Aratiba. Na propriedade criava porcos e fazia cachaça, esta também era direcionada para as viagens de balsas, somada a produção de seu pai Theodoro, que após os filhos saírem de casa diminuiu sua produtividade. “Cada balsa leva uma banda de carne de porco que Vitório havia abatido, pois tinha regular quantidade reservada para a ocasião, em seu Chiqueirão.” (ANGELI, 2000 p.79).

Figura 17: Primeira casa de Vitório Schauble, de madeira e coberta por tabuinhas “sapê”, na varanda Vitório, a esposa Ana e uma das filhas.



Fonte: Acervo família Schauble

Com a diminuição das viagens de balsa em meados da década de 1960, Vitório investiu na produção de cachaça. Para isso construiu sua casa em outro local. Neste, o relevo favorecia a produção, aproveitando as irregularidades para o manuseio do produto. A nova casa tinha uma parte abaixo do primeiro piso, especialmente planejada para o armazenamento da cachaça. Ali se encontrava quatro pipas de madeira, a maior chegava a armazenar novecentos litros de cachaça. O porão tinha 2,5 metros de altura, o piso era de chão batido e o acesso era por degraus de pedra, colocados manualmente. As mesmas permanecem no local, hoje é reserva ambiental da UHE.

Figura 18: Pilares de sustentação da casa.

²⁵ As balsas eram conduzidas por um balseiro prático, que tinha muita experiência no seu ofício. Ele devia conhecer tudo, desde a formação da balsa, o momento certo para o início da viagem, o nível do rio, as corredeiras e os lugares mais perigosos (RADIN, J.C. e CORAZZA, G, 2018).



Acervo: do autor

Figura 19: Pedras que davam acesso ao porão da residência.



Acervo: do autor

O novo engenho funcionava a 100 metros da moradia, em duas estruturas de madeira, cobertas por sapê de aproximadamente quarenta centímetros. A madeira utilizada para construção era retirada na própria propriedade, serrada e lascada manualmente. Ambas sem paredes laterais e com dois metros de altura. A primeira estrutura abrigava a moenda, esta maior que a anterior de madeira e ferro, movido por um motor diesel estacionário Slavia, uma inovação da época, potencializando a produção.

Figura 20: Motor diesel estacionário Slavia, hoje pertencente à família Baico.



Fonte: Acervo do autor

Figura 21: Antigo engenho de Vitória com algumas adaptações (substituição de peças de madeira por de ferro), hoje pertencente à Sidinei Nossal.



Fonte: Acervo do autor

No local, era recebida a cana, vinda diretamente do canavial, localizado em um ponto mais alto, distante 200 metros do engenho. Cortada manualmente com facão, puxada por carro de boi até um nivelado feito de taipa de pedra. Ali um retirava a cana da carroça e colocava direto na moeda, outro recebia o bagaço que era jogado a alguns metros de distância do engenho. Ali quando acumulado era queimado.

Figura 22: Taipa de pedras que dava acesso para o carro de bois;



Fonte: acervo do autor

Figura 23: Vestígios de cinza onde era queimado o bagaço da cana.



Fonte: acervo do autor

Na segunda estrutura, localizada a poucos metros da primeira, em menor altitude, ficava o alambique, onde se fazia a destilação e também se armazenava a garapa para a fermentação. O suco da cana moída passava por uma peneira e seguia por uma canalização construída de madeira. O reservatório para fermentação recebia diretamente o caldo que permanecia ali por aproximadamente 24 horas a depender do fermento. Em dias muito frios o suco era pré-aquecido para acelerar o processo. O alambique continuou sendo de cobre, faziam três alambicadas por dia, cada uma produzia em média 60 litros, totalizando 180 litros de cachaça. As espécies de cana-de-açúcar plantadas eram a ligeira, roxa e a “cana paulista”, mesma que seu pai utilizava. “Referenciava muito a cana, a cana mais doce produzia mais, a nova menos

(SCHEUBLE, 2022)²⁶”. A água utilizada no alambique vinha de um córrego que passava aos fundos da propriedade, era transportada por uma calha de coqueiro (*Syagrus romanzoffiana*).

O trabalho era feito principalmente por Vitório, sua esposa Ana e os filhos. Ainda contavam com o auxílio de três famílias. “E tinha mais três famílias junto nesta fábrica. Agregado, diarista, por empreitada, pegava um pedaço de cana pra cortar, conforme o que fazia recebia, por dia ou no final do mês (SCHEUBLE)²⁷”. Na produção cada um tinha seu serviço, os cortadores de cana, aqueles que cuidavam do engenho, que cuidavam da lenha. Segundo Artur, o destilo, assim como na produção de Theodoro, era feito pelo Vitório e sua esposa Ana, mantendo a tradição e o cuidado com a qualidade da cachaça.

A produção de cachaça dos Scheuble sempre se apresentou de forma artesanal, mesmo com uma produção significativa o cuidado com todo processo e a garantia de qualidade estiveram em primeiro lugar. “Para garantir a qualidade da cachaça, vários fatores são relevantes, tais como o tipo de cana, a época da colheita, o processo de moagem, o tempo e os ingredientes da fermentação, o processo de destilação e a madeira dos tonéis de envelhecimento” (OLIVEIRA, 2010, p.10).

Quando questionado sobre o processo de produção, Artur descreve com emoção a atividade que realizou durante tantos anos. “A cana chegava no engenho né, era moída, era coada, tinha uma peneira que coava. Depois ia para o tanque de fermentação, ali tinha o fermento, ela ficava 24 horas. Daí dava pra alambicar a cachaça senão ela não ficava doce, ficava amarga. Daí era carregada até o alambique, feito o fogo. Passava pela serpentina, à base de vapor, esfriava e saia cachaça. Primeiro saia o álcool, tinha o medidor quando chegava com 21° se cortava alambicada. Era a cachaça (SCHEUBLE)²⁸”. Na descrição de Artur se percebe o cuidado com a separação na destilação. Segundo Oliveira (2010) o grande segredo é saber fazer a separação entre a Cabeça, Coração e Cauda da destilação.

As mulheres sempre ajudaram na produção de cachaça da família, desempenhando todas as atividades desde o corte da cana, a retirada do bagaço até a destilação da cachaça. Erna Schauble Deliberal, uma das filhas mais velhas de Vitório, foi morar com o pai e a madrasta aos treze anos e ajudou na produção de cachaça até os dezessete, quando foi morar com tios paternos. “De noite depois da janta nós tínhamos que moer uma tachada, de meio dia antes de ir comer mais uma tachada. E assim ia... se a madrasta ia pra roça eu ficava em casa, tocava de

²⁶ Entrevista concedida por SCHEUBLE, Artur. Entrevista [10. 2022]. Entrevistador: Barufke Analice, 2022.

²⁷ Entrevista concedida por SCHEUBLE, Artur. Entrevista [10. 2022]. Entrevistador: Barufke Analice, 2022.

²⁸ Entrevista concedida por SCHEUBLE, Artur. Entrevista [10. 2022]. Entrevistador: Barufke Analice, 2022.

cuidar das crianças fazer comida, tinha os peões, daí tinha que cuidar o alambique ainda. Quando corria a cachaça no barril, tinha que ficar lá esperando, quando enchia tinha que arredar pra lá, botar o outro barril e o funil. Empurra o fogo. Daí ia pra cima, na casa fazer a comida cuidar das crianças (DELIBERAL)²⁹”.

A cachaça era corada com grápia (*Apuleia leiocarpa*) amarela (*Apuleia leiocarpa*) ou com a queima de açúcar amarelo, em seguida armazenada em “quartos” de Cabreúva (*Myrocarpus frondosus*) ou Canela-Sassafrás (*Ocotea odorífera*). As pipas eram encomendadas em Mariano Moro, município do Rio Grande do Sul, onde um carpinteiro as fazia.

Após o armazenamento, a cachaça aguardava a entrega, que acontecia a cada sessenta dias. Não faziam engarrafamento, pois o produto era levado em dois barris, um de quatro mil litros e outro de três mil e seiscentos litros. Era sempre a mesma empresa, Koller³⁰ que adquiria a cachaça, transportava, engarrafava, selava e vendia com sua marca.

A qualidade da cachaça produzida pela família Scheuble pode ser confirmada pela exclusividade na venda. Sendo somente a indústria Koller que vendia durante quase todos os anos de produção. Conhecida e apreciada em toda região como Cachaça Koller.

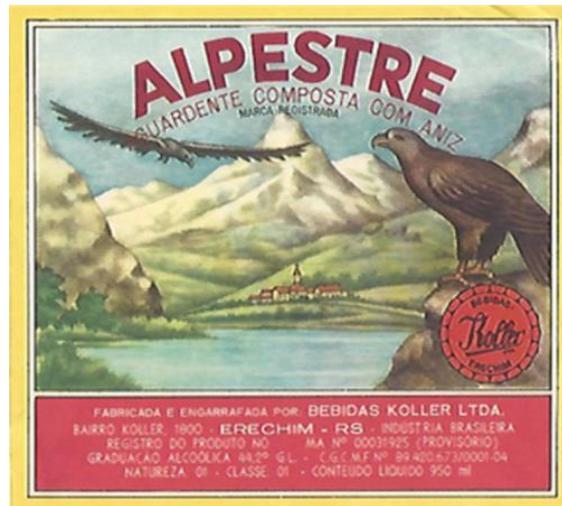
Na figura nove, um exemplo de selo/rótulo utilizado no engarrafamento das cachaças da indústria de bebidas e engarrafamento Koller. Neste pode se identificar o nome da cachaça “Alpestre”, provavelmente derivado da região de Alpestre no extremo Norte do RS, divisa com Santa Catarina, banhado pelo Rio Uruguai, o que justifica a representação de água na imagem. Também o uso de mistura com anis na cachaça, provavelmente adicionado pela indústria que engarrafou, e não pela família produtora da cachaça. Segundo o senhor Arlindo, também filho de Vitório, os Koller priorizavam a bebida sem mistura.

Nele também pode se observar a descrição: aguardente composta com aniz, mais ao lado o selo da marca “Bebidas Koller Erechim” em vermelho, e mais abaixo em uma segunda parte informações da bebida, com graduação alcoólica (44,2°), natureza (01), classe (01) e conteúdo (950 ml), além de informações da empresa, nome, endereço e registro.

²⁹ Entrevista concedida por DELIBERAL, Erna Scheuble . Entrevista [09. 2022]. Entrevistador: Barufke Analice, 2022.

³⁰ A história da indústria Koller iniciou em 13 de abril de 1944, quando Francisco Koller e seus filhos fundaram sua empresa de bebidas. Na época, a sede da empresa ficava em Marcelino Ramos- RS, em 1949, a indústria foi transferida para a cidade de Erechim. Dedicava os seus esforços à produção de cachaça, vinho e refrigerante, algum tempo depois, deu início à fabricação de vinagres, sendo hoje seu principal produto.
<https://www.vinagrekoller.com.br/a-koller>

Figura 24: Selo da cachaça “Alpestre” da indústria de bebidas e engarrafamento Koller.



Fonte: <https://www.valedocahyleiloes.com.br> Acesso em: 21 janeiro 2023

A venda era feita por contrato, onde exclusividade na compra do produto era uma exigência. A produção também precisava ser legalizada. Na imagem abaixo, alvará de licença de produção de cachaça, datado de 3 de julho de 1963, em nome de Vitório Scheuble, assinado pelo prefeito de Aratiba Henrique Berticelli.

Figura 25: Alvará de licença para estabelecimento de alambique.



Fonte: acervo do autor

Na propriedade a principal renda provinha da cachaça “Era fabricado cachaça naquela época! Nós só vivia disso aí né (SCHEUBLE, 2022)³¹”. Atividades para subsistência também eram exercidas, além do cuidado com o canavial que de tempo em tempo precisa ser renovado, criavam porcos, gado, galináceos, plantavam milho, mandioca, legumes e hortaliças. Durante todo ano tinha serviço, mesmo nos dias de chuva se trabalhava, uma das tarefas era fechar os buracos de cupim nas barricas, segundo Arthur colocavam palitinhos nos furos.

Felizmente a família não tem registros de acidentes graves com o engenho. Ao ser questionado, Artur disse lembrar-se de um que aconteceu com ele, aos 12 anos. “Eu me lembro bem, foi no dia sete de setembro. Enrolou a blusa na correia, eu não perdi o braço porque o falecido pai me pegou e puxou. A mãe também né, quantos vestidos que ela perdeu, às vezes bobiava e pegava e rasgava” (SCHEUBLE, 2022)³².

Em caso de invernos mais rigorosos, se dava geada era preciso dentro de pouco tempo cortar toda cana, antes que ela azedasse, ficando inutilizável. Nesses casos o trabalho era dobrado todos se uniam, cada um em sua função, para agilizar ao máximo possível a produção, minimizando as perdas.

Além das geadas a família passou por uma grande perda, em 1965 uma forte enchente alagou toda propriedade, o rio Uruguai chegou até no porão onde era armazenada a produção de cachaça. As barricas que estavam prontas para venda, foram levadas pelo rio, restando apenas uma. Além da cachaça, a família perdeu toda estrutura que abrigava o engenho, que precisou ser reconstruída. “Aquele enchente foi forte tivemos que deslocar o engenho, toda fábrica desabou” (SCHEUBLE, 2022)³³.

Em 1979, outra perda para a família, Vitório vem a óbito, aos 75 anos. Ficando a produção sob responsabilidade de Arlindo, o segundo filho de Ana. Arthur, que na época ainda era solteiro, continuou ajudando o irmão. Porém em 1985 decide mudar de ofício pois a cachaça já não mais lhes rendia como antes. Arlindo permaneceu com a produção até 1986, quando foi desapropriado devido a construção da Usina Hidrelétrica de Itá. Com o deslocamento, a família decide encerrar a produção que resistiu às dificuldades por três gerações.

³¹ Entrevista concedida por SCHEUBLE, Artur. Entrevista [10. 2022]. Entrevistador: Barufke Analice, 2022.

³² Entrevista concedida por SCHEUBLE, Artur. Entrevista [10. 2022]. Entrevistador: Barufke Analice, 2022.

³³ Entrevista concedida por SCHEUBLE, Artur. Entrevista [10. 2022]. Entrevistador: Barufke Analice, 2022.

3.1.1 Engenho de Cachaça Klein

O casal, Nicolau Balduino Klein e Albina Ilda Klein, uniram-se em matrimônio no ano 1923, na cidade de Passo Fundo, estado do Rio Grande do Sul. Após a união, migraram para Itá, em meados de 1925. Iniciaram a atividade com engenho de cana-de-açúcar e alambique em 1929, no ano seguinte registraram a fábrica de cachaça, sendo uma das primeiras famílias produtoras da comunidade a legalizar a atividade.

A produção acontecia na propriedade que ficava a alguns quilômetros da vila de Itá. Em uma estrutura distante, 100 metros da moradia, construída especificamente para o engenho, com paredes de madeira em apenas uma lateral, cobertura de sapé e chão batido. O soalho possuía três níveis, no primeiro ao centro, se encontrava o engenho de ferro, movido a cavalo. No segundo nível ficava o tanque de fermentação e no terceiro o alambique de cobre. Em uma estrutura ao lado desta, também de madeira, ficavam armazenadas as pipas, com a cachaça produzida para envasar. O engarrafamento era feito de forma manual, colava o selo, enchia as garrafas, inseria a rolha e por fim carimbava. Os recipientes eram fornecidos pela empresa Koller de Erechim. O estoque maior ficava no porão da moradia, fechado com tijolos para manter a temperatura amena. A cachaça era reservada em barris de grábia (*Apuleia leiocarpa*), 3 de 9 mil litros, três pipas menores e em garrafas de vidro, ali permaneciam até a venda.

A família começava sua jornada no clarear do dia, primeiramente alimentavam os animais, usados para tração do alambique e da carroça. A cana-de-açúcar era cortada manualmente, com facão e foice, depois de carregada na carroça, era puxada até o engenho. Ali era descarregada e começava o processo de moenda, seguida para fermentação e destilação. O senhor Célio Edvino Klein aos seus 89 anos, lembra-se da dedicação na atividade. “Cada um tinha seu serviço um cortava cana, outro puxava, um cortava lenha, um fazia no alambique, eu ajudava meio dia na lenha meio dia cortava cana” (KLEIN, 2023)³⁴.

Os trabalhos eram divididos entre todos, em geral se dedicavam entre cinco e sete pessoas. Nos raros casos de falta de mão de obra, a família contratava diaristas. O alambique funcionava o ano todo, mas entre os meses de maio a setembro a produtividade era maior. Na escassez de matéria prima para produção, se acordava com quem tinha excedentes, “às meia”³⁵.

³⁴ Entrevista concedida por KLEIN, Célio Edvino. Entrevista [01. 2023]. Entrevistador: Barufke Analice, 2023.

³⁵ “As meias” é termo utilizado para se referir a uma sociedade em que os lucros e perdas são igualmente divididos entre ambos os sócios. Essa prática ainda é utilizada nos engenhos da região. Temos como exemplo a família Deitos, que recebe a cana cortada de terceiros, faz a cachaça, e esta é dividida cinquenta por cento para quem forneceu a cana e cinquenta por cento para quem produziu a cachaça.

A cana-de-açúcar cultivada era a “cana paulista”, mesma que a família Scheuble fazia uso. O bagaço da cana era jogado na roça, para os animais e o restante queimado.

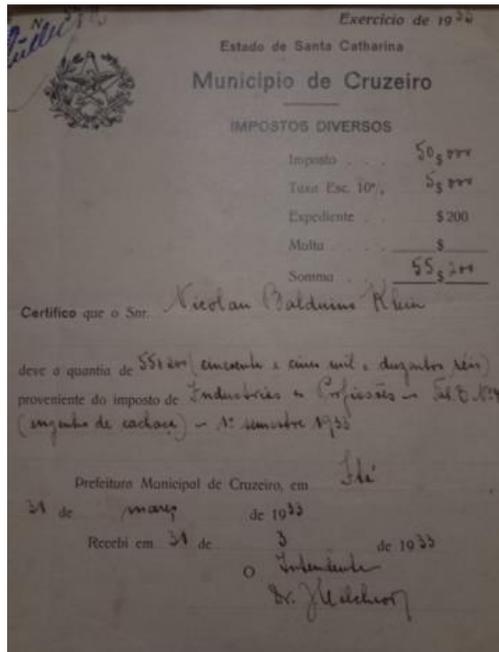
Em geral, faziam de três a quatro alambicadas por dia. A graduação ideal era entre 19°C e 20°C. Falesca Olinda Esposito, filha de Nicolau e Albina Klein, aos 88 anos, relata com emoção o trabalho com a cachaça. “Nós sabíamos fazer tudo, não pode fazer muito fogo, porque aí, a tampa por cima do alambique explode, nós colocava o cavalo na moenda, cortava cana, era muito gostoso de trabalhar, o barracão era grande, tudo na sombra, daí não precisava ir ao sol quente, era muito bom trabalhar nisso” (ESPOSITO, 2023)³⁶.

A produção era destinada, em parte, para a empresa Koller, mesma empresa que comprava da família Scheuble. O transporte era feito por um caminhão que ia à propriedade, abastecia as pipas de 180 litros cada. Além dos Koller, compradores de Concórdia e Seara também procuravam. Estes transportavam pipas menores ou em garrafas já seladas. Grande porcentagem da cachaça engarrafada era destinada a venda direta na propriedade ou no comércio local. A família seguia criteriosamente o que a legislação exigia, mantendo seu sistema produtivo dentro das normas, fazendo uso do selo e carimbo. Os impostos eram pagos por semestre, os valores eram proporcionais à produtividade. A família ainda preserva os comprovantes de impostos pagos pela fabricação de cachaça e exemplares do selo utilizado na época.

Na figura 25 podemos ver um exemplo de comprovante de pagamento de imposto no qual se identifica, como cobrança por indústrias e profissões (fábrica de cachaça de engenho), em nome de Nicolau Baldoino Klein, referente ao primeiro trimestre de 1933. Na figura 26, exemplo do selo utilizado no engarrafamento da cachaça Tigre. Neste se percebe informações como graduação da cachaça 19°C à 20°C, fabricação e engarrafamento, seguido de endereço. A família sempre utilizou este mesmo selo, durante todas as décadas de produção.

Figura 26: Comprovante de imposto pago pela fabricação de cachaça, datado de 1933.

³⁶ Entrevista concedida por ESPOSITO, Falesca Olinda. Entrevista [01. 2023]. Entrevistador: Barufke Analice, 2023.



Fonte: acervo do autor

Figura 27: Selo da cachaça Tigre produzida e engarrafada pela família Klein.



Fonte: acervo do autor

Na década de 1940, a produção alambiqueira exige ainda mais esforço da família, quando o senhor Nicolau começa a adoecer, ficando acamado por um longo período. Dona Albina com a ajuda dos filhos, na época ainda crianças, continua com o alambique. Por uma década aproximadamente, consegue sustentar sua família com o lucro da venda da cachaça. Além do alambique, ainda cultivavam legumes, grãos e criavam animais para subsistência.

No início da década 1950, com os filhos crescidos seguindo seus caminhos, a mão de obra ficou escassa e o aumento dos impostos tornou a atividade alambiqueira inviável. “Não

tinha mais serventia a cachaça, não tinha saída e com imposto ficou caro (KLEIN, 2023)³⁷. Então o casal decide vender o alambique, permanecendo apenas com o engenho. Com a moeda de cana-de-açúcar, produziam marmelada e açúcar mascavo. Produtos destinados à venda na comunidade e para um fornecedor de Erechim. Porém as condições de saúde do senhor Klein levam ele a óbito, em 1956 aos sessenta e quatro anos, deixando dona Olga viúva aos cinquenta e quatro anos. Posteriormente a propriedade é vendida para a família Strey. Hoje parte desta propriedade se encontra a prainha de Itá, um dos pontos turísticos do município.

3.1.2 Engenho de Cachaça Zandonai

A cana-de-açúcar fez parte da história da família Zandonai, antes mesmo de migrar para Itá. Vindos em 1938, de Mariano Moro, estado do Rio Grande do Sul, a família trouxe em sua carroça o engenho de cana. O objetivo de Estiladoro e Cleia Zandonai era produzir açúcar mascavo e melado, apenas para consumo. Na época o senhor Aldevino Zandonai tinha apenas 8 anos de idade.

Em 1953, quinze anos depois, Aldevino e sua esposa, a senhora Marcela Maroso Zandonai, decidiram iniciar com a atividade alambiqueira. O engenho era o mesmo que seu pai trouxe ao Rio Grande do Sul, de madeira (moenda feita de rabo-de-bugio (*Lonchocarpus Muehlbergianus*) e os dentes feitos de angico (*Anadenanthera macrocarpa*)), movido por muares. O alambique de cobre, com fundo de 3 cm de espessura e a serpentina com 10 voltas, foram comprados em Xanxerê. O canavial foi aumentado, plantaram cana ligeira, chocolate (também conhecida como cana roxa), santa helena e cana paulista. “A cana paulista que te digo, é grossa, amarela, amarela, dava uma cana grande, ela era boa de corta, boa de limpa, boa de moer, de tudo, era a melhor cana que tinha. A cana quanto mais madura mais rendia” (ZANDONAI, 2023)³⁸.

O engenho ficava em um coberto, ali chegava a cana-de-açúcar de carroça puxada por bois. Esta era cortada por uma pessoa, manualmente a facão, enquanto outra carregava até a carroça, depois transportava até a moenda. Ao chegar, duas pessoas, geralmente adultos, segundo Celito para evitar acidentes, se encarregava de colocar a cana e tirar da moenda, uma terceira tocava a mula e o cavalo.

³⁷ Entrevista concedida por KLEIN, Célio Edvino. Entrevista [01. 2023]. Entrevistador: Barufke Analice, 2023.

³⁸ Entrevista concedida por ZANDONAI, Celito. Entrevista [01. 2023]. Entrevistador: Barufke Analice, 2023.

A poucos metros, em um nível mais baixo, ficava o tanque de fermentação e o alambique. De madeira em um abrigo coberto por tabuinhas de grápia (*Apuleia leiocarpa*), pregadas em ripas de coqueiro. O suco da cana escorria por uma calha feita de tronco de coqueiro, que levava do engenho ao tanque de fermentação. Ali permanecia por 24 horas aproximadamente, variando conforme a temperatura ambiente. O fermento a família geralmente tinha, e para fortalecer utilizavam varinha de milho, trigo ou batatas. Caso ficassem sem, pegavam com vizinhos produtores. “Se ia começar do início o fermento, o Lauxen nunca parou de fazer cachaça, nós ia com a bordalesa, pegava o fermento, colocava dentro do tanque com a garapa, no outro dia já podia começar. Tu pegavas um pano e coava tomava um gole, dois, daquele suco de cana, sentia o gás, era o refri guaraná daqueles anos, coisa boa” (ZANDONAI, 2023)³⁹.

Cada alambicada dava em média 100 litros de cachaça, o alambique de cobre, ficava apoiado em um muro de tijolos, alto do chão, ali se atea o fogo com cuidado para não “vomitar”, expressão utilizada para se referir quando o suco de cana transborda no chapéu do alambique. O chapéu (espécie de tampa) era selado com massa de cinza e água. Passando pela serpentina, a cachaça era resfriada com água, que vinha por uma calha de coqueiro. A cabeça, em média 1 litro de 30° C, se descartava, depois de 18° a 20°C era a cachaça, a água fraca era reaproveitada na próxima alambicada.

A cachaça produzida era estocada no porão da casa, rodeada de pedra e terra, para manter a temperatura amena. Em quatro pipas de grápia (*Apuleia leiocarpa*) e carvalho (*Quercus*), cada uma com 2500 Litros. A família conseguiu poucas vezes preencher seu estoque com capacidade para 10 mil litros de cachaça, geralmente vendiam parte antes mesmo de chegar às pipas. Estas ficavam no mínimo 90 cm acima do chão, também eram afastadas umas das outras, o objetivo era ventilar e conservar a madeira.

O envelhecimento da cachaça também era feito pela família Zandonai. Em uma das pipas de carvalho, era acrescentado açúcar queimado e a cachaça era reservada por três anos e meio para diferenciar a cor, sabor e aroma. Também envelheciam em garrafas de vidro. Em um local no interior do sítio (mato), o senhor Estiladoro enterrava as garrafas, no mínimo 30 cm. Após repousar por três anos, ele as comercializava. Na compra da cachaça na propriedade, os frequentadores podiam degustar de todos os tipos de cachaça, escolhendo o que mais lhe agradava o paladar.

³⁹ Entrevista concedida por ZANDONAI, Celito. Entrevista [01. 2023]. Entrevistador: Barufke Analice, 2023.

Na imagem abaixo é possível observar a propriedade da família Zandonai. Hoje a principal atividade produtiva do local é a avicultura. Do engenho de cachaça não restou nenhum vestígio. A moradia onde ficavam as pipas foi completamente reconstruída e as demais partes, casa da moenda, prédio do alambique e destilação, demolidas. A fonte de água que era abundante, se perdeu em meio ao bueiro e hoje escorre somente em períodos de chuva.

Figura 28: Propriedade família Zandonai.



Fonte: <https://www.google.com.br/intl/pt-BR/earth> Acesso em: 18 junho 2023.

A propriedade da família Zandonai se localizava na Linha Bonita, interior de Itá, ao Norte do Rio Uruguai. O que facilitava a ocorrência de geadas. Para a produção de cachaça este fenômeno prejudica a qualidade da garapa, pois a geada provoca o congelamento do sumo celular, diminuindo a quantidade de açúcar. Obrigando os produtores a colher a cana o mais rápido possível, a fim de evitar a perda do teor de açúcar.

Depois de uma forte geada atingir o canavial da família Zandonai, toda cana precisou ser cortada. Foram dias de muito serviço, para evitar maiores perdas, a cana era enterrada com a ponta pra baixo, coberta com as folhas da própria planta. No total foram 5 semanas e 10 dias que a família, auxiliada por dois diaristas, fez cachaça das 4h da manhã até as 10h da noite.

Celito Zandonai, filho de Aldevino e Marcela, trabalhou desde os 7 anos de idade com cachaça. Mesmo com todo cuidado os acidentes aconteciam e na falta de atendimento especializado se recorria à medicina alternativa. “Com 10 anos eu tenho uma lembrança... Se moía com a mula e o cavalo ao redor e nós tocava, ia moendo fazendo a garapa. Tinha os

comacchio, que ia ao peito do animal e duas corrente que prendia pra puxar. Na hora que eu fui soltar a mula, ela me deu uma dentada, me tirou a tampa da cabeça e ficou pendurado pra traz. Aí a mãe lavou bem as mãos, pegou banha de porco passou tudo ao redor, pegou um pano branco largo e voltou aquela parte, apertou bem. Assim fiquei o dia todo, no outro estava bem. Tenho o sinal ainda” (ZANDONAI,, 2023)⁴⁰.

Em 1971 a família investiu em um engenho maior. Movido a motor, resfriado a água. Este extraia o suco da cana com muito mais agilidade. O novo engenho exigia menos mão de obra, mas, como a produção era maior, precisava de mais matéria prima. Além disso, a lavoura precisava ser renovada, lavrada e após dois anos de descanso a família replantava as mudas de cana. Em média dentro de um ano e meio a cana-de-açúcar já estava pronta para moer.

A produção aconteceu em períodos diferentes, teve épocas que a família produziu o ano todo, já em outras somente no inverno entre maio e setembro ou até acabar a matéria prima. Também tinha os imprevistos, como furos na serpentina, geralmente reparados por Orides Maroso e seu irmão que trabalhavam com solda.

A produção era vendida na própria propriedade, vinham buscar de caminhões com barris de 20 quartos (2.000 litros) para levar à Seara e Xanxerê. O motorista (Jacob) que fazia o trajeto Itá Concórdia, também carregava barris menores em seu ônibus, lá a cachaça era distribuída conforme encomenda. A venda também acontecia para as bodegas nas comunidades vizinhas, como Uvá e Rio Branco, estes vinham buscar a cavalo com barris de 20 Litros. Ainda tinham os consumidores fiéis que vinham pessoalmente degustar e comprar a bebida. Durante anos a cachaça foi a principal fonte de dinheiro para a família, mesmo com outras atividades de subsistência e a prática da suinocultura destinada para a Sadia. “Todos os dias vendia cachaça, vinham buscar em garrafão o dinheiro que entrava era da cachaça, os porco era só a cada cinco meses e o restante não dava dinheiro” (ZANDONAI, 2023)⁴¹.

Em 1978 a família decidiu parar com a produção. Os motivos são uma soma de vários fatores, entre eles o desgaste causado pelos 22 dois anos dedicados à atividade. Outro foi a falta de mão de obra, pois o filho Celito e sua esposa dona Maria não tinham intenção de permanecer com o ofício e os demais já não estavam em casa. Além destes, a família que já trabalhava com atividades paralelas de subsistência, investe em aviários para venda em frigorífico. Atividade até hoje exercida na mesma propriedade pelos herdeiros.

⁴⁰ Entrevista concedida por ZANDONAI, Celito. Entrevista [01. 2023]. Entrevistador: Barufke Analice, 2023.

⁴¹ Entrevista concedida por ZANDONAI, Celito. Entrevista [01. 2023]. Entrevistador: Barufke Analice, 2023.

3.1.3 Engenho de Cachaça Bianchi

João Bianchi e Catarina Moschetta Bianchi chegaram ao Itá em 1923, vindos de Bento Gonçalves-Rio Grande do Sul, após comprarem um lote da colonizadora Luce Rosa e Cia Ltda. A família é uma das primeiras produtoras de cachaça de Itá, juntamente com os Scheuble e Klein. Iniciou suas atividades em meados de 1925. Segundo entrevista ao projeto ECAU (CONSÓRCIO, 1997, p.2) cedida por Celestina Bernardi, filha de João e Catarina, no Rio Grande do Sul, o casal trabalhava na agricultura, mas seu avô (pai de João) já tinha um alambique. Então já conheciam o processo produtivo. E quando vem para Itá, já instalam o alambique. Também instalam um moinho de milho com pedras. O engenho era de madeira e o alambique de cobre.

A cana utilizada era a cana paulista e a cana ligeira. A casa da família era de madeira coberta por tabuinhas. A cachaça era estocada em pipas, de madeira, no porão da casa, fechado por paredes de pedras. Localizados próximo à comunidade, os clientes vinham pessoalmente comprar a cachaça, que era vendida em garrafões ou pequenas barricas, trazidas pelos fregueses. Muitos que faziam uso da balsa paravam na propriedade, para abastecer. Além de vender a cachaça que produziam, o senhor Bianchi também revendia a cachaça de outros produtores (não foi possível identificar quais produtores eram), isso provavelmente devido a sua localização favorável.

A figura abaixo retrata a vista aérea da propriedade da família Bianchi, em meados de 1980. Hoje toda esta área se encontra submersa. Nesta se percebe a propriedade costeando o Rio Uruguai e a proximidade com a vila. A estrada que dava acesso ao antigo porto e a balsa, ao centro da cena, a moradia mais recente da família e ao lado o chiqueirão. Na imagem não se vê o engenho, mas sua localização, (em destaque), ficava próximo de uma sanga, que desaguava no rio Uruguai. Desta se aproveitava a água para a produção de cachaça e também para a roda d'água, que movia o moinho. Ali próximo, também ficava a primeira moradia da família. Não foi possível levantar mais informações sobre a estrutura do engenho, mas provavelmente ambas as atividades dividiam o mesmo espaço.

Figura 29: Propriedade da família Bianchi década 1980, Itá.



Fonte: acervo do autor

A partir da revolução de 1930 Itá passou a sofrer constantes ataques, com saques nas propriedades e abusos com violência aos que se negavam a cooperar. Estes eram protagonizados por criminosos que penetravam no estado, vindos do Rio Grande do Sul, trazendo grandes prejuízos à vila. O senhor João Bianchi é exemplo de colono que sofreu com as invasões. “Tinha os jagunços da revolução que começaram a invadir, vinham do Rio Grande do Sul. E tinha as famílias que moravam na cidade, elas iam à casa do pai se esconder, porque o pai era “amigo” dos bandidos e dos bons também. O porão era revestido de pedra, então era mais seguro e tinha pipas de cachaça, de noite o pessoal se escondia atrás das pipas de medo, dormiam ali. Se os jagunços chegavam na casa, o pai dava tudo pra eles, cachaça, comida, fornecia tudo de graça, agradava eles pra salvar os amigos. Eles se abasteciam de queijo, salame e cachaça depois seguiam” (BIANCHI, 2023)⁴². Em entrevista ao projeto ECAU, consórcio (1997) Celestina Bernardi faz o mesmo relato e ainda conta detalhes da emboscada, feita por seu sogro e mais alguns moradores, que terminou com a morte de alguns desses bandidos, parando com os ataques na vila.

Os prejuízos com os ataques dos jagunços, somado à precoce morte da esposa, em meados de 1934 o senhor João Bianchi decidiu vender o alambique e o moinho. Passando a trabalhar com serraria e agricultura de subsistência.

⁴² Entrevista concedida por BIANCHI, Alberto Antônio. Entrevista [11. 2022]. Entrevistador: Barufke Analice, 2022.

3.1.4 Engenho de Cachaça Pritsch

Na década de 1920, Bruno Borovesak e sua esposa Lisette (Lili) Borovesak buscavam afastar-se do clima de instabilidade da Alemanha, e encontrar um lugar para recomeçar suas vidas. Seduzidos pelas propagandas da colonizadora Luce Rosa, o casal foi morar em Linha Simon, interior de Itá. A propriedade tinha o que precisavam: terras férteis, madeira e água em abundância.

No início não foi fácil, como a família não era muito numerosa, apenas três filhos, a mão de obra era escassa. Primeiramente foi construída a casa, seguido do preparo da terra para o cultivo de grãos, legumes e cana-de-açúcar, também foi construído os demais espaços para armazenamento de animais e ferramentas. Logo nos primeiros anos residindo em Itá iniciam com o alambique. O senhor Bruno apreciador de construções engenhosas, fez uma pequena barragem em sua propriedade para dar movimento à roda d'água que movia o moinho e abastecia o engenho.

A família optou por construir seus espaços produtivos em um único prédio. Uma estrutura com cinco andares, de madeira, coberta por tábuas cortadas manualmente. Dividido da seguinte maneira: quarto e quinto andar moradia, terceiro andar destinado a moenda, com acesso frontal para a carroça chegar com a cana cortada. No segundo andar ficava o moinho e o estoque de alimentos para consumo próprio. No primeiro ficavam as pipas com a cachaça e em um telhado paralelo o alambique. Como a destilação exige o uso de fogo, o alambique geralmente é instalado separadamente, em um espaço aberto, para evitar acidentes com incêndios e o desconforto da fumaça.

Na imagem, além da descrição acima, se percebe uma calha para descarte do bagaço da cana moída, um casal próximo do alambique e uma terceira pessoa perto da taipa de pedras. A roda d'água utilizada como força motriz para o moinho e uma pequena parte da canalização de água utilizada no alambique.

Figura 30: Estrutura de madeira com cinco andares integrando moradia, engenho e alambique da família Pritsch.



Fonte: Lindomar Pritsch

O senhor Bruno é assassinado poucos anos após se instalar em Itá. Deixando suas terras para a única filha que permanecia residindo no município, a senhora Vanda Borovesak Pritsch, casada com o senhor Adalberto Pritsch. Mas o casal trabalhava com venda de areia, e não quis deixar sua propriedade e negócio, para dedicar-se ao alambique. A solução foi fazer uma sociedade, deixando dois agregados cuidando da produção de cachaça. O acordo era dividir o lucro às meias. A sociedade deu certo até meados de 1950, quando Adalberto e Vanda são alertados por um de seus sócios, sobre um suposto desvio nos lucros. Com o acordo desfeito o engenho e demais equipamentos são vendidos.

Em 1960 a terceira geração da família, Siegfredo Adalberto Pritsch (1935- 1995) e Nelsi Pritsch herdaram as terras em Linha Simon, constroem uma nova casa e recomeçam com a atividade de aguardente. Paralelo ao alambique, continuam trabalhando com a venda de areia, pois Siegfredo, já auxiliava o sogro na atividade. Além das terras ganharam o caminhão que usavam para transportar o produto. Para iniciar a produção, a família comprou todos os equipamentos e o alambique, da família de Francisco Schauble (irmão de Vitório Schauble), morador na Volta do Uvá em Aratiba. A nova casa foi planejada com o espaço para o engenho.

Na figura abaixo se apresenta uma continuidade da residência, construída para produção de cachaça. No primeiro coberto, o alambique de cobre, seguido das tinas de fermentação de

madeira e pipas de cachaça. No terceiro, a moenda é movida a motor e deste uma calha que despacha o bagaço da cana moída.

Figura 31: Estrutura do segundo engenho da família Pritsch.



Fonte: Lindomar Pritsch

A cachaça era armazenada em uma pipa de madeira de cinco mil litros, e mais cinco pipas de concreto revestidas com cera, de dois mil litros. As pipas de concreto foram adquiridas em 1970, foi uma invenção da família. Pediram para um conhecido fazer, o objetivo era ter pipas resistentes, que não dessem problemas com cupins e não alterassem o sabor da cachaça. Hoje muitos produtores aderem aos tanques de polipropileno para estocagem da cachaça, exemplo a família Deitos. A vantagem destes é que não se altera o sabor da bebida, agradando quem busca o sabor puro do destilado.

Figura 32: Pipa de concreto utilizada para armazenar cachaça, localizada da propriedade da família Pritsch, Linha Simon.



Fonte: acervo do autor

Durante os meses de produção o estoque de 15 mil litros ficava completo, suas vendas aconteciam na propriedade, os clientes vinham buscar, seja para consumo próprio ou revenda. O principal comprador era a Distribuidora de Bebidas Nardi de Seara. Esta vinha na propriedade abastecia os barris, engarrafava e revendia. Assim também fazia o Lauxen quando sua produção não era suficiente. As comunidades vizinhas também vinham buscar, porém em menor frequência. Durante alguns anos a família abasteceu parte do mercado interno de Itá, levando seu produto em garrações até a vila, entre seus clientes estava o famoso Bolão da Ivete. Em geral, a cachaça representava uma média de 30% da renda da família.

A família Pritsch não chegou a fazer rótulo para seu produto, mas embalava manualmente em garrações que eram conseguidos na própria comunidade, fechados com rolha, adquiridas na loja da família Mosqueta. Se caso faltasse usava uma rolha de cana feita manualmente. Vendiam a aguardente pura branca e amarela, adoçada e corada com açúcar mascavo.

O trabalho na propriedade era muito, entre a extração de areia, lavoura de subsistência e a produção de cachaça. Toda família ajudava, porém era necessário contratar mão de obra assalariada. A família chegou a ter 13 funcionários auxiliando os mais diversos afazeres. Uma das inúmeras funções era o cuidado com a lenha, pois era necessário manter um significativo estoque de madeira seca, tanto para uso no alambique quanto na residência. Esta era nativa, retirada do mato ou aproveitada das frentes de lavoura.

Lindomar, hoje agrônomo que atende agricultores em Itá, trabalhou entre seus 8 e 13 anos na atividade de alambiques, seu primeiro trabalho no alambique foi cuidar do bagaço da cana moída, deste, parte dava aos animais e o restante queimava. Com o passar dos anos foi aprendendo os detalhes da produção. “A qualidade da levedura determinava a qualidade da cachaça. O processo de produção trabalha com organismo vivo, a levedura que faz a fermentação é um biorreator, então, você tem que ter um controle preciso da colônia, se está crescendo muito ou se está morrendo. Pra você ter sempre uma cepa saudável que produz uma fermentação rápida e de qualidade, porque se você tiver uma cepa meio capenga vai produzir não só álcool, mas outros produtos e a cachaça sai ruim né. Então a qualidade da sua colônia de levedura, determinava em grande parte a qualidade da cachaça que saía. E isso era uma ciência que hoje eu entendo como funciona e percebo a complexidade que era, que eles aprenderam na percepção, na prática do dia dia” (PRITSCH, 2022)⁴³.

⁴³Entrevista concedida por Pritsch, Lindomar. Entrevista [10. 2022]. Entrevistador: Barufke Analice, 2022.

Nos casos que o fermento enfraquecia muito, trocavam entre vizinhos para renovar. Na destilação era outra arte do saber. Foi na prática que aprendeu a tirar a garapa no momento certo. O fogo também tinha seu ponto, se caso a chama fosse além, usavam água para o controle. A primeira parte da destilação era mais forte, em média os primeiros 20 a 30 litros eram álcool. Entre 18° e 20° graus era a cachaça para venda, depois ao final vinha a cauda, mais fraca, esta era reaproveitada.

Em 1985 a família investiu em um alambique de aço inox, da marca Lindner com capacidade para 500 litros. Na imagem abaixo o alambique comprado e o engenho utilizado pela família durante seus anos de produção. Mais ao fundo a serpentina. Hoje a propriedade pertence a Lindomar Pritsch, que preserva as memórias da família.

Figura 33: Engenho, alambique e serpentina, pertencentes a Lindomar Pritsch, localizado na propriedade da família em Linha Simon.



Fonte: acervo do autor

A produção acontecia entre dois e três meses do inverno, trabalhando direto. Duas horas por dia passavam moendo. As tarefas eram divididas da seguinte forma: uma pessoa cuidava do bagaço, duas pessoas no engenho moendo, duas pessoas cortando e puxando cana e uma pessoa passava o dia todo destilando. Além destes afazeres, ainda era preciso alguém para cuidar da lenha, dos animais e demais serviços da propriedade e com a extração de areia. É provável que, parte das tarefas eram feitas pela mesma pessoa, que após finalizar uma se direcionava a outra. Porém é interessante perceber que a destilação é contínua, parando apenas para o repouso noturno.

Em 1998 a família se vê obrigada a parar com suas atividades, tanto da venda de areia quanto da produção de cachaça. As desapropriações já tinham se encerrado e a represa da barragem de Itá, logo chegaria até a residência. Da antiga propriedade, sobrou apenas um pequeno sítio. Insuficiente para produção de cachaça. Mas que a família, em especial senhora Nilse, seu filho Lindomar e a esposa Lotties tentam manter.

3.1.5 Engenho de Cachaça Cromianski

O município de Paial foi desmembrado de Itá em 1995. Em seus limites se encontram as comunidades de Linha São Paulo- Itá e Linha Ponte Preta e Linha Pavão- Paial. Nesta última, banhada pelas águas do rio Ariranha se localiza o sítio da família Cromianski. Vindos de Erechim, em 1959, João Frederico Cromianski e Rosalina Cromianski, trocaram o ofício de comerciantes para dedicar-se à vida no campo. Adquiriram as terras de João Miller, se instalando próximo à barra do rio Ariranha. Na mesma, já existia um canavial e o engenho, pois a família Miller dedicava-se à produção de açúcar e melado.

Reni Camarolli, filha mais velha do casal, chegou a Linha Pavão com 14 anos, ao questioná-la do por que da escolha da produção de cachaça, responde que era o ramo mais lucrativo na época. Ainda acrescenta que ao chegar, não sabiam como fazer cachaça, mas que um vizinho de sobrenome Capelesso, ensinou seu pai.

O engenho era simples, de madeira, movido por uma junta de bois. Para manuseá-lo duas pessoas eram suficientes, uma para por a cana-de-açúcar e outra para receber o bagaço e descartá-lo. Duas pessoas puxavam a cana com carroça e descarregava próximo do engenho, outras duas cortavam a cana. Segundo Reni, essas funções eram exercidas por ela e seus irmãos, exceto a função de cortar a cana que era feita por um caboclo. “O pai colocou um agregado, que ajudava, era um caboclo, tal de Padilha, ele cortava sempre” (CAMAROLLI, 2023)⁴⁴. Em algumas épocas a família ainda contratava diaristas para auxiliar na propriedade.

Após a cana ser moída, a garapa escorria por uma calha até as caixas de fermentação, estas eram de madeira com capacidade média de 700 litros, ali permanecia fermentando por 24 horas aproximadamente, depois por outra calha passava para o alambique. No total eram 3 caixas, cada uma rendia uma alambicada, geralmente eram feitas 2 por dia. O alambique quem

⁴⁴ Entrevista concedida por CAMAROLLI, Reni Joana. Entrevista [02. 2023]. Entrevistador: Barufke Analice, 2023.

cuidava era sempre o senhor João. Depois de processada a cachaça era estocada em pipas, em uma era acrescentada cascas de madeira para envelhecimento. Todo processo produtivo e armazenamento, acontecia em um mesmo coberto, à 50 metros distante da residência.

A lenha também era preparada por um agregado, pois o senhor João não possuía uma de suas mãos o que dificultava algumas atividades. “Quem fazia a lenha pra nós era o José Paulino, ele até morava ali, em uma casinha na nossa terra, ele era o lenhador, era tipo índio, baixinho, trabalhador, o pai chamava de bugre, se criou com o pai do Ório aqui em Itá, ele envelheceu ali em Linha Pavão” (CAMAROLLI, 2023)⁴⁵. O bagaço da cana inicialmente era queimado, mas depois, a família passou a utilizar na lavoura como fertilizante. A chamada água fraca era reprocessada no alambique e parte vendida para um morador da comunidade vizinha que fazia remédios. A cana cultivada era a santa helena.

A cachaça era a principal renda da família, produziam o ano todo. Seu principal freguês era o Comércio de Bebidas Nardi de Seara. Vinham buscar com uma caminhonete, transportavam em barris. O alambique era registrado e os impostos eram pagos na sede de Itá.

Em agosto de 1965 a família Cromianski perdeu tudo com uma enchente. As águas do rio levaram à moradia, o engenho, as pipas com cachaça, o alambique e tanques de fermentação. Restou apenas o canavial. A família só não sofreu perdas humanas, porque no mesmo mês construíram uma nova casa, e nesta decidiram um dia antes, levar parte da mudança e pernoitar.

Semanas depois, quando o Sr. João, desolado com a perda, já tinha decidido parar de fazer cachaça, encontra o capacete do alambique próximo ao canavial. Animado com o achado, comprou toda estrutura necessária e voltou à ativa. Desta vez o engenho ficava em um ponto mais alto, assim como a residência. Porém a nova estrutura tinha poucas diferenças.

Na imagem abaixo podemos ver a nova estrutura, na época não tinham as paredes, sendo apenas um coberto. O engenho ficava na parte externa, após a garapa ser extraída era canalizada até os tanques de fermentação, dali seguia por uma calha até o alambique. A cachaça era estocada em pipas de madeira no porão da residência, que ficava a 60 metros do engenho.

Figura 34: Estrutura do novo engenho da família Cromianski, Paial.

⁴⁵ Entrevista concedida por CAMAROLLI, Reni Joana. Entrevista [02. 2023]. Entrevistador: Barufke Analice, 2023.



Fonte: acervo do autor

O problema era como transportar a cana até o engenho, pois o canavial ficou do outro lado do rio Ariranha, em um nível mais baixo. Para resolver a situação o senhor João construiu uma tirolesa. A cana era cortada e amarrada em espigas, no outro lado ficava uma pessoa que com uma manivela as puxava.

Assim a família permaneceu com a atividade até 1968. Porém como os filhos maiores queriam seguir a atividade de suinocultura, João desativou o engenho. A família continuou com a agricultura para consumo próprio e investiu na criação de porcos que eram vendidos na cidade de Itá.

3.1.6 Engenho de Cachaça Mocellin

A família de José Mocellin e Estela Cauduro migrou para Itá em 1931, vindos de Garibaldi, Rio Grande do Sul. Ao chegar ficaram por um ano trabalhando na propriedade de parentes na comunidade de Uvá, até adquirir terras na atual Linha Bonita. Guerino Mocellin, que na época tinha 9 anos, casou-se com Terezinha Dale Laste, em 1948, após retornar da Europa, onde serviu como pracinha. Construiu sua casa próxima a propriedade do pai.

Em 1954 Guerino e Terezinha, decidiram iniciar com a produção de cachaça. Esta foi exercida até 1969, Domingos Mocellin filho de Guerino Mocellin, lembra bem do processo de produção. “A maior parte das atividades eram feitas de maneira manual. A mão de obra utilizada no alambique era toda familiar. Com raras vezes tinha participação de outros parentes. Desde o preparo do solo, plantio da cana, capinar, até o corte da cana. O transporte da cana da lavoura para o alambique era feito com carroça nos primeiros anos da atividade. O engenho era movido por força animal e depois com força motriz. A cana passava pelas moendas, assim se

extraia o caldo. Depois o caldo da cana era lançado nos tanques de fermentação. Depois da fermentação eram lançados no alambique. O alambique é um grande reservatório feito de cobre. No início da manhã, o caldo de cana fermentado era lançado no alambique e aquecido para a fervura. Com a evaporação, a cachaça passava por uma serpentina e posteriormente para o engarrafamento. A maior parte da produção da cachaça era guardada em enormes pipas” (MOCELLIN, 2022)⁴⁶.

Segundo a EMBRAPA (2022), na produção da cachaça artesanal, a cana em geral é plantada próximo do alambique, é colhida e desempenhada manualmente, sem queima, é moída sem embebição, que é a técnica de colocar água no bagaço para retirar todo o açúcar. A fermentação dura de 24 a 30 horas e a cachaça é destilada em alambique, utilizando o calor da queima do bagaço ou lenha, pelo qual se separa e elimina a “cabeça” que representa 5 a 10% do total a ser destilado; aproveita-se o coração que corresponde a 80% do total, desprezando a cauda. Depois, coloca o coração para envelhecer.

Mercedes Maria Mocellin, a mais velha dos 11 filhos do senhor Guerino e da senhora Teresinha Mocellin, é exemplo dentre as inúmeras mulheres que trabalharam nos alambiques. Em conversa, lembra da produção. “Um colocava a cana no engenho, outro tirava, o pai sempre cuidava da fervura da garapa para não ir por cima, lembro que era puxado muita lenha para o forno, a primeira parte nós jogava fora quando atingia 21°C era o ponto. Depois nós colocava nos barris” (MOCELLIN, 2023)⁴⁷.

Dos 15 anos de atividade de produção de cachaça da família Mocellin restaram apenas lembranças, e das ferramentas e equipamentos utilizados restaram apenas dois facões.

Figura 35: Facões utilizados no corte de cana.



Fonte: do autor

⁴⁶ Entrevista concedida por MOCELLIN, Domingos. Entrevista. Entrevista I [10. 2022]. Entrevistador: Barufke Analice, 2022.

⁴⁷ Entrevista concedida por MOCELLIN, Mercedes Maria. Entrevista. Entrevista I [10. 2022]. Entrevistador: Barufke Analice, 2022.

3.1.7 Engenho da Família Berticelli

O casal Alcides João Berticelli (1931- 2006) e Olga Buttini Berticelli (1934), moravam na antiga cidade em Itá. Sua renda provinha do comércio de açougue. Mas o desgaste dos anos de trabalho fez a família buscar uma nova fonte de renda. Já tinham uma propriedade no interior, como surgiu a oportunidade de comprar um alambique, em 1973 começaram a produzir cachaça.

Compraram todo equipamento produtivo do senhor Davino Finger, ex-produtor de cachaça da comunidade do Uvá. O engenho era de ferro, movido por um motor a diesel, da marca yanmar. O alambique era de cobre, os tanques usados para fermentação e as pipas eram de madeira. As mudas de cana-de-açúcar, utilizadas para a produção foram buscadas pessoalmente pelo senhor Berticelli, em São Paulo. “Não lembro mais o ano, se foi 1970/1971, ele foi porque tinha uma conversa, que lá tinha um tipo de cana que não precisava mais limpa, tira as folhas. Então ele foi pra ver, e já trouxe umas mudas de lá” (BERTICELLI, 2023)⁴⁸.

O senhor Alcides e os três filhos, realizavam todo o dia o percurso de 5 Km, até a propriedade onde acontecia a produção, na linha Simon. Nesta mesma, hoje se localiza o museu do balseiro. Ali também plantavam milho, feijão, soja e hortaliças para consumo próprio. Na propriedade sempre morou um agregado, este era contratado mensalmente pela família para cuidar da propriedade e auxiliar na produção da cachaça. Nos períodos de produção, entre março e setembro/outubro. A senhora Olga, geralmente ficava com os cuidados da casa. Uma característica específica desta família produtora é não ter mulheres que trabalharam no processo produtivo.

Produziam em média 120 a 150 litros de cachaça por dia. A cana era puxada de carroça, o canavial de dois alqueires, ficava 100 metros, distante do engenho. Quando faltava cana para produção, compravam do Aloisio Lauxen. A casa do empregado ficava 50 metros distante. A estrutura do engenho era de madeira, coberta por tabuinhas, sapê e chão batido. A altura passava de 2,5 metros e o chão tinha dois níveis: no primeiro ficava o engenho e a cana cortada, no segundo primeiramente tinham os tanques de fermentação logo a frente vinha o alambique, seguido da serpentina. Neste mesmo coberto ficavam as pipas com a cachaça produzida.

Nilvo Berticelli relata como era o trabalho no alambique, na época tinha 17 anos. “Cortava a cana, levava de carroça, moía e ficava lá fermentando. Depois no fogo, destilava,

⁴⁸ Entrevista concedida por BERTICELLI, Nilvo Nilton. Entrevista [01. 2023]. Entrevistador: Barufke Analice, 2023.

entrava na serpentina. Era entre 19° até 24° graus o ponto dela... O pessoal perguntava: quero uma mais forte... mais fraca” (BERTICELLI, 2023)⁴⁹.

Não foi possível levantar informações sobre registro do alambique, mas é sabido que não possuíam selo e nome registrado. Sendo identificada como “a cachaça do Berticelli”. Esta situação se repete nos demais alambiques que não possuem um nome registrado, onde se usa o nome do proprietário para referir-se ao produto.

Uma quantidade da cachaça é envelhecida nos barris e outra branca. Era vendida na propriedade, em garrafões e parte, levada de rural até a cidade de Concórdia e Erechim no Rio Grande do Sul. Eram transportadas em quartos (100 litros) vodaleza⁵⁰ (120/200 litros) e garrafão (5 litros).

Em 1976 o senhor Alcides consegue a tão esperada aposentadoria e a família decide parar com a produção. Os filhos vão para Concórdia estudar e não desejam seguir o mesmo ofício. A terra fica como sítio da família até a desapropriação da Eletrosul.

3.1.8 Engenho de Cachaça Kolbow

Dia 20 de janeiro de 2016, uma data que marcou a memória da Família Kolbow. Um ciclo que chegou ao fim com sentimento de missão cumprida e desencanto. Deste dia em diante a família soube que a tarefa árdua e prazerosa realizada durante 37 anos, seria apenas uma memória. Esta foi a última vez que o senhor Ernesto Paulino Kolbow nascido no ano de 1949 e a senhora Clari Lourdes Kolbow nascida no ano de 1956, produziram cachaça. A Canakol apreciada na comunidade e visitantes, a partir de então, já não pode mais ser saboreada.

Mas esta não é a primeira vez que a cachaça faz parte da família Kolbow. Fritz (nome Germânico, diminutivo alemão de Frederico) Kolbow in memoriam desde 1975, avô de Ernesto, casado com Ana Kolbow in memoriam desde 1951, veio da província de Brandenburg, Alemanha, chegou em Itá no ano 1923. Quando chegaram ficaram por quatorze dias, pousando na casa da família Schauble, até construir uma moradia com taquaras e coberta de folhas de palmeira. Instalou-se na atual Linha Fátima, próximo da localização atual da família.

⁴⁹ Entrevista concedida por BERTICELLI, Nilvo Nilton. Entrevista [01. 2023]. Entrevistador: Barufke Analice, 2023.

⁵⁰ Vodaleza: palavra de origem Búlgaro significa aquário/ água.

No final da década de 1920, Fritz e a esposa compraram o primeiro alambique da família Kolbow. Aprenderam a fazer o destilado com Theodoro Schauble, com quem também pegaram as primeiras mudas de cana-de-açúcar. Não foi possível afirmar a origem dos equipamentos de destilação, mas em entrevista cedida ao projeto ECAU em 1997, Henrique filho de Fritz, menciona sobre compras feitas por seu pai, no município de Xanxerê, então, possivelmente este também seja o local de aquisição do equipamento.

O engenho de tração animal era tocado a burro e a cavalo. Era de madeira Tajuva (*chlorophora tinctoria*) construído no município mesmo. Segundo seu Antônio Simon um dos construtores de engenho era o senhor Júlio Hartmann.

A produção acontecia durante o inverno, no período de corte da cana. No restante do ano a família se dedicava a outras atividades. A cana mais usada era a cana Paulista. Além desta, se usava também a cana “ligeira”, nome popular a uma variedade de cana, que por crescer ligeiro, ganha esta denominação.

A mão de obra era familiar, mas conforme ia à produção, se preciso, eram contratados diaristas para ajudar, geralmente vizinhos ou conhecidos da comunidade. Era necessário de 5 a 7 pessoas para trabalhar.

A produção foi aumentando junto com a família. As vendas já não se limitavam a Itá, a cachaça ia para Limeira (hoje Joaçaba) e Paraná. O destilado era transportado de caminhão, que uma vez ao ano ia à residência, abastecia as vodalezas (palavra de origem Búlgaro significa aquário/ água) e levava até Paraná. Segundo o senhor Ernesto Paulino Kolbow cada vodaleza (nome dado aos barris que ficavam na carroceria do caminhão) cabia em média 200 litros de cachaça. “O caminhão chegava encostava, se enchia as vodaleza e ele seguia viagem” (KOLBOW, 2022)⁵¹. Ao ser questionado sobre a quantidade que seu avô produzia anualmente, o senhor Kolbow não soube informar. Mas afirmou ser muito.

Em uma primavera da década de 1950 o alambique da família Kolbow gerava sua última arremessa de cachaça. Ernesto ainda era criança. Em entrevista ao projeto ECAU, Henrique aos 77 anos, justificou sobre: “Eu não, por conta não, eu não gostava de trabalhar naquilo. O que eu gostava de trabalhar, trabalhar em madeira e com balsa” (CONSÓRCIO, 1997, p.9). Sem mão de obra para tocar o alambique e baixos incentivos fiscais o senhor Fritz, já em saudades de sua esposa Ana, decide parar com a produção de cachaça. Foram três décadas que

⁵¹ Entrevista concedida por KOLBOW, Ernesto Paulino. Entrevista [10. 2022]. Entrevistador: Barufke Analice, 2022.

esta geração dedicou-se à produção. Daí em diante a família passa a trabalhar apenas com a suinocultura e a lavoura.

Ernesto, que na época ainda era criança, cresceu ouvindo as histórias do alambique, no paiol, observava as ferramentas e utensílios que restaram da produção da cachaça do avô. De alguma forma sabia que um dia ele também teria seu próprio alambique.

Em 17 de novembro de 1973 Ernesto casou-se com a senhora Clari Lourdes Kolbow com quem teve 5 filhos: Mércio Antônio, Eliane Teresinha, Clairton Marcos, Édina Maria e Mauro Luis Kolbow. Por força do destino ou influência do avô, Ernesto juntamente com sua esposa Clari compram seu primeiro alambique na década de 1980.

Clari Lourdes Kolbow lembra bem do dia 21 de junho de 1984 o dia mais curto do ano. Neste a família faz sua primeira queima de cachaça. “Quando começou a queima de cachaça foi no dia 21 de junho de 1984, lembro que era o dia mais curto do ano⁵². Naquele ano deu a enchente” (KOLBOW C., 2022)⁵³.

A moenda mais moderna, era de madeira e ferro movido por motor. O alambique que fora comprado de segunda mão, era de cobre. As pipas para armazenar a aguardente, eram as mesmas de seu avô. A enchente de 1984, não abalou o sonho do senhor e senhora Kolbow, que continuaram produzindo cachaça. A produção era familiar, todos ajudavam e na falta de mão de obra se contratava diaristas.

A estrutura da área produtiva era de madeira, dividida em quatro partes, um único vão coberto por telhas. A parte da moenda tinha paredes, o restante apenas telhado. Na imagem abaixo pode-se observar primeira parte da estrutura, de chão batido e sem paredes, onde a cana-de-açúcar era recebida, esta era transportada de carroça puxada por bois. Ao lado, no mesmo nível, uma área fechada, com aberturas e soalho de madeira, ali fica a moenda, preservada pela família e que, segundo Kolbow é da década de 1930. Na moenda foi adaptada uma esteira que descartava o bagaço da cana para a parte externa. A terceira parte ficava um piso abaixo, onde tem duas caixas feitas de alvenaria para fermentação. No quarto espaço ficava o alambique, este foi vendido para outro produtor da região. Estes dois últimos de chão batido e sem paredes.

⁵² Solstício é um evento astronômico que ocorre duas vezes ao ano, nos meses de junho e dezembro, marcando a entrada de uma nova estação. Este evento astronômico é ligado à inclinação da órbita da Terra em relação ao Sol, deixando menos incidência de sol sobre um dos emisférios (noite mais longa e o dia mais curto) (MCKEEVER, 2022) Disponível em: <https://www.nationalgeographicbrasil.com/ciencia/2022/06/o-que-e-o-solsticio-tudo-o-que-voce-precisa-saber-sobre-o-evento> Acesso em: 20 janeiro 2024.

⁵³ Entrevista concedida por KOLBOW, Clari Lourdes. Entrevista [10. 2022]. Entrevistador: Barufke Analice, 2022.

Figura 36: Estrutura produtiva da família Kolbow, Linha Fátima, Itá.



Fonte: do autor

Em 1995 o alambique de cobre é substituído por um de inox, mas que precisou de adaptação, segundo depoimento da senhora Clari Lourdes Kolbow. “O alambique de cobre dá uma cachaça bem melhor, na época o pessoal começou a reclamar que a cachaça não era mais tão boa. Então trocamos a parte de cima, o chapéu, por um de cobre novamente” (KOLBOW C. 2022)⁵⁴. A utilização de aço inox, ao invés de cobre, foi uma alternativa para contornar o problema com a contaminação na aguardente por íons de cobre. Esta substituição do cobre dos alambiques acabou por destacar a importância deste metal na qualidade sensorial das aguardentes. Segundo pesquisas os destilados obtidos em alambiques de aço inox, apresentam característico odor de sulfetos. As aguardentes destiladas em alambiques de cobre são preferidas pelos apreciadores da bebida, em função de seu aroma e sabor. Além de sua participação na formação de aldeídos, o cobre age de forma a reduzir o teor de compostos sulfurados voláteis no destilado, e, portanto o desagradável odor típico de sulfetos. (NASCIMENTO, CARDOSO, FRANCO, 1998).

Como o período de produção é curto a destilação acontecia até depois do anoitecer. Era preciso aproveitar ao máximo o período de corte da cana-de-açúcar. Na imagem abaixo é possível ver Ernesto Kolbow, durante a noite passando a garapa do tanque de fermentação para o alambique. Depois que se acende o fogo é só esperar iniciar a destilação e controlar a temperatura do alambique.

⁵⁴ Entrevista concedida por KOLBOW, Clari Lourdes. Entrevista [10. 2020]. Entrevistador: Barufke Analice, 2022.

Figura 37: Ernesto Kolbow passando a garapa do tanque de fermentação para o alambique.



Fonte: Família Kolbow

A produção de cachaça ia bem, a família decidiu rotular o produto que até então possuía apenas alvará para venda local. A cachaça é rotulada como Canakol. A produção sujeita ao clima, variava entre 10 e 15 mil litros de cachaça por ano. Seu processo de produção não se diferencia dos já citados. O alambique mais moderno, movido a motor, amenizava o trabalho. Mas ainda assim apenas quatro pessoas, para manter toda propriedade é pouca mão de obra. Somando a falta de incentivo do governo e as altas taxas de impostos inviabilizaram a produção de cachaça da família Kolbow. Primeiro abrem mão do rótulo para amenizar a taxaço, ficando apenas com alvará, mas com as novas mudanças na legislação, a produção encarece tanto que a família se vê obrigada a abandonar o alambique. Dia 20 de janeiro de 2016 é a última queima de cachaça que a família faz. Segundo o senhor Ernesto Kolbow as mudanças na lei trazem muitas exigências. “É muito imposto no fim vira tudo despesa. Então achamos melhor parar. Vendi tudo fora, alambique e cachaça. Não sobrou nenhuma garrafa” (KOLBOW, 2022)⁵⁵.

Na propriedade ainda resta toda a estrutura produtiva, o engenho da década de 1930, os tanques de fermentação feitos de alvenaria e os restos de tijolos onde era fixado o alambique.

⁵⁵ Entrevista concedida por KOLBOW, Ernesto Paulino. Entrevista [10. 2022]. Entrevistador: Barufke Analice, 2022.

Na imagem abaixo temos as pipas usadas por Fritz e Ernesto Kolbow, com mais de 100 anos. Estão preservadas no porão da residência, mesmo lugar da época de produção.

Figura 38: Pipas usadas por Fritz e Ernesto Kolbow.



Fonte: do autor

O sentimento de frustração é inevitável perante a falta de estímulo para continuar. Desapontado com o rumo das leis que norteiam a produção de cachaça, Ernesto aos 71 anos de idade lamenta que os filhos não queiram continuar produzindo.

3.1.9 Engenho de Cachaça Deitos

A família Deitos reside em Linha Bonita, Seara, desde o início da década de 1930, quando Ricardo Deitos e Brígida Degasperin Deitos, vieram do Rio Grande do Sul para Santa Catarina. Na antiga propriedade, praticavam agricultura para subsistência, criação de animais e a produção de açúcar e melado. Mas com as terras pouco férteis, a colheita já não era suficiente, então compram um lote da colonizadora Luce Rosa. Na viagem, trouxeram além dos utensílios domésticos e objetos pessoais, o engenho de madeira, movido por muares. Passando a residir na comunidade Linha Bonita, onde Ricardo e Brígida utilizaram o engenho para produzir açúcar, sem fins comerciais.

No final da década 1960, Silvestre e Guerino, filhos de Brígida e Ricardo, começaram a produzir cachaça juntos. Com um alambique emprestado, os dois irmãos destilavam, em média, 500 litros da bebida por ano. Vendiam para quem vinha na propriedade buscar. A cana-de-açúcar utilizada era a cana ligeira.

Os irmãos eram vizinhos, cada um com sua propriedade e produção, porém as famílias trabalhavam juntas, uma, auxiliando a outra, quando necessário. Entre as duas famílias

somavam em média 10 pessoas para trabalhar, na criação de porcos, vaca de leite e na roça, cultivando entre outros produtos a soja e o milho para venda.

Esse cooperativismo se dava tanto nas colheitas como no preparo da terra. Na produção de cachaça não era exceção, o alambique ficava na propriedade de Silvestre e o engenho na do Guerino. Eram 30 metros, que separavam um processo do outro, mas não por questões familiares, e sim pela praticidade no manuseio da cana. Pois o engenho ficava perto do canavial. A garapa era puxada manualmente com baldes até o alambique, passando por uma pinguela para cortar caminho.

Na imagem abaixo podemos observar o engenho movido por muares, vindo do Rio Grande do Sul. Instalado neste mesmo local, em meados de 1930, serviu na produção de cachaça até a década de 1980, está com a família a quatro gerações. Sua estrutura é de madeira e rolos de pedra, o coberto de telhas foi substituído por fibrocimento, para evitar a deterioração. Mesmo com mais de 100 anos, permanece bem preservado.

Figura 39: Engenho de cana movido por muares, utilizado pela família Deitos até 1970.



Fonte: do autor

Com os filhos adultos a produção foi aumentando. Renato L. Deitos, filho de Silvestre, e Eusébio Deitos, filho de Guerino, passaram a investir na produção. Na década 1980 compraram um engenho a motor e um alambique novo. Diversificaram o cultivo de cana, sendo usadas a verde, a roxa três olhos, e a paulista.

Com o passar dos anos Guerino e Silvestre não conseguiram mais auxiliar na produção, mas seus filhos Eusébio e Renato, preservaram a tradição da família. Assim como seus pais, trabalham juntos, um auxilia o outro nos períodos de plantio, limpeza da terra e produção da cachaça. Além desta no verão, os irmãos ainda fazem graspa. Ambos possuem vaca de leite, e Eusébio ainda tem um moinho de farinha.

Atualmente produzem em média 6 mil litros de cachaça por ano. Como o canavial é pequeno eles compram cana-de-açúcar de outros produtores. E em alguns casos fazem as meias (sistema onde cada parte fica com metade da produção, neste caso quem fornece a cana-de-açúcar). Assim diminui o serviço do corte e da manutenção do canavial. Pois a mão de obra é pouca, sendo apenas os dois irmãos e Mariléia Techio Deitos, esposa de Eusébio, para cuidar das propriedades. Ao questionar sobre o auxílio das mulheres na atividade alambiqueira, Eusébio afirmou que geralmente são apenas eles dois para fazer, enquanto a esposa Mariléia cuida dos demais serviços da propriedade. A família nunca contratou mão de obra externa.

No ano 2000, foi comprado um engenho com mais capacidade, instalado perto do anterior, na mesma propriedade. Próximo do canavial, em um nível mais alto, para dar caimento na garapa, diminuindo o trabalho de puxar até o alambique. Tendo acesso para chegar de trator com a cana-de-açúcar cortada e uma esteira, que facilita o descarte do bagaço, jogando-o diretamente na carroça. Em entrevista Eusébio, explica o processo produtivo. “Corta a cana na roça com o facão, limpa ela, daí trás com o trator, descarrega, vai no engenho, sai do engenho, vai na fermentação, se é muito frio morna um pouco ela, depois de um dia para o outro que ela fermentou, daí vai para o alambique. E no alambique faz o processo, de 70° a 80° graus. E a cachaça com 18° graus” (DEITOS, 2023)⁵⁶.

O bagaço no início era deixado decompor em um monte próximo ao engenho, sem finalidades. Mas hoje ele é usado para o trato dos muares da propriedade e também cedido à vizinhos, que vem buscar para o mesmo proveito. Na imagem abaixo, é possível observar o espaço do engenho. Uma estrutura simples, de chão batido, meia parede e cobertura de telha de fibrocimento. Ao lado do engenho a cana-de-açúcar que é transportada por trator. No engenho, movido a motor, percebe-se a esteira adaptada, que descarta o bagaço logo a frente, onde fica a carroça para receber. As pipas de fermentação, que aparecem na imagem, são instaladas somente para uso no período de produção e depois recolhidas para outros fins.

Figura 40: Moenda de cana e caixas de fermentação, família Deitos.

⁵⁶ Entrevista concedida por DEITOS, Eusébio. Entrevista [01. 2023]. Entrevistador: Barufke Analice, 2023.



Fonte: do autor

O fermento é o mesmo que seus pais utilizavam o biológico seco. Segundo Eusébio, é acrescentada farinha de milho ou de trigo, e um pouco de água quente, para dar início à fermentação. Depois vai adicionando a garapa. A caixa para fermentação é de fibra, dali sai uma mangueira retrátil, com aproximadamente 25 metros que chega até os alambiques. Para agilizar a produção, os irmãos trabalham com duas caixas de fermentação e dois alambiques. Fazem geralmente uma alambicada por dia, de cada. A produção acontece a partir do mês de maio, junho, até ter matéria prima.

Na próxima figura apresenta-se o local de destilação da cachaça. Localizado na propriedade de Renato, a menos de 15 metros de sua residência. Uma estrutura simples de chão batido, cobertura em telhas de fibrocimento, dividido em duas áreas. Na primeira em um nível mais elevado fica a lenha utilizada no alambique e algumas ferramentas de Renato. Na segunda parte com aproximadamente 40 cm mais baixa, ficam as serpentinas e os alambiques. O alambique em primeiro plano é menor, com capacidade para 240 litros, no centro as duas serpentinas, a do alambique menor em um recipiente azul e a outra em um de inox. O alambique ao fundo tem capacidade para 300 litros. Ambos são de cobre e utilizados ao mesmo tempo, no período produtivo. A água utilizada é de uma fonte, e vem através de mangueiras. Na outra figura, Renato passando massa de cinza com água e terra, para selar o capacete no alambique. Esse processo é feito para evitar a perda de temperatura e impedir que a pressão abra o alambique.

Figura 41: Local de destilação família Deitos, Linha Bonita- Seara; Renato selando o capacete no alambique.



Fonte: do autor

A família ainda trabalha com envelhecimento da cachaça e uma peculiaridade é a cachaça com hortelã (*Mentha spicata*). Eusébio tem seu estoque de cachaça na própria propriedade. Cada um vende sua cachaça individualmente. Ambos fazem uso de pipas de polietileno e de madeira grápia (*Apuleia leiocarpa*), geralmente vendem em garrafas pet 2 litros ou no recipiente que o cliente traz.

Na primeira imagem abaixo os dois irmãos, trabalhando na produção. É possível observar que Renato está medindo o Grau da cachaça. Segundo eles, o ideal é que o destilado tenha 18° graus. A segunda imagem mostra o porão da residência de Renato onde fica seu estoque de cachaça, o garrafão da última reserva da cachaça com hortelã (*Mentha spicata*). O restante já foi todo vendido.

Figura 42 Renato Luis Deitos e Eusébio Deitos, destilando; Garrafão com reserva de cachaça com hortelã (*Mentha spicata*).



Fonte: do autor

O sistema de vendas não mudou, os clientes buscam na propriedade, antigamente alguns eram de locais mais distantes como Santo Antônio- Concórdia, e outros da comunidade. Mesmo com o crescimento na produção, a família nunca fez uso de rótulos ou embalagens personalizadas. Quem comprava, trazia seu recipiente, sendo a maioria das vezes garrafões de vidro 5 litros ou pequenas pipas. Hoje geralmente é embalado em garrafas pet.

Quando questionados sobre a importância econômica para a família, Renato afirmou que a cachaca é sua principal fonte de renda, com um peso de 70% aproximadamente. Eusébio não pode afirmar quanto a produção pesa na renda familiar, mas afirma ser uma atividade importante também.

Quanto à continuidade da tradição familiar os irmãos se mostram preocupados, pois Renato não possui filhos e os descendentes de Eusébio e Mariléia não tem intenção de permanecer na propriedade.

3.1.10 Engenho de Cachaca Mattiello

A família Mattiello, chegou à comunidade de Rui Barbosa, hoje município de Seara, em 1924. Na época Celestino Mattiello, com apenas 23 anos, veio com sua esposa Catarina Galvão Mattiello e o primeiro dos 16 filhos. As terras de Paraí Rio Grande do Sul, já não eram mais suficientes para as novas gerações que vinham se formando. Então compram uma colônia da empresa colonizadora Luce Rosa.

Quando Celestino chegou, não apreciou muito as cachaças que comprou, então decidiu fazer sua própria bebida. Pois já fazia o destilado com seu pai no Rio Grande do Sul. Em meados de 1924 começaram a produzir. O engenho era de tração animal e as pipas para armazenar o produto de grápia (*Apuleia leiocarpa*). O alambique, comprado na região, é o mesmo que seu filho usa até hoje. “Então ele disse: - E este alambique ali? – Estou arrumando e vou por a venda. – Então pode arrumar que vou ficar com ele. Comprou, e esta ali ainda. No mesmo lugar. Ele deve ter 130/140 anos. Mas agora está no final, fininho, ai ele fura, precisa manda arrumar... Até estou procurando outro” (MATTIELLO, 2022)⁵⁷.

Além do alambique, a família ainda preserva outros objetos que eram utilizados na produção, nas imagens abaixo é possível observar alguns exemplos. Na figura 24 temos um saca-rolha e um arrolhador manual de madeira, o senhor Mattiello utilizava para fechar os garrafões de cachaça que vendia. Na figura 25 temos as pipas de grápia (*Apuleia leiocarpa*) utilizadas para armazenar a cachaça, estas foram substituídas pelas de polipropileno, devido aos problemas com cupins que atacam a madeira. Na figura 26 o alambique com mais de 130 anos, que a família ainda utiliza na fabricação.

Figura 43: arrolhador; Figura 45: pipas; Figura 46: alambique família Mattiello.



Fonte: do autor

⁵⁷ Entrevista concedida por MATTIELLO, José. Entrevista [10. 2022]. Entrevistador: Barufke Analice e Lino Jaisson Teixeira, 2022.

A cana-de-açúcar também é a mesma que seu pai cultivava, caiana branca de casca dura. Hoje sob orientação da Embrapa, também são plantados outros quatro tipos. Mas o Sr. José Mattiello afirma que a branca se confirmou ser a melhor. Principalmente por produzir mais tempo, até 10 anos, enquanto as outras, em 4 anos, já precisa substituir a muda, pois não rende mais.

A produção do Sr. Celestino, era mais voltada para o consumo, sendo vendida apenas para os amigos e vizinhos, que vinham na propriedade buscar. Geralmente embalavam em garrafões de vidro 5 litros. Nos primeiros anos faziam 60 litros aproximadamente, depois, em média 200 litros. Hoje José e Marines produzem em média 750 litros por ano. A produção acontece entre os meses de junho e julho, mesmo período que seu pai. Também continuam vendendo apenas para apreciadores que vem na propriedade buscar.

A mão de obra era somente familiar, mas como hoje o casal tem apenas dois filhos, contratam diaristas para auxiliar principalmente no corte da cana. Em entrevista o Sr. José faz questão de informar que a produção segue o mesmo molde que aprendeu com seu pai e este com seu avô. “Tem de corta a cana, tirar as folhas, amontoar, carregar na carroça, levar com o trator até o engenho e descarregar no monte. Depois vai pro engenho, ali é uma 1:00h, 1:30h. Dai do engenho, tem de pegar a garapa, por no tacho pra esquentar e depois por no fermento. Deixa um dia, um dia e meio, até ficar no ponto que ela para de fermentar, aí vai no alambique. E vai moendo, emendando garapa de novo, são três tanques de fermento que vai andando, e queimando, até que tem cana. É tudo manual. Você fica amarrado ali. Se tem mais gente vai, mas até que eles crescem é puxado. Eles dizem -Vamos parar de fazer. Mas é uma tradição e eu gosto. Eles não gostam porque são novos ainda. Eu também aprendi desde pequenininho. O pai dizia, quando eram umas cinco da madrugada, - piazada vamos acender o fogo pro alambique. Nós estávamos em oito fazendo. Hoje não é assim” (MATTIELLO, 2022)⁵⁸.

Nas imagens abaixo podemos ver a família e o local de produção da cachaça dos Mattiello. O mesmo espaço desde 1924, quando a família inicia, mas com algumas alterações devido ao desgaste do tempo. Uma estrutura simples, de madeira, coberta por telha fibrocimento, mas que comporta as necessidades da atividade. Na figura 27, do lado direito o engenho e aos fundos as caixas de fermentação. Em primeiro plano a família, os filhos, dona Marines e o Sr. José com a cana utilizada na fabricação. Na figura 28, todo setor produtivo. Em um pequeno coberto à frente, temos o tacho utilizado para aquecer a garapa, ao lado outro, este

⁵⁸ Entrevista concedida por MATTIELLO, José. Entrevista [10. 2022]. Entrevistador: Barufke Analice e Lino Jaisson Teixeira, 2022.

maior com o engenho e os tanques de fermentação. Na parte de trás outro teto, neste fica o alambique mostrado na imagem acima. Ainda é possível observar o estoque de lenha, utilizado para a destilação, os bagaço da cana moída e, aos fundos, o riacho de onde a família aproveita água, para uso na serpentina. As pipas de armazenamento ficam no porão da residência, a poucos metros do local de destilação.

Figura 44: Família Mattiello (Ibraim, Marines, José e Samir) e moenda de cana.



Fonte: do autor

Figura 45: Espaço onde a família Mattiello produz cachaça, Rui Barbosa-Seara.



Fonte: do autor

Na produção do senhor Celestino e da dona Catarina, a cachaça exigia mais mão de obra, principalmente no engenho. Segundo José eram 4 pessoas no engenho, 1 colocando a cana e 1 recebendo a cana, esta era passada duas vezes para melhor aproveitamento. O engenho era duplo, ou seja, tinha 3 rolos. Outra pessoa cuidava do balde da garapa e um ainda tocava os bois. Tinha também os que cortavam e puxavam a cana de carroça, na época puxada por muares. No processo produtivo não existia distinção por sexo. As mulheres auxiliavam em todas as atividades, assim como a senhora Marines trabalha ao lado do senhor José atualmente.

O fermento utilizado é o biológico fresco, diferente do seu pai. Segundo José, o fermento que seu pai utilizava, era muito difícil de fazer fermentar, tinham que usar farinha de milho para impulsionar. As qualidades de cachaça produzidas pela família são basicamente duas, a branca pura e a de funcho (*Foeniculum vulgare*). A de funcho (*Foeniculum vulgare*) é um diferencial dos demais produtores da região. José aprendeu a fazer com seu pai e segundo ele o processo é simples, onde você acrescenta o chá dentro do alambique. O funcho (*Foeniculum vulgare*) é adquirido na própria propriedade, colhido e preparado, assim como seu pai fazia, mantendo a tradição da família.

Na propriedade também é feito o plantio para subsistência, e a família ainda tem vaca de leite e criação de porcos. Sendo estas duas a principal renda familiar. Porém, a senhora Marines afirma que a cachaça, também dá um bom dinheiro, pois está bem valorizada.

Durante a pesquisa foi possível perceber que a família Mattiello, busca manter a tradição familiar na produção de cachaça. E incentiva seus filhos a aprender o ofício.

3.1.11 Engenho de Cachaça Bordignon

A falta de terras no Rio Grande do Sul forçou dez, dos doze filhos do senhor Domingos Bordignon e da senhora Angela Costela Bordignon, a buscar nos estados de Santa Catarina e Mato Grosso novos recursos. Em 1966, Santo Bordignon e Odila Maria Peretti Bordignon, saíram de Nova Araçá no Rio Grande do Sul, em busca de novas terras. Em Rui Barbosa, atual comunidade de Seara- SC, seu irmão Rosimbo Bordignon residia, então decidiu também comprar um lote da colonizadora Luce Rosa. Rosimbo tinha um alambique, e pediu para Santo ajudar ele na produção de cachaça. Ambos conheciam o ofício, pois no Rio Grande do Sul a família já era produtora, mas em grande escala. Distribuía para toda região Sul, até o estado do Com os anos, Rosimbo, irmão de Santo, adoeceu e seus filhos pediram para ele assumir a produção.

Santo leva o destilador de cobre para sua propriedade e ali permanece em atividade. Suas pipas eram de polipropileno e o engenho movido por trator. A família produzia aproximadamente 1.500 litros por ano, destilavam entre os meses de junho e julho e vendiam para os vizinhos e apreciadores que vinham buscar.

Em 2002, quando Odila e Santo decidem migrar com a família para Mato Grosso, devolvem o alambique aos sobrinhos, que o mantém preservado até hoje. Porém não trabalham com a atividade.

Após permanecer quatro anos em Mato Grosso, decidem voltar para Santa Catarina. Marcos, filho de Santo, comprou uma propriedade na comunidade de Linha Celso Ramos, a poucos quilômetros da antiga terra de seu pai. Em 2012 iniciou novamente a produção de cachaça. O alambique é de cobre, maior que o antigo, o engenho veio do Rio Grande do Sul e é movido com o trator assim como de seu pai. A espécie de cana-de-açúcar utilizada não foi possível identificar, mas é a mesma que seu pai tinha. De cor roxa, grossa e que solta a palha com facilidade. Seu corte exige auxílio de mão de obra externa, geralmente vizinhos ou conhecidos, pois a família é pequena, sendo apenas o casal Marcos e Neide, os avós Noeli e Paulo Finger e no recesso escolar o filho Jardel e a pequena Julia, ambos para atender toda a propriedade.

No ano de 2022, Marcos estava com um problema no braço, dificultando o manuseio da cana, então a família decidiu levar o engenho até o canavial, antes faziam o inverso. Em entrevista, Marcos e Neide afirmam que a ideia deu certo, e pretendem repetir. Na roça moem a cana, e jogam o bagaço na lavoura, para adubação. Ali instalaram uma caixa de 300 litros e uma mangueira, que liga até os tanques de fermentação, distante aproximadamente 150 metros.

Em entrevista, Marcos afirma ter aprendido o ofício com seu pai. E hoje mantém a tradição da família, com poucas alterações. O fermento usado é o biológico seco, mesmo que seu pai tinha, mas ele misturava farinha de milho para impulsionar a fermentação, Marcos prefere não acrescentar. Produzem aproximadamente 800 litros de cachaça por ano. Utilizam lenha retirada da propriedade.

Na imagem 29 é possível observar a propriedade da família Bordignon. A residência de alvenaria e o acesso ao canavial que fica a aproximadamente 50 metros. Também é visível o local de produção, construído de madeira dividido em duas áreas. Uma com meia parede, destinada a fermentação e destilação do caldo de cana, moída na roça (figura 30). A outra com piso e paredes revestidas com manta térmica para manter a temperatura amena. Ali é feito o engarrafamento, selagem e as reservas de cachaça envelhecida.

Figura 46: Propriedade da família Bordignon, Linha Celso Ramos- Seara.



Fonte: do autor

Na figura 50, Marcos, Paulo e Neide, no local de produção. Nesta ao fundo se percebe o alambique a serpentina e parte dos tanques de fermentação. Sem paredes e de chão batido.

Figura 47: Família (Marcos, Paulo e Neide) e o local de produção da cachaça.



Fonte: do autor

Segundo Marcos, a cachaça tem seus segredos e alguns, aprendeu com seu pai e este com o avô. Um deles é a temperatura para destilar a cachaça e a água. A água fervida ou destilada é usada para acertar o teor de doçura da garapa, para ela render mais e ter boa qualidade. “A cachaça, se você precisar baixar o grau de doçura dela, que ela passou de 13° de doçura na fermentação, você deve jogar água. O ideal é de 17° para menos. Os antigos ferviam

água na panela, mas na verdade você deve destilar a água no alambique. Porque daí, ela não congela e não apodrece. O alambique pra você ter uma cachaça padrão é 100° de temperatura, e na destilação da água também é. Ela não pode estar quente, é de morna pra fria quando vai misturar. E na cachaça, se você aumenta o fogo, quando vai destilar, ela fica amarga, mais forte. Quanto mais fogo mais rápido você faz ela, mais forte ela fica, ela queima, perde qualidade. A cachaça tem outro sabor outra cor” (BORDIGNON, 2022)⁵⁹.

Para saber o teor alcoólico e de doçura a família utiliza medidores. Ambos funcionam da mesma forma. Ao colocar uma pequena quantidade de cachaça ou de garapa o palito sobe, indicando o teor de doçura ou alcoólico. O sacarímetro e o alcoômetro, como são chamados, podem ser digitais também. Para a família, o teor alcoólico padrão da cachaça é de 20° a 18° graus. Na primeira imagem abaixo, podemos observar Marcos usando o alcoômetro. Na segunda imagem, os medidores que a família utiliza na produção de cachaça.

Figura 48: Marcos Bordignon medindo o teor alcoólico da cachaça; medidores que a família faz uso.



Fonte: do autor

A cachaça produzida é armazenada em pipas de madeira. A família investe no envelhecimento de cachaça, sendo vendidas amadeiradas, com dois anos ou mais. Atualmente possuem para venda 8 tipos de cachaça. Sendo reservadas em pipas de carvalho, Cabriúva (*Myrocarpus frondosus*), amburana e mista de grápia (*Apuleia leiocarpa*) e jatobá (*Hymenaea courbaril*). Também tem cachaça com cravo e canela, branca pura e branca especial. Segundo

⁵⁹ Entrevista concedida por BORDIGNON, Marcos. Entrevista [10. 2022]. Entrevistador: Barufke Analice, Lino Jaisson Teixeira, 2022.

Marcos a branca especial é o corpo da cachaça, esta tem pouco rendimento. “A branca especial, com 19º graus exato, é a legítima cachaça. 300 litros de garapa rende de 5 à 6 litros dela, é o meio” (BORDIGNON, 2022)⁶⁰.

As pipas são compradas no Jacob Biondo, uma loja de Seara que vende produtos diversificados. Segundo Marcos, as pipas são encomendadas de Salto Veloso ou Igarapé Minas Gerais, dependendo da madeira. Neide e Marcos afirmam que pretendem diversificar ainda mais suas opções de cachaça amadeiradas. Ao serem questionados, sobre o lucro da produção, afirmam que a cachaça agrega em média, uns 10% da renda familiar. O restante vem da criação de porcos e produção de leite. Porém é um lazer, um dinheiro extra que ganham e um investimento futuro. “Fosse em quantia grande, você vive, e vive bem. Tem que ter uma quantia grande e mercado. Aí vive melhor que com vaca de leite. A minha ideia é mais pra frente acabar com as vacas e viver dos suínos e cachaça” (BORDIGNON, 2022)⁶¹.

Nas imagens 40 e 41, temos um exemplo de selo utilizado nas garrafas e o espaço destinado para receber visitantes e apreciadores, que queiram degustar a cachaça antes da compra. Também é possível visitar junto coma a família o local de produção e armazenamento do produto.

Figura 49: Espaço para degustação de cachaça; Um dos selos que a família utiliza nas embalagens.



Fonte: do autor

As vendas acontecem na própria propriedade, os clientes recebem o produto em embalagens personalizadas de 500 ml, um litro ou dois litros. As mesmas são abastecidas e

⁶⁰ Entrevista concedida por BORDIGNON, Marcos. Entrevista [10. 2022]. Entrevistador: Barufke Analice e Lino Jaisson Teixeira, 2022.

⁶¹ Entrevista concedida por BORDIGNON, Marcos. Entrevista [10. 2022]. Entrevistador: Barufke Analice, Lino Jaisson Teixeira, 2022.

lacradas manualmente. São adquiridas na loja Lucel, localizada em Seara e os selos impressos na TotalPrint, também comércio local. A produção de cachaça artesanal da família Bordignon, é exemplo de como o pequeno produtor tem uma interação com o comércio local, envolvendo de forma direta três lojas, estimulando a economia da cidade.

3.1.12 Engenho de Cachaça Sive

A família Sive tem sua propriedade na comunidade de Poço Redondo-Paial. Ali instalaram uma fábrica de açúcar mascavo, mas vem também investindo na atividade alambiqueira. Ganhada de herança, Valdemar Sive e Terezinha Inês Sive deixaram a propriedade sem fins lucrativos até a década 1990. Para ocupar a terra plantaram cana-de-açúcar e outros produtos para consumo próprio. Em 2002, Cesar Sive e seus pais optaram por arrumar a propriedade e torná-la produtiva. O canavial já tinha se expandido e era preciso, dar uma finalidade a cana. Por fim decidiram investir em uma fábrica de açúcar mascavo. “Meu avô comprou as terras na década de 50, então meu pai herdou três alqueires, onde o resultado da produção de cana é muito bom... daí o que era para ser pra consumo próprio, virou ideia de negócio” (SIVE, 2023)⁶².

Na compra dos equipamentos e da moenda com motor elétrico para fábrica, veio também um pequeno alambique. Oscar, vizinho e tio de Cesar, tinha feito um curso de alambiqueiro, então decidiram fazer alguns litros de cachaça para consumo próprio.

Como a ideia era produzir açúcar mascavo, a cachaça ficou de lado e Oscar levou o alambique para sua propriedade. Onde continuou fazendo para consumo próprio. Tempo depois Cesar e o vizinho Osvaldo Munaro decidem comprar um novo alambique. O instalaram na propriedade de Munaro, mas também sem finalidade comercial. Porém, como os vizinhos e amigos, passaram a buscar o produto para compra, perceberam que a demanda era grande e decidiram investir na atividade.

Em 2017 compraram uma caldeira, um alambique maior e iniciaram a produção de cachaça. Cesar aprendeu o ofício de alambiqueiro em um curso que fez no mesmo ano. Quando questionado sobre o trabalho com cachaça, respondeu que foi algo que aprendeu a gostar. “Foi algo que surgiu como alternativa, depois que começa acaba gostando né é um negócio bem

⁶² Entrevista concedida por SIVE, Cesar. Entrevista [01. 2023]. Entrevistador: Barufke Analice, 2023.

interessante. Muitas pessoas vieram conhecer, queriam ver como funcionava, como era o processo. Quem olha na garrafa não imagina o que tem por trás. é uma arte” (SIVE, 2023)⁶³.

As espécies de cana-de-açúcar cultivadas para produção de açúcar e cachaça são a caiana branca e roxa, e algumas variedades da EPAGRI (Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina). Como a propriedade da família Sive não comporta todo canavial necessário para abastecer o alambique e a fábrica de açúcar, alugam a terra de Osvaldo Munaro. Cerca de 90% da cana usada fica nas terras dele. Em acordo, Munaro ganha uma porcentagem do lucro da produção.

É produzido aproximadamente 6 mil litros de cachaça, por ano. A produção de cachaça acontece entre o outono e início do inverno. O produto é vendido na propriedade, em garrafas pet, ou embalagens que o cliente trás, como pequenas pipas.

Não fazem envelhecimento, mas Cesar afirma que pretendem futuramente investir em variedades de cachaça amadeiradas como: grápia (*Apuleia leiocarpa*), carvalho, amburana e Cabriúva (*Myrocarpus frondosus*). Utilizam pipas de polietileno para armazenamento.

Quando questionado sobre o peso das atividades na renda familiar. Sive afirmou que é de 50% para cada. Mesmo a fábrica de açúcar sendo o negócio principal da família, a produção de cachaça rende mais. Pois ela exige menos mão de obra, menos tempo e no mercado é um produto muito valorizado. E o açúcar mascavo além da mão de obra ele precisa de muita lenha, o que encarece o produto.

A produção de açúcar mascavo tem capacidade para produzir 3 mil kg por mês, porém a falta de matéria prima limita a atividade em 1.500 kg ao mês. Seus principais clientes são de Chapecó. Na propriedade trabalha o pai Valdemar, a mãe Terezinha e Cesar. Sua irmã também ajuda na parte de logística. Para o corte de cana é contratado diaristas e esta é puxada por trator. O bagaço é disponibilizado a vizinhos, para alimentação do gado. Estes vêm buscar conforme demanda.

Além da fábrica de açúcar e venda da cachaça, a família cultiva hortaliças, mandioca, milho e feijão para consumo. Quando questionado sobre o uso do destilado, a família afirma que costuma consumir socialmente e para fins medicinais. Principalmente dona Terezinha que conhece várias receitas com ervas, aprendidas com sua mãe. A cabeça, primeira fração do destilado, Terezinha utiliza para fazer sabão, destinado a uso doméstico. Em entrevista Cesar afirma que sua mãe ajuda em todas as tarefas tanto na fábrica de açúcar quanto na cachaça.

⁶³ Entrevista concedida por SIVE, Cesar. Entrevista [01. 2023]. Entrevistador: Barufke Analice, 2023.

Mesmo com estrutura industrial a família afirmou que pretende seguir um padrão artesanal, pois caso contrário perderia sua essência. Cesar descreve o processo produtivo. “Primeiro passo é fazer o fermento, moer a cana, mistura o caldo com o fermento, o fermento transforma o açúcar em álcool formando o vinhoto, depois entra no alambique, entra em fervura, sai a destilação, passa por uma serpentina, esfria o vapor e o vapor se transforma no líquido precioso” (SIVE, 2023)⁶⁴.

A área produtiva é dividida em dois espaços um com a moenda e outro onde acontece a destilação e a fabricação de açúcar. Na primeira a cana chega de trator em um espaço sem paredes, com aproximadamente três metros de altura. Na segunda área uma parte é fechada e outra apenas coberta. Ambas têm estrutura de alvenaria, chão cimentado e coberto de fibrocimento. Na imagem abaixo temos a área com a moenda, desta a garapa é direcionada para os tachos de fervura, no caso de fabricação do açúcar. Ou para o tanque de fermentação, no caso de produção de cachaça.

Figura 50: Moenda de cana-de-açúcar da Família Sive.



Fonte: do autor

Na imagem 43 temos a área de produção da cachaça, nesta em um nível acima fica o tanque de fermentação, deste a garapa é canalizada até o alambique que recebe calor da caldeira abastecida de lenha. Ao fundo, continuação da estrutura onde é fabricado açúcar.

Figura 51: Área de produção de cachaça da Família Sive, Paial.

⁶⁴ Entrevista concedida por SIVE, Cesar. Entrevista [01. 2023]. Entrevistador: Barufke Analice, 2023.



Fonte: do autor

Como a produção de cachaça não estava toda legalizada, em 2021 após uma denúncia, a produção foi barrada pela fiscalização, pois mesmo com a fábrica de açúcar legalizada faltava a regularização do alambique. Depois da acusação que gerou uma multa e a proibição de produzir, a família já investiu aproximadamente 500 mil reais nas adequações e aguarda a liberação para retomar a atividade alambiqueira.

3.1.13 Engenho de Cachaça Lauxen

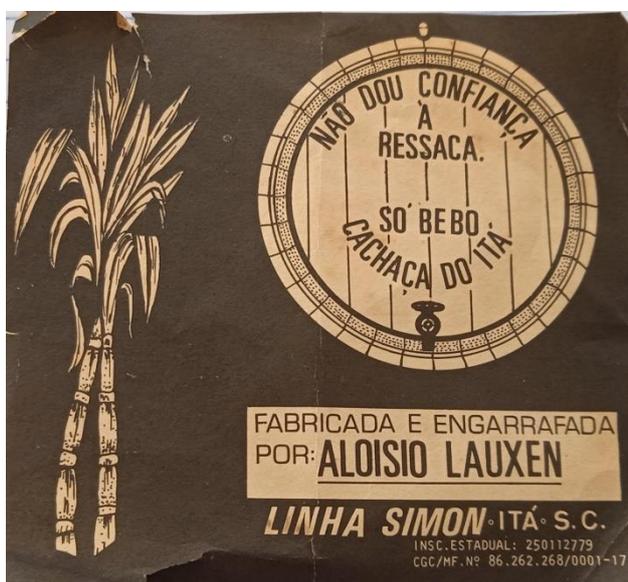
Um dos produtores de cachaça artesanais mais conhecidos de Itá e região. A cachaça do Lauxen apreciada pelos amantes da bebida, é motivo de orgulho para a cidade, produzida a décadas, recebe clientes de várias cidades.

Adelar Lindolfo Lauxen cresceu em meio à produção de cachaça. Herdou a paixão e o conhecimento de seu pai Aloisio Lauxen (1922-2013). A produção acontece desde 1946, quando Aloisio compra seu primeiro alambique, na época com 25 anos. O alambique pertencia ao senhor Leopoldo Nicolau Simon (1912-1972), seu meio-irmão. Este comprou de segunda mão no início da década de 1940. O primeiro dono do alambique foi Francisco Scheuble, irmão de Vitório Scheuble. Em entrevista ao jornal local “Integração”, senhor Lauxen explica como começou a produzir. “A madeira começou a ficar escassa então as viagens de balsas foram se acabando. Comprei um alambique e fui um dos primeiros na fabricação de cachaça aqui em Itá” (INTEGRAÇÃO, 2011, p.5).

Segundo Adelar Lauxen na época a produção variava entre 500 e 400 litros de garapa por dia, o que rendia 100 litros de cachaça em média. Usavam a cana paulista e a cana ligeira. O alambique se localizava na Linha Simon próximo a propriedade de Adelar. A produção era familiar, mas quando necessário contratavam ajudantes, trabalhavam em média 7 pessoas fora o preparo da terra e o plantio da cana-de-açúcar.

No ano de 1966 a família dá um grande passo na produção de cachaça, decide rotular. Agora a cachaça Lauxen passa a ser conhecida pelo rótulo: Não Dou Confiança a Ressaca. Só Bebo Cachaça Do Itá.

Figura 52: Antigo selo de cachaça da família Lauxen.



Fonte: do autor

A selagem era automática junto ao engarrafamento. Segundo entrevista ao jornal “Integração”, em seu auge de produção chegou a vender 500 litros por dia. “Eu vendia toda a produção na região, tinha uma época que era comercializado cerca de 500 litros por dia” (INTEGRAÇÃO, 2011, p.6).

Paralelo à produção de cachaça, o senhor Aloisio também exercia a profissão de Balseiro. Toda a família trabalhava junto, além dos canaviais plantavam outros alimentos aos arredores do engenho. Também criavam animais como porcos, galinha e gado.

Neste processo todo, é importante destacar o papel das mulheres. Dona Maria Leopoldina Lauxen (1926-2004) é exemplo. Sempre cuidava da casa, da família e ainda ia para a roça. Nas ocasiões, não raras, em que o marido faltava para descer o rio de balsa, era ela quem

tocava o alambique junto aos filhos. Lauxen lembra com carinho. “Ela era forte quando o pai saía de viagem era ela quem tocava a produção sozinha” (LAUXEN, 2023)⁶⁵.

Nesta época a vida não era fácil, tudo era muito trabalhoso e para as mulheres era ainda mais difícil, pois desempenhavam dupla jornada. Além de ajudar o marido na roça e com os animais, ainda tinham que cuidar da família. Preparar o café e outras refeições, cuidar da casa, das roupas e dos filhos. Na produção de cachaça não era exceção, todos os alambiques tinham participação das mulheres nas funções. Nas figuras 45 e 46 temos exemplos de mulheres que trabalharam na produção de cachaça em Itá. Na primeira não foi possível identificar o nome da mulher, mas a foto foi tirada entre os anos 1925/ 1935, levando em consideração as demais fotografias encontradas durante a pesquisa, é possível que seja um registro da produção de cachaça da família Schauble. Na segunda imagem, Maria Lauxen, mãe de Adelar Lauxen, servindo cachaça.

Figura 53: Mulher trabalhando na produção de cachaça meados da década de 1925/1935. Dona Maria Lauxen servindo cachaça.



Fonte: Memória Itá Francisco Hall (1984); Adelar Lauxen

Em dezembro de 1985 a família Lauxen toma uma difícil decisão, parar com o rótulo que selou a cachaça dos Lauxen por duas décadas. Em 26 de dezembro de 1985 é feita a baixa no cadastro. E o rótulo (Não dou confiança à ressaca só bebo cachaça do Itá) deixa de circular entre os apreciadores da bebida. Mas isso não é o fim da produção, pois a família continua com o alvará. O amor pela atividade é maior que o desalento causado pelo aumento de impostos sobre a cachaça artesanal. Com o fim do selo a tributação fica mais baixa e a família pode

⁶⁵ Entrevista concedida por LAUXEN, Adelar. Entrevista I [01. 2023]. Entrevistador: Barufke Analice, 2023.

continuar produzindo. “O pai decidiu acabar com o selo porque virava tudo em imposto. Então descobrimos que podia trabalhar só com o alvará e assim foi feito” (LAUXEN, 2023)⁶⁶.

O senhor Aloisio e dona Maria Leopoldina produziram cachaça por 48 anos, até o peso da idade não lhes permitir mais. Em 1994 senhor Aloisio para de ajudar na produção de cachaça artesanal e Adelar, que já trabalhava com o pai, assume o controle da produção. Em seu alambique ainda se usa as mesmas pipas que seu pai comprou, elas têm mais de 100 anos.

Figura 54: Aloisio Lauxen servindo cachaça (1980). Adelar Lauxen servindo cachaça (2021).



Fonte: Memória Itá Francisco Hall (1984); Fonte do autor

Hoje a família produz em média 7 mil litros de cachaça por ano e vende em casa. Adelar Lauxen aos 66 anos lamenta não ter perspectiva de continuidade na produção. Segundo ele, os altos impostos e falta de mão de obra para trabalhar são os principais problemas enfrentados na produção artesanal. Os jovens não se sentem estimulados para continuar. “Eu ainda vou fazendo, mas logo tenho que parar a idade já não deixa. E gente pra ajudar não se acha mais. O imposto está muito alto e os filhos não querem continuar” (LAUXEN, 2023)⁶⁷. Hoje Adelar Lauxen é referência na produção de cachaça em Itá e recebe turistas que gostam de vivenciar a experiência do processo produtivo. Quem visita sua propriedade pode assistir ou ajudar na produção e depois degustar da bebida.

⁶⁶ Entrevista concedida por LAUXEN, Adelar. Entrevista I [01. 2023]. Entrevistador: Barufke Analice, 2023.

⁶⁷ Entrevista concedida por LAUXEN, Adelar. Entrevista I [01. 2023]. Entrevistador: Barufke Analice, 2023.

3.1.14 Engenho de Cachaça Simon

A cachaçaria Simon é um dos pontos mais conhecidos e visitados de Itá. Sua trajetória se iniciou a quase um século, com a família Filippini. Erasmo Filippini trouxe da Europa a tradição da elaboração do vinho e da graspa. No Rio Grande do Sul, conheceu a cana de açúcar. Percebendo que o destilado de cana era mais aceito no comércio local investiu também na cachaça.

Erasmo Filippini e Requilde Biasi Filippini casaram-se na comunidade de Lajeado Paca, Erechim-RS. Ali, em meados de 1930, fundaram uma indústria de bebidas, trabalhavam com graspa, vinho vinagre, sucos e cachaça. Mas ainda jovem Erasmo ficou viúvo, então vai com sua nova esposa para Santa Catarina. Deixando a indústria aos cuidados dos filhos Ermelindo e Alderico.

Os irmãos criaram uma sociedade e a indústria de bebidas cresceu. Trabalhavam com engarrafamento e produção de sucos, vinhos, graspa, vinagre e cachaça. Porém a aguardente era produzida em outras propriedades da família. Segundo Marli Filippini Simon, filha de Alderico, Erechim tinha um clima muito frio e a geada prejudicava a produção de cachaça. “Eles tinham 5 alambiques na encosta do Rio Uruguai e o pai tinha mais 1 no Rio Douradinho, (Itatiba do Sul) porque não dava geada. E lá em Erechim, a geada azeda o miolo da cana, daí não da fermentação, aí se azedava, eles cortavam rápido em uma semana, aproveitavam só um pedaço da cana, metade para baixo” (SIMON, 2022)⁶⁸.

A família transportava a cachaça produzida até a fábrica de bebidas. Ali faziam o engarrafamento automático. A Cachaça Tatuzinho, como era rotulada, era engarrafada em recipientes de vidro de 5 litros, vendida em bodegas do interior de Erechim. Os irmãos faziam as entregas de mula, depois compraram um Chevrolet 3100 e depois um caminhão.

Em 1967 Alderico se desliga da sociedade de bebidas e permanece apenas com os alambiques. Sua principal propriedade produtora foi adquirida em 1954. Alderico e a esposa Mafalda compraram a propriedade, já com engenho, de Francisco Rudininski, na Linha Navegantes - Aratiba. Esta mesma propriedade hoje pertence a Marli Filippini Simon dona da Cachaçaria Simon.

A família continuou residindo em Erechim e o sistema de vendas da cachaça continuou o mesmo, exceto pelo engarrafamento, que agora era manual. Sendo produzida nos engenhos e

⁶⁸ Entrevista concedida por SIMON, Marli Filippini. Entrevista I [10. 2022]. Entrevistador: Barufke e Lino, Analice e Jaisson Teixeira, 2022.

levada até a propriedade em Lajeado Paca onde a família residia. Eram pegos mil litros de cachaça a cada quinze dias, durante os meses de produção, de abril até agosto. Ali Alderico e sua esposa Mafalda engarrafavam em embalagens de vidro 5 litros ou em pequenas pipas e distribuíam no comércio, bodegas ou festas pelo interior de Erechim e Aratiba. As entregas no comércio aconteciam mensalmente ou quando pedidas. Eram produzidos e entregues aproximadamente 10 mil litros de cachaça por ano. Não faziam envelhecimento, mas estocavam em pipas de madeira. As mesmas que são utilizadas para reserva de aguardente na cachaçaria Simon.

Figura 55 Pipas utilizadas para envelhecimento na cachaçaria Simon.



Fonte: do autor

Em 1965, a família Filippini, assim como os Cromianski e outros alambiqueiros, que tinham o engenho próximo do Rio Uruguai, tem grande parte da estrutura produtiva levada pelas águas da enchente. O que restou precisou ser relocado, pois a estrutura ficou insustentável. Engenho, casa de destilação, toda área de produção foi reconstruída em um local mais elevado. Na imagem abaixo é possível ver a principal propriedade da família Filippini, antes da enchente. Eram duas moradias onde uma família de agregados residia, um secador de fumo e o engenho. Este localizado mais próximo do Rio Uruguai, em 1965 ficou todo abaixo da água, o alambique e as pipas da cachaça, recentemente produzida, foram levadas pela enchente. Restou apenas a moenda que foi instalada metros acima.

Figura 56: Principal propriedade da família Filippini, Aratiba (1963).



Fonte: Marli Filippini Simon

Os engenhos, da família Filippini, sempre tiveram agregados trabalhando. Segundo Marli, trabalharam com a família quatro famílias de etnia italiana, duas de alemães, e uma família cabocla. E nos períodos de produção ainda eram contratados diaristas, geralmente para o corte de cana. Paulo Simon é exemplo, este casou-se com Marli Filippini Simon, filha de Mafalda e Alderico.

Na década de 1980, Paulo compra a propriedade do sogro. E ele e Marli seguem trabalhando com cachaça. Produziam de 8 a 9 mil litros por ano, o sistema produtivo e as vendas continuaram no mesmo sistema. Porém o engarrafamento era em recipientes pets 2 litros. Segundo Marli, a cachaça em garrações de vidro foi proibida de ser vendida.

Em 1987, devido à construção da Usina Hidrelétrica de Itá, Marli e Paulo foram desapropriados de parte das suas terras. Perdendo mais da metade do canavial, em 1990 o engenho é relocado novamente. Com menos terra para cultivar cana-de-açúcar, diminui a produção.

Em 1992 decidiram ir morar em Itá. Mas permaneceram com o alambique em Aratiba, sob os cuidados de agregados. Paulo acompanhava a produção e continuava vendendo cachaça. Agora em Itá também. Em 2005 inauguraram a cachaçaria Simon. Uma fábrica de cachaça com petiscaria. Além de vender a cachaça produzida em Itá, também vendiam a destilada em Aratiba.

Em 2007 Marli Filippini Simon sofre a triste perda do marido, tendo três crianças para cuidar, a produção do destilado na Cachaçaria Simon se torna inviável. Então decide manter somente a petiscaria e a venda de cachaça que é produzida na propriedade em Aratiba.

Hoje a família Simon produz aproximadamente 5 mil litros de cachaça por ano. A produção em geral segue o mesmo sistema. Entre abril e agosto, a propriedade continua sob os cuidados de um agregado “Aristides” que trabalha com a família há 20 anos. A cana usada é da mesma espécie plantada por Alderico e o bagaço é aproveitado para adubo. Toda cachaça produzida é estocada na Cachaçaria Simon, transportada em bombonas de 20 litros, reservada nas pipas de madeira. A “cachaça Itá” como é rotulada, tem seu engarrafamento de forma manual e as embalagens são adquiridas com uma distribuidora de embalagens de Indaial- SC.

Na cachaçaria além da aguardente branca é feito envelhecimento e licores. A família faz reserva nas antigas pipas do senhor Alderico, grápia (*Apuleia leiocarpa*), Cabriúva (*Myrocarpus frondosus*) e pinheiro (*Pinus*). A cachaça mais velha tem 20 anos de reserva na madeira Cabriúva (*Myrocarpus frondosus*) e 9 anos na grápia (*Apuleia leiocarpa*). O destilado utilizado para os licores é envelhecido de 2 a 3 anos, e as variedades são conforme a safra de frutas. Abacaxi, maracujá, bergamota, figo, mirtilo, rosas vermelhas e especiarias são exemplos. As receitas segundo Marli são as mesmas que seu pai fazia. “Essas receitas que nós temos são do meu pai, são antigas então. Até a gente faz um Campari meio amargo, com losna, mas esse ano deu fraca a safra, então não tem. Mas a maioria vem lá do meu pai” (SIMON, 2022)⁶⁹.

Quando questionados sobre o trabalho com os licores, Matheus, filho mais velho de Marli, respondeu que é algo que gosta de fazer e não exige muito esforço. “Não, na verdade você pega a cachaça pronta, então deu o mesmo trabalho de fazer qualquer cachaça, até esse momento. Tira do barril quando ela já é filtrada, vai ao alterno, e fica em fusão, então fica com a fruta ali parada 50, 60, 100 dias depende do tipo da fruta. Então você só teve o trabalho de adicionar a fruta dentro, pouca coisa. E depois quando você tira novamente, põe o açúcar para dar o ponto de doçura, pois acaba baixando o teor alcoólico. É praticamente dois trabalhos pequenos antes de engarrafar. Com certeza se fosse só colocar essência, é só botar hoje, amanhã está pronto, mas aí a qualidade, o gosto nem se compara” (SIMON M., 2022)⁷⁰.

Na cachaçaria, Marli e os três filhos trabalham juntos, são sócios. Cada um tem sua profissão, mas nas tomadas de decisão e trabalho todos participam. “Todos trabalham juntos os

⁶⁹Entrevista concedida por SIMON, Marli Filippini. Entrevista [10. 2022]. Entrevistador: Barufke Analice, 2022.

⁷⁰ Entrevista concedida por SIMON, Matheus. Entrevista [10. 2022]. Entrevistador: Barufke e Lino, Analice e Jaisson Teixeira, 2022.

três irmãos e a mãe, sempre foi assim na família. E a ideia é continuar com certeza. E torcer, para os filhos querer continuar também” (SIMON M., 2022)⁷¹. Quando questionados sobre a importância na renda da família, Matheus afirma que não é possível viver apenas com a venda da cachaça. Mas que esta é uma soma que contribui em uns 10% do total. Quem visita a cachaçaria Simon pode desfrutar de um delicioso prato de polenta com peixe frito que já virou tradição na cidade, conhecer a história da Cachaça Itá e degustar das deliciosas cachaças produzidas pela família Simon.

3.1.15 Engenho de Cachaça Gritti e Gusatto

A comunidade Linha Passo do Uv, localizada no interior de It, tem sua trajetória contada a partir dos engenhos de cachaça. Ocupada por europeus na década de 1920, os colonos que ali se instalaram criaram uma cooperativa para impulsionar a economia local. Até a década de 1950 os engenhos da comunidade eram abundantes. Porém depois deste período a comunidade presenciou uma diminuição nos alambiques de cachaça, as causas desta não foram possíveis de levantar, deixamos para uma pesquisa futura.

Na década de 1990, um grupo de amigos, tinha a ideia de fundar uma associação para produção de cachaça. Mas com a grande oferta de trabalho na Usina Hidrelétrica de It, o grupo se desfez, pois 3 dos 4 integrantes foram trabalhar na barragem. Elio Gritti foi o único agricultor que permaneceu na comunidade. “Nós se reunia todo sábado de noite, estudava um estatuto, que um dos caras tinha arrumado em um curso que fez. A ideia nossa é montar um alambique. Nós estávamos formando o estatuto pra depois montar, já estava bem adiantado, quase pronto. Daí começou a história da barragem e os agricultores saíam pra ir para cidade nova morar. Nós ramos quatro, e acabou parando, não dava mais pra se reunir, e morreu” (GRITTI, 2023)⁷².

Então teve um curso na comunidade Linha Passo do Uv, e neste levanta-se a hipótese de formar uma associação. No grupo toda comunidade fazia parte, eram 14 famílias. Dali surgiu a ideia de montar uma agroindústria de auar mascavo. A fábrica foi inaugurada no ano de 2000 com seis sócios: Dercilde Salvi, João Mocellin, Altivo de Oliveira, Jurandir Batisti, Darci Gusatto e Elio Gritti. Destes, restam apenas Darci e Elio, e Joanes Gusatto que ingressou depois.

⁷¹ Entrevista concedida por SIMON, Matheus. Entrevista [10. 2022]. Entrevistador: Barufke e Lino, Analice e Jaisson Teixeira, 2022.

⁷² Entrevista concedida por GRITTI, Elio. Entrevista [8. 2023]. Entrevistador: Barufke, Analice, 2023.

“Quando nós começamos tínhamos a associação, mas com a associação e agroindústria, nós perdemos os direitos que os agricultores têm no bloco. Então, foi formada a cooperativa “Cooper Vale Itá”. Começamos com oito, hoje estamos com três agroindústrias” (GRITTI, 2023)⁷³. A cooperativa tem por objetivo unir forças para adquirir equipamentos e produtos agrícolas.

Em entrevista, Elio explicou que no primeiro ano de fabricação de açúcar na agroindústria, aconteceu uma forte geada, que queimou a cana. Como ela ainda não estava madura, perderam mais da metade da matéria prima. Devido a este fato, decidiram fazer cachaça. A ideia veio de Dercilde Salvi e o João Mocellin, que conheciam o processo produtivo, pois seus pais eram ex-produtores na comunidade.

No mesmo ano compraram um alambique em Lindóia do Sul- SC e em 2001 iniciaram a destilação. A fábrica de açúcar foi mantida como principal produto. Destinavam para a cachaça somente a cana que não era propícia para o açúcar mascavo. Então a produção ocorria conforme o rendimento do açúcar. A cana era puxada por carro de boi e o engenho de ferro movido por motor elétrico.

A fábrica está localizada na propriedade de Darci Gusatto. Cada sócio tem em sua propriedade um canavial de mesmo tamanho. A cana é plantada e cortada junto, quando trabalham na fábrica também vão os três. Ao final, o lucro e o prejuízo, é dividido entre todos.

A fábrica tem capacidade para produzir 150 litros de cachaça por dia e 300 quilos de açúcar. Mas a falta de mão de obra, limita a um rendimento entre 3 e 4 mil litros de destilado por ano e 8, 9 mil quilos de açúcar por mês. No auge da atividade fabricavam em média 10 mil litros de cachaça por ano.

Em 2012 a Itaúcar passou a receber turistas. O município implantou no final de 2011 um projeto-piloto, envolvendo três propriedades agrícolas, denominado Rota do Turismo Rural, compreendendo o Recanto do Balseiro e o Cantinho da Vovó Maria e a Itaúcar. Para participar do projeto os sócios adaptaram a fábrica com banheiros, locais para degustação e visitas na propriedade. Na figura abaixo se observa um desses momentos onde os turistas fazem um passeio de carroça. A imagem foi retirada de uma reportagem do blog jornal - Nosso Jornal SC.

Figura 57: Turistas fazendo passeio de carroça em visita a Itaúcar 2012.

⁷³ Entrevista concedida por GRITTI, Elio. Entrevista [8. 2023]. Entrevistador: Barufke, Analice, 2023.



Fonte: <http://nossojornal.sc.blogspot.com>

Além de receber visitantes, os produtores podiam fazer vendas para turistas no barco do “Marujo” e demais pontos turísticos. Na época a secretaria de turismo forneceu um ônibus para levar os turistas, pois as estradas e pontes pequenas não comportam veículos maiores. Porém com o passar dos anos o projeto caiu no esquecimento a Itaúcar deixou de receber turistas e as vendas caíram drasticamente.

Hoje os três sócios, dedicam 1 ou 2 dias semanais para a indústria. A cana é cortada manualmente e puxada por trator. O engenho é o mesmo, mas o alambique foi substituído por um maior, devido a demanda de cachaça na década anterior. Também foi instalado uma caldeira, para diminuir os custos com a lenha. Quando destilam trabalham com duas alambicadas por dia.

Na imagem abaixo é possível observar a estrutura produtiva. Em primeiro plano o trator, usado para puxar a cana. Ao fundo parte da fabrica de açúcar e cachaça. Depois a casa da moenda, desta a garapa segue por tubulações até o tanque de fermentação de inox. Dali passa para o alambique que recebe calor da caldeira. Que fica em uma área mais aberta dividindo espaço com a lenha e o antigo carro de bois. Os espaços são interligados por corredores. Toda fábrica recebe revestimento de piso e lajotas. As mesas de inox seguem padrão industrial. A uma sala destinada para a fabricação de cachaça e açúcar, outra para produção de geleias, rapaduras e embalagem dos produtos. A ainda uma para as pipas de cachaça. Na parte externa temos os banheiros e um espaço para degustação. No jardim o antigo alambique acompanhado pela serpentina.

Figura 58: Estrutura da agroindústria Itaúcar, Linha Passo do Uvã- Itá.



Fonte: do autor

Figura 59: Antigo alambique e serpentina da Itaúcar.



Fonte: do autor

Nos primeiros anos o fermento utilizado era o biológico, mas aprenderam em curso a usar a levedura, segundo Elio este é melhor porque permite iniciar e finalizar o processo sem precisar ser renovado. A cachaça produzida é reservada em um tanque de inox 1200 litros com pedaços de madeira e uma pipa de grávia (Apuleia leiocarpa) 700 litros. O engarrafamento é manual. A cachaça tinha rótulo, mas foi usada somente quando as vendas eram direcionadas para o turismo. O selo era o mesmo usado no museu dos balseiros, a famosa “cachaça dos

balseiros”. Na época Darci, Elio e Nilo trabalhavam juntos. Nilo Brand e a esposa Ivanir Gusatto Brand continuam usando o selo e vendendo a cachaça dos balseiros no museu.

Na comunidade Passo do Uv a bebida  conhecida como “cachaça dois tombo”, devido a um fato ocorrido no local. Quando começaram a produzir, um apreciador, após afirmar que a bebida não era forte, tomou umas doses, e ao sair do estabelecimento, acabou caindo dois tombos. Assim, o destilado ganhou o apelido carinhoso de “cachaça dois tombos”.

As vendas de cachaça acontecem na propriedade. Já os demais produtos são encontrados, em It na casa colonial, em Seara em todos os mercados da cidade e na casa colonial. Quando questionado sobre o porquê em It as vendas não ocorrem em mercados Elio justificou: “Em It tentamos abastecer mais a casa colonial, não vendemos nos mercados, para incentivar o público a ir à casa, l também tem outros produtos como geleias, p-de-moleque, etc...” (GRITTI, 2023) ⁷⁴.

A cachaça representa 10% da renda para a família. Em entrevista Elio relata que para continuar produzindo nos próximos anos  necessário mais mão de obra, pois Darci vai fazer 70 anos, Elio esta chegando nos 60 e Joanes possui bastante demanda em sua função de operador de maquina. Além disso, é preciso investir em equipamentos novos e uso de tecnologias para ampliar as vendas. Quando questionado sobre o incentivo do município em relação à atividade, Elio afirmou que It precisa de agroindústrias para a cooperativa fortalecer. Apontou ser muito importante que o produtor em geral, tenha em sua agroindústria alguém apoiando tecnicamente. Que o município invista em profissionais que atendam as propriedades e orientem os produtores diretamente. Destacou também que para a demanda turística, é preciso investimento financeiro e apoio através de projetos, pois somente as cooperativas e agricultores não conseguem manter.

A cachaça artesanal das famílias Gritti e Gusatto está no mercado há duas décadas e apresenta os mesmos impasses que os demais alambiques analisados. Falta de mão de obra e incentivo municipal. Mas mesmo em idade de desacelerar e descansar, Elio e Darci permanecem firmes, até o tempo esgotar suas forças.

⁷⁴ Entrevista concedida por GRITTI, Elio. Entrevista [8. 2023]. Entrevistador: Barufke, Analice, 2023.

3.1.16 Engenho de Cachaça Quadros

A família Quadros tinha o objetivo de montar uma vinícola. Produziam vinho para consumo, desde 1998. Moravam em Lages, ali iniciaram a construção da vinícola. Porém no ano de 2000 conheceram a cidade de Itá, gostaram muito do lugar e decidiram investir no município. Venderam a propriedade de Lages e instalaram-se na comunidade São Roque, interior de Itá.

O objetivo da família era resgatar a tradição familiar dos pais de Luiz Roberto de Quadros. Antigos produtores de vinho. Mas o projeto ampliou para o resgate histórico dos quatro avós da família. “Nós viemos pra cá, começamos a construir o galpão da vinícola, e aí que deu a ideia, de então contar a história de todos os bisavós, não só de um. Então a gente fez a vinícola, A cachaçaria, o engenho de farinha e o cantinho do agricultor. Então montamos os quatro ambientes contando a história dos dois bisavós por parte do pai e os dois bisavós por parte da mãe” (QUADROS, 2023)⁷⁵.

João Agostinho de Quadros e sua esposa iniciaram a produção de cachaça em meados da década de 1920, produziram até a década de 1940, na cidade de Palhoça- SC. Com engenho movido por muares a produção era menor, vendiam na comunidade. A herança alambiqueira foi passada para Aldo, tio de Luiz Quadros. Hoje Luiz e seu filho Rodrigo preservam a tradição familiar.

A cachaçaria Quadros foi inaugurada em 2013. Começaram com três variedades de destilado, cachaça branca, de gengibre e carvalho francês (*Quercus robus*). Produzem entre junho e julho. A cana-de-açúcar é comprada de agricultores da região. Não possuem um fornecedor específico, vão comprando conforme demanda. A cana chega pronta para o engenho elétrico, é destilada e reservada em pipas de madeira. Hoje a família tem aproximadamente 100 pipas de madeira em reserva. Produzem em média 10 mil litros de cachaça por ano. Para a família a cachaça representa aproximadamente 10% da renda. Nas imagem abaixo parte das pipas com reserva de cachaça e o engenho de cana elétrico, utilizado para produção do destilado.

⁷⁵ Entrevista concedida por QUADROS, Rodrigo. Entrevista [8. 2023]. Entrevistador: Barufke, Analice, 2023.

Figura 60/61: Pipas de reserva cachaçaria Quadros. Moenda de cana-de-açúcar.



Fonte: do autor

Na imagem abaixo é possível observar a sala de destilação de cachaça, ali temos o lambique, serpentina, receptor de cachaça, tanques de fermentação e padronizador de caldo. Localizado no primeiro piso, o prédio de alvenaria, revestido por lajotas, segue os padrões exigidos pelo Mape.

Figura 62: Setor produtivo da cachaçaria Quadros, Linha São Roque- Itá.



Fonte: do autor

O engarrafamento é manual, usam garrafas de vidro e fecho de alumínio. O rótulo é feito na gráfica, Totalprint de Seara. As garrafas são adquiridas com a Embavidro de São Paulo e a Embavale de Indaial- Santa Catarina.

Rodrigo e o pai são os cachaceiros da família. Mas todos auxiliam nas tarefas da propriedade, que oferece chalés para alugar, museu da garrafa e da agricultura para visitação, vinícola, produção de geleias, restaurante e cachaçaria. A família, mãe Arlete Maria de

Quadros, o pai Luiz Roberto de Quadros, Gelisa Natacha de Quadros, Rodrigo Agostinho de Quadros e sua esposa Carla Bielugluczyk, são auxiliados por mais dez funcionários mensais e oito diaristas.

No restaurante, a família tem em exposição, um rico acervo histórico. Na imagem abaixo é possível observar uma moenda antiga. Ela foi utilizada para produzir cachaça nos primeiros anos da cachaçaria Quadros. Além deste, a família tem outro engenho, do mesmo modelo, que será instalada na parte externa, para acesso aos visitantes, que gostam de interagir com o processo produtivo.

Figura 63: Moenda de cana tocada a muares, decoração restaurante Quadros.



Fonte: do autor

No início as vendas aconteciam nos pontos turísticos de Itá e rede hoteleira. Porém, após a queda nas vendas, devido a pandemia do covid-19, a família decidiu ampliar seu mercado para além do município. Em 2020 retomou o processo de legalização da produção de cachaça, iniciado em 2018. Foram dois anos de adequações e muita burocracia, para conseguir o parecer favorável. Rodrigo afirmou ser muito desgastante o processo. “Em 2022 então a gente ganhou o registro do mapa. Todos esses anos para conseguir o registro, foi uma enrolação. Você pedia uma coisa, voltava. Aí eles solicitavam mais uma coisa, e tu fazia, mandava foto e aquilo ia. Leva um tempo absurdo. Mas a gente foi, fez tudo, as exigências que eles pediram na época. Contratamos um enólogo. Para registrar você tem que ter uma análise clínica, né. Por isso que a maioria nem registra. É muito trabalho, muita burocracia, muito gasto. Nós gastamos em torno

de um milhão e meio só pra fazer o registro, pra fazer todas as adequações que o mapa exigiu” (QUADROS, 2023)⁷⁶.

Ao questionar sobre o retorno financeiro após o registro no MAPA, Rodrigo afirma que ele ocorre, mas a longo prazo. A expectativa é que a produção dobre nos próximos anos. Já fazem participação em feiras e campeonatos. As vendas ocorrem no município de Itá, Chapecó, Pato Branco, Capinzal, Piratuba, Ipira, Porto Belo, Erechim e Palotina. Em 2023 a família iniciou o processo de legalização, para exportação da cachaça Quadros. Neste mesmo ano também promoveu junto a ACITA (associação comércio de Itá) o primeiro “Festival da Cachaça de Itá”, que buscou incentivar novos produtores e a valorização do produto na região.

⁷⁶ Entrevista concedida por QUADROS, Rodrigo. Entrevista [8. 2023]. Entrevistador: Barufke, Analice, 2023.

4 PAISAGEM CULTURAL E PATRIMÔNIO NOS ENGENHOS DE CACHAÇA EM ITÁ: ASPECTOS GERAIS

O objetivo deste capítulo é apresentar aspectos gerais de modo panorâmico dos engenhos de cachaça, já apresentados no capítulo anterior, descrevendo suas similaridades e individualidades, nos aspectos produtivos, estruturais, trabalho, mão de obra, qualidades do produto, embalagens e rótulos, além de apresentar uma reflexão sobre a preservação da paisagem e patrimônio cultural dos engenhos de cachaça em Itá. Para concretizar este objetivo foi explorado o estudo etnoarqueológico.

A etnoarqueologia surgiu na década 1960, como um estudo que une a analogia etnográfica à interpretação arqueológica, com o objetivo de contribuir na compilação de informações, quando a escassez de vestígios arqueológicos impossibilita interpretações satisfatórias. Para Silva (2011) a etnoarqueologia não deve ser entendida como uma analogia, mas sim, uma especialidade da arqueologia que estuda as sociedades contemporâneas e sua relação com o mundo material. Seus métodos desenvolvem-se a partir de um conjunto de estratégias de natureza diversificada, mas complementares entre si. Essas estratégias metodológicas incluem a pesquisa bibliográfica e museográfica, a pesquisa experimental e a pesquisa de campo etnográfica.

Apesar das diferentes abordagens teóricas e das estratégias metodológicas adotadas e desenvolvidas, a etnoarqueologia está consolidada como um campo da pesquisa arqueológica fundamental para o estudo da cultura material das populações humanas e a interpretação dos contextos arqueológicos. (SILVA, 2007 p.133)

A cidade de Itá, teve em sua trajetória uma significativa quantidade de alambiques e seus vestígios, nos trazem uma mescla do passado e presente. Seu estudo etnoarqueológico, oportunizado pelo levantamento dos sítios arqueológicos e da análise da cultura material, possibilitaram ofertar novas perspectivas da mais longa atividade econômica de Itá, até então negligenciada.

No estudo foram analisados 17 engenhos, mas no decorrer da pesquisa de campo, foi possível constatar a existência de aproximadamente trinta alambiques na cidade velha de Itá. Iniciada na década de 1920 com a família Scheuble, os engenhos de cachaça se disseminaram por todo município, se estendendo em partes dos atuais territórios de Seara, Paial e Itá. Há também alambiques que se localizavam onde hoje temos as águas da represa da UHE de Itá, a exemplo o engenho Bianchi (ver figura 29, p.78).

Os nove engenhos desativados, abordados nesta pesquisa foram: Schauble, Zandonai, Mocellin, Cromianski, Bianchi, Berticelli, Kolbow, Klein e Pritsch. A análise destes enxertou o estudo com informações, que permitiram perceber como se deu a relações de trabalho, a interação entre o homem e a paisagem, além de aspectos arquitetônicos, econômicos e produtivos do século passado. Esta análise só foi possível devido ao uso da etnoarqueologia e do estudo da cultura material, pois parte dos engenhos não preservaram seus espaços produtivos. O acervo de cultura material, esta sob a posse das famílias produtoras de cachaça. Sendo as casas de memória do município as menos possuidoras desses vestígios.

Com os dados dos engenhos de cachaça ainda ativos, podemos observar as rupturas e permanências com o passado. No total foram levantados oito engenhos de cachaça em funcionamento. A família Bordignon, Mattiello e Deitos localizados em comunidades que pertencem ao município de Seara, desde o desmembramento de Itá em 1954. A família Sive, localizada em Paial, município desmembrado de Itá em 1995 e os engenhos da família Lauxen, Quadros, Gritti e Simon, localizados em Itá. Na pesquisa foram compilados todos os alambiques ativos do município de Itá, já nas cidades confrontantes Paial e Seara foram levantados apenas alguns.

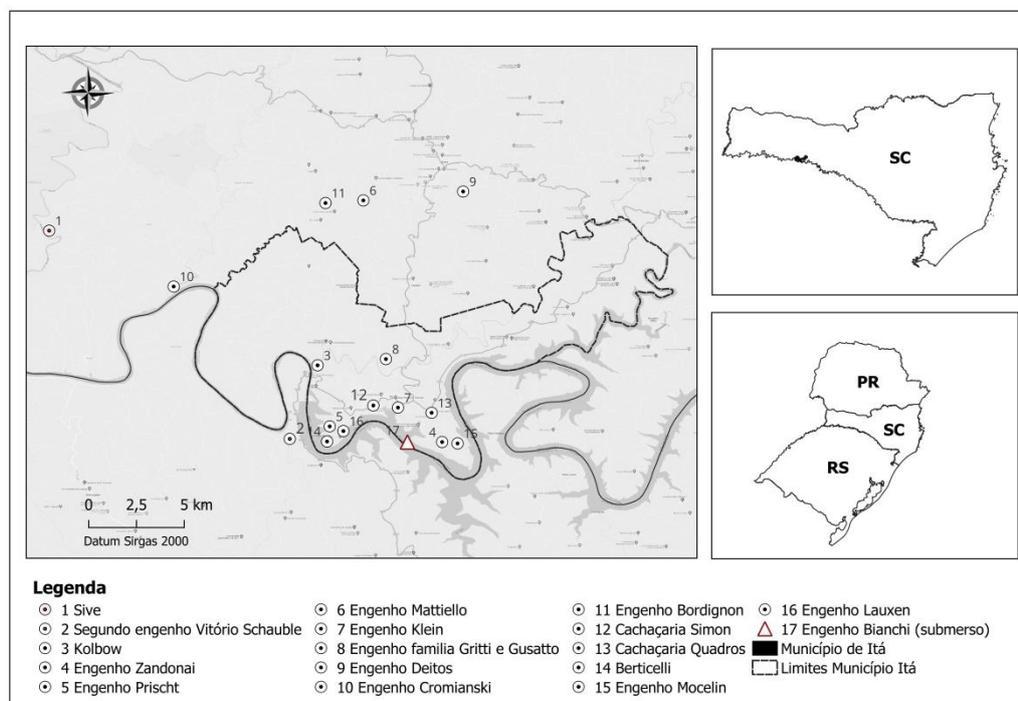
Todos os engenhos analisados da cidade velha (cidade de Itá antes da relocação), apresentaram proximidade com água corrente. Em geral, os produtores buscavam construir suas engenhocas em locais que apresentavam relevo irregular, em um nível inferior aos córregos. Isso se deve a necessidade da mesma para a destilação. Nos casos onde o desnível não favorecia, foram construídas barragens para dar caimento. É o caso do engenho da família Pritsch. A família construiu duas pequenas barragens, seguidas de 60 metros de canalização, para mover o moinho, o engenho e usar na destilação da cachaça. Para canalização da água os alambiqueiros usavam bicas de tronco de palmeira, ou calhas feitas manualmente com outras madeiras. A preferência em ter os engenhos, próximos ao Rio Uruguai também foi perceptível. Nas entrevistas diagnosticou-se que os alambiqueiros, veem a neblina formada na encosta do Rio Uruguai, como uma proteção natural ao canavial, contra o frio intenso e a geada.

Os engenhos foram construídos em locais variados, alguns em colônias mais isoladas e outros próximos à comunidade de Itá, como a família Bianchi que tinha sua propriedade perto do porto de Itá, a menos de um quilômetro da vila (ver figura 29, p.78).

O mapa abaixo apresenta a localização dos engenhos abordados nesta pesquisa. Percebe-se a proximidade dos alambiques com o Rio Uruguai. Alguns engenhos já não tem mais seus espaços produtivos, pois foram atingidos pela represa da UHE de Itá, porém levantar

sua localização é importante para que possamos ter maior compreensão sobre esta atividade tão pouco estudada até o momento.

Figura 64: Mapa com a localização dos engenhos de cachaça abordados na pesquisa.



Fonte: Fábio Araújo e Analice Barufke

O Rio Uruguai, após a construção da Barragem, não tem mais enchentes, e os alambiques em sua encosta se resumem a dois, da família Simon e Lauxen. As localizações dos engenhos da cidade nova variam entre comunidades do interior, mais distantes, e mais próximas ao centro urbano. A dependência dos córregos de água já não permanece, porém a exemplo da família Mattiello, ainda faz proveito, agora com canalização de mangueiras e tubulações de pvc para o transporte. Na grande maioria das propriedades a família faz uso de poços modelo caxambu. E no caso da família quadros é usado água de poço profundo.

O estilo arquitetônico dos engenhos seguiu um padrão no estilo tabique, onde é feito uma parede com estrutura de vigas de madeira e revestimento de tábuas. A madeira para as construções provinha de árvores nativas, cortadas e cerradas em tábuas, retiradas na propriedade dos produtores, representando uma arquitetura vernacular caracterizada pelo uso de materiais e conhecimentos locais. O piso em alguns casos revestido de tábuas, e outros, no estilo “chão batido” onde não há revestimento. Em geral, nos engenhos analisados percebem-se três tipos

de estrutura produtiva. Cada uma adaptada conforme condições do local, priorizando a funcionalidade.

Para explicar a primeira estrutura produtiva, usaremos como exemplo os engenhos das famílias Cromianski (ver figura 34, p.86), construído na década 1959 e Berticelli, construído em 1973. Este estilo arquitetônico é característico de locais com relevo relativamente plano e de fácil acesso. Ambos apresentavam um único piso onde abrigavam as etapas da produção. O engenho Cromianski pode ser reconhecido pela figura indicada. Este tem sua estrutura preservada na propriedade da família. Já o engenho de cachaça dos Berticelli, localizava-se a 1,5 quilômetros do rio Uruguai e a família foi desapropriada devido a Construção da usina hidrelétrica (deste não temos imagens). Construído 50 metros, distante da moradia e 100 metros, distante do canavial. Era uma construção de vão único, coberta por tábuas no estilo sapê e piso de chão batido. A metragem não foi possível identificar, mas segundo Nilvo Berticelli, o coberto apresentava uma altura elevada e o piso uma leve inclinação, composto por duas seções separadas por meia parede. Na primeira ficava a moenda, tocada a motor. Desta seguia uma calha com a garapa, até a outra seção, chegando ao tanque de fermentação. Seguida pelo alambique, serpentina e as pipas de armazenamento.

Neste mesmo modelo arquitetônico temos o engenho da família Lauxen. Porém com uso de alvenaria na construção. Cada etapa passa por uma repartição onde apenas meia parede separa. O coberto é telhas de fibrocimento e o chão com uma parte de piso e outra, chão batido.

No segundo exemplo, temos os engenhos das famílias Pritsch e Kolbow (ver figura 30, p.80 e 36, p.92) . Os dois produtores tinham uma estrutura arquitetônica similar. Sendo a da família Pritsch, construída no fim da década de 1920 e reconstruída posteriormente na década de 1960, conhecida apenas por registro fotográfico. Já a estrutura da família Kolbow, construída na década de 1980, permanece na propriedade da família, em ótimo estado de preservação. Este estilo arquitetônico mostrou-se em propriedades que apresentam um relevo acidentado.

As estruturas foram construídas paralelas aos morros, no estilo tabique, com mais de um piso, sendo o último com assoalho de madeira e os demais, chão batido. Cobertas primeiramente com tabuinhas, no estilo sapê, posteriormente substituídas por telhas de barro. Ambas as estruturas tinham em seu último piso o engenho, este movido a motor diesel. O relevo acidentado proporciona de um lado da estrutura, elevada altitude, e do outro, uma construção nivelada à estrada. Facilitando o acesso da carroça com a cana-de-açúcar cortada. Do engenho seguiam duas calhas, uma para despachar o bagaço da cana moída, e outra, menos larga que levava a garapa até os tanques de fermentação. Neste piso também era armazenada a cana cortada. No espaço abaixo, havia as caixas de fermentação. Os tanques da família Pritsch eram

de madeira, já a família Kolbow, tinha dois de alvenaria revestidos de lajota. Nesta mesma estrutura o coberto se alonga, onde ficavam o alambique e a serpentina. Como a destilação exige o uso de fogo, há uma distância maior do alambique com as demais seções. Neste mesmo temos ainda um espaço para armazenar a lenha e a cachaça destilada. As pipas de madeira usadas para estoque ficavam no porão da residência da família Kolbow, já os Pritsch, tinham pipas de concreto e ficavam no mesmo espaço produtivo. Neste estilo arquitetônico não foi diagnosticado nenhum alambique ativo.

No terceiro estilo arquitetônico, usamos como exemplos, o primeiro engenho de Theodoro Scheuble da década de 1922, o engenho da família Zandonai da década de 1953 e os atuais engenhos da família Deitos e Bordignon (ver figura 15, p.59; 40, p.97; 47, p.105) . Neste caso o relevo apresenta ondulações, não possui elevado declive, mas também não se caracteriza como regular. As estruturas são separadas por processo produtivo, onde cada fase recebe um único espaço. No engenho de Theodoro a moenda ficava próximo do canavial (pode ser observado na imagem do texto acima), após a cana ser moída no engenho de tração animal, a garapa era transportada até os tanques de fermentação. Estes de madeira ficavam em uma estrutura de modelo tabique, coberto no estilo sapê. Não foi possível levantar mais informações sobre a mesma. A destilação também ficava em um local separado sendo nos primeiros anos, sem cobertura, talvez como precaução com o fogo. Dali seguia para a serpentina e posterior armazenamento.

No caso do engenho de cachaça da família Zandonai, também eram três construções. Uma construção de 11x11m, onde ficava a moenda, primeiramente de tração animal, depois substituída por uma de motor a diesel. Dali seguia uma calha, com o suco extraído da cana até alguns metros abaixo, onde ficava outra estrutura, de 7x7m. Nesta ficava os tanques de fermentação e o alambique com a serpentina. Ambas as estruturas eram cobertas no estilo sapê, por tabuinhas de grápia (*Apuleia leiocarpa*) 45x60 cm, pregadas em ripas de coqueiro. A terceira era a moradia da família, no porão ficavam as pipas com a cachaça armazenada, este era rodeado de pedras, no estilo cantaria, para manter a temperatura amena. Cantaria é o uso de pedra lavrada, de modo que as peças se ajustam perfeitamente umas sobre as outras sem o auxílio de argamassa.

O engenho de cachaça da família Deitos também segue este padrão (ver figura 41, p. 98). Um coberto próximo do canavial fica o engenho e os tanques de fermentação. Dali a garapa segue por uma mangueira até os dois alambiques, localizados a 15 metros de distância. Nos primeiros anos de produção a garapa é transportada manualmente por baldes. No alambique a estrutura é de madeira coberta por telha sem rodeado, ali também há um espaço destinado para

o armazenamento de lenha e ferramentas. A terceira seção se localiza no porão da residência, onde a produção é reservada em pipas de madeira e polipropileno.

O terceiro exemplo, família Bordignon, a moenda é instalada no canavial, movida por trator, sem estrutura alguma. Após moer a cana o bagaço é distribuído na roça e a garapa segue por mangueira até os tanques de fermentação, localizados 50 metros dali. A fermentação e destilação acontecem em uma estrutura de madeira com meia parede. Ali também ficam as pipas de reserva. O terceiro espaço fica na residência, onde a família Bordignon tem um espaço para fazer suas vendas e oferece uma mesa de degustação (ver figura 49, p.107).

Os três estilos arquitetônicos dos engenhos de cachaça pesquisados, seguiram um padrão conforme o relevo do local. O transporte manual desses produtos custava um tempo que os produtores não tinham, pois o processo produtivo exige uma elevada quantidade de mão de obra. Nos casos onde a propriedade apresentava um relevo mais íngreme os engenhos tinham uma estrutura única, com elevado desnível. Já onde o relevo é mais regular percebeu-se dois exemplos, ambos com leve desnível: Um com três espaços produtivos separados e cada um, em um nível diferente, sem ação humana no relevo. No outro, somente um espaço produtivo onde cada fase da produção ocorre em um nível diferente, adaptado pelo alambiqueiro.

Todos os produtores faziam uso da gravidade para o manuseio do suco da cana e do bagaço. Para que a garapa corresse pela calha seja do engenho para os tanques de fermentação, ou destes para o alambique, era preciso que a etapa seguinte acontecesse em um local de nível inferior. O bagaço da cana moída, também precisava de um descarte rápido e que não exigisse mão de obra. A solução novamente foi às calhas, mas como esse material é pesado, era preciso uma calha de elevada inclinação. Detalhe que alguns relevos não permitiam. Nesses casos o bagaço era amontoado o mais distante possível do engenho, para depois parte ser reutilizada e o restante deixado para o descarte final, que geralmente era a queima. Nos engenhos atuais alguns produtores adaptaram uma esteira que leva o bagaço diretamente dentro da carroça para facilitar o descarte final.

O espaço interno dos engenhos era composto basicamente pela moenda, tanques de fermentação, serpentina e pipas. Estes equipamentos eram em geral comprados em Xanxerê e Erechim. Existia também um comércio interno de equipamentos, onde um produtor comprava de outro seus instrumentos, em alguns casos se comprava, todo setor produtivo. Isso acontecia quando um alambiqueiro desistia da atividade, casos não tão incomuns no município.

As moendas utilizadas nos nove primeiros engenhos analisados tinham moldes diversificados. Os primeiros engenhos, eram de madeira, tinham como força motriz, muares (mulas, bois e cavalos). Estes eram comprados em cidades vizinhas ou encomendados no

município. Nos anos seguintes ocorreu a substituição por moendas mais modernas movidas por motor a diesel. Estas eram construídas de material misto, ferro e madeira ou apenas de ferro (ver figuras 20 e 21 p. 64). Nas entrevistas foi levantado o nome de um construtor de engenhocas residente em Itá, o senhor Júlio Hartmann, e demais moradores que faziam manutenção. Porém, durante a pesquisa, não foi possível identificar um engenho específico, que tenha sido feito por ele, principalmente por estes terem sido confeccionados nos primeiros anos de produção.

O alambique e a serpentina eram de cobre ou inox (figura 33, p.83). Os tamanhos variavam conforme a produção de cada família. O alambique era fixado sob tijolos, em alguns casos revestidos com argamassa, outros, apenas acomodados (ver figura 37, p.93). Para não perder temperatura, é usada uma massa, feita de água e cinza, na tampa do alambique, também chamada de chapéu (ver figura 41 p.98). Na destilação atual, se continua usando madeira retirada na propriedade, exceto o alambique Quadros, que adquire de vendedores. A serpentina geralmente de inox é fixa em um recipiente, este pode ser de fibra, madeira, polipropileno ou inox. Por ela passa água corrente para resfriar o destilado. A água era canalizada por bicas de palmeira, bambu ou calhas feitas de tábuas. Em alguns engenhos mais novos o alambique de cobre foi substituído pelo de inox e para não alterar o sabor da aguardente optou-se pelo capitel ou capacete e o pescoço de cobre a exemplo da família Kolbow (ver figura 37, p.93). Os equipamentos para produção, como alambique e a serpentina, eram adquiridos de produtores que desejavam se desfazer, ou em cidades vizinhas.

As pipas, vodaleza, barris, barricas usadas no armazenamento da cachaça eram compradas em Mariano Moro ou Erechim no Rio Grande do Sul e em Xanxerê, Santa Catarina. Os tamanhos eram variados, feitos principalmente de carvalho, grápia amarela (*Apuleia leiocarpa*), Cabreúva (*Myrocarpus frondosus*) e Canela-Sassafrás (*Ocotea odorífera*) (ver figuras 38, 54, 55 e 60). A família Pritsch também tinha pipas de concreto revestidas com cera, estas foram feitas em Seara- SC especificamente para uso da família (ver figura 32, p.81). Nos alambiques atuais as pipas são de polipropileno ou madeira, compradas no comércio de Seara, lojas online ou encomendadas por fornecedores .

O espaço interno não é de uso exclusivo do engenho. Nele também eram guardados as ferramentas que a família usava na lavoura, cangas de boi, cordas e para guardar a carroça, utilizada no transporte da cana cortada e demais colheitas. Nos casos da família Pritsch e Bianchi o espaço era dividido com o moinho de grãos, e em outros, com a estocagem de produtos alimentícios. Nos alambiques ativos o espaço interno também é explorado no meio turístico. A Cachaçaria Simon, Quadros, Lauxen, Bordignon e Gritti, recebem turistas que

queiram conhecer o processo produtivo. A família Gritti e Sive também divide seu espaço com a fabricação de açúcar (ver figura 57, p.121).

Na parte externa dos engenhos da cidade velha, a propriedade era composta pelas atividades paralelas ao engenho. As famílias dedicavam-se à agricultura de subsistência. O cultivo de milho, trigo, mandioca, feijão e hortaliças, são os mais citados, juntamente com a criação de animais, como porcos, galináceos e muares. Além do engenho, a propriedade era composta pelo estábulo e moradia, em alguns casos tinha mais de uma, destinada aos agregados.

Os engenhos da cidade nova apresentam dois modelos de espaço externo. Na cachaçaria Simon o espaço externo é composto pela moradia e restaurante. Na cachaçaria Quadros além da moradia e do restaurante, tem a vinícola, dois museus e chalés para pernoitar (ver figura 63, p.126).. Estes casos são voltados para atividades relacionadas ao turismo. Já nas demais propriedades têm à residência, estábulo, garagem de máquinas, criação de muares, aves, suínos, pomar, agricultura de subsistência e uma área com mata nativa (ver figura 46, p.105). Em ambos os casos além da produção de cachaça as propriedades comportam uma ou mais atividades econômicas.

A produção nos engenhos de Itá entre os anos 1920 e 2022, apresentou similaridades em vários aspectos. O período produtivo dos engenhos da cidade velha e os da cidade nova ocorrem no período de temperaturas mais baixas. Geralmente iniciado em maio/ junho e finalizado entre agosto e setembro. Isso se deve a época de corte da cana.

As espécies de cana-de-açúcar são variadas, porém todas derivam da cana Caiana. A cana paulista foi a primeira a se difundir no município e ainda é encontrada nas propriedades, sendo caracterizada como uma cana verde. O nome “cana paulista” é reconhecido pela maioria dos entrevistados, mas a origem do nome, por muitos é desconhecida (ver dados em anexo). A história que as mudas derivam de São Paulo, trazidas pela família Schauble, foram confirmadas por quatro famílias entrevistadas. Entre os colonos a nomenclatura das espécies de cana, se dá a partir da característica da cana. Roxa, branca, fina, grossa, dura, mole, que perde folha, que faz pendão, são exemplos. Não sendo possível, nesta pesquisa, levantar o nome científico de cada uma.

Em geral, o processo de engarrafamento, durante os anos de produção, seguiu em grande parte de forma manual. Com exceção do alambique da família Lauxen, onde a cachaça era embalada de forma manual, mas vedada com auxílio de maquinário. Os alambiqueiros embalavam seu produto conforme demanda, sendo em recipientes maiores para estoque como pipas, vodalesa, barris ou menores garrafas pets, garrafas de vidro ou garrafões de 5 litros. Atualmente, garrafões e recipientes maiores caíram em desuso. A vedação dos recipientes nos

primeiros anos geralmente era feita por rolha, e no caso da falta desta se fazia uma rolha manualmente, com o caroço da cana-de-açúcar. Hoje todos os alambiques analisados fazem uso de fecho com rosca, podendo ser de plástico ou alumínio.

As embalagens geralmente eram retornáveis (garrações) ou o cliente as trazia (recipientes maiores ou garrações). Nos alambiques em atividade, estas são adquiridas em distribuidoras de embalagens, exceto os casos em que se usam litros pets reutilizados. Nestes o alambiqueiro tem um pequeno estoque para uso e ou o cliente trás sua embalagem.

Quanto aos selos, foram levantados quatro engenhos que fizeram uso de selo personalizado, família Kolbow (canakol), Simon (Tatuzinho e cachaça Itá), Klein (Tigre) e Lauxen (Não dou Confiança Ressaca. Só Bebo Cachaça do Itá.). Destes foi possível analisar apenas dois, os demais não foi encontrados exemplares. Além destes ainda podemos citar o rótulo da empresa de bebidas Koller (ver figura 24, p.68), que comprava cachaça da família Scheuble e revendia. Atualmente as famílias Bordignon, Simon e Quadros fazem uso de rótulo em suas embalagens.

O estudo dos selos viabiliza uma interpretação do seu tempo. Cada um busca transmitir uma mensagem com seus signos que nos remete ao produto. No rótulo da família Klein (ver figura 27, p.72), nominada cachaça “Tigre”, utilizado entre as décadas de 1930 e 1950, a cor amarelada nos trás na memória uma cachaça envelhecida. Esta que geralmente tem valor agregado e caracteriza uma bebida mais suave, adocicada. Em meio ao tom amarelado, em destaque uma faixa branca. Que nos remete a cachaça branca. O tom avermelhado chama a atenção para a escrita. A frase “Caninha Pura” nos lembra sabor forte, complementado com o nome TIGRE. Em letras miúdas, o selo traz informações do produto: 19º a 20º graus; fabricada e engarrafada por Nicolau Balduino Klein; distrito de Itá, município de Concórdia- Santa Catarina. Durante a pesquisa não foi possível levantar os motivos da nomenclatura “Tigre”.

No rótulo da cachaça Lauxen (ver figura 52, p. 112), utilizado de 1966 a 1985, o fundo com tonalidade escura remete ao suco da cana. O caldo quando extraído in natura entra em contato com o oxigênio e acaba escurecendo rapidamente. Em contraste, o tom amadeirado remete ao processo de envelhecimento da cachaça. Estas duas mensagens são repetidas nos signos do rótulo. A cana representa a matéria prima do produto e a pipa faz menção à cachaça envelhecida. Para finalizar a mensagem, temos a frase “não dou confiança à ressaca” que nos remete a ideia de qualidade do produto. Finalizando com a afirmação “Só bebo cachaça do Itá” que este produto de tal qualidade só é encontrado em Itá. Nas letras miúdas: fabricada e engarrafada por Aloisio Lauxen; Linha Simon- Itá- SC.

É importante ressaltar, que ambos os rótulos dão destaque ao nome do produtor e endereço. Isso se deve ao fato de que os alambiqueiros da região analisada, se identificam mais pelo sobrenome do produtor do destilado “cachaça do Lauxen”, do que a nomenclatura do produto. Esta similaridade é perceptível nos rótulos atuais, onde as cachaças foram batizadas com os sobrenomes dos produtores (cachaça Quadros e cachaça Bordignon). Já o endereço é importante porque grande parte das vendas era feitas na propriedade do produtor, assim como ocorre hoje nos alambiques analisados.

Quanto às variedades de cachaça, produzidas nos alambiques estudados, podemos concluir que são mais de 20 diversidades. Envelhecidas em barris de carvalho brasileiro (*Quercus*), carvalho francês (*Quercus robur*), grápia (*Apuleia leiocarpa*), Cabriúva (*Myrocarpus frondosus*), pinheiro (*Pinus*), jatobá (*Hymenaea courbaril*), amburana, Canela-Sassafrás (*Ocotea odorífera*), pêssego (*Prunus pérsica*), etc.. Cachaça pura branca, destilada com hortelã (*Mentha spicata*) ou funcho (*Foeniculum vulgare*). Adoçadas com abacaxi, maracujá, bergamota, figo, mirtilo, rosas vermelhas e especiarias.

O grau das cachaças produzidas nos engenhos, apresentou uma variação entre 18° e 22° graus. Todos os engenhos analisados nesta pesquisa afirmaram fazer separação das três fases do destilado (cabeça, coração e cauda), destes o primeiro, mais forte em teor alcoólico, é descartado. Os fermentos utilizados nos engenhos mais antigos eram naturais, acrescentados de farinha de milho ou batata, para acelerar o processo. Nestes casos foi perceptível a importância das relações de vizinhança, onde nos relatos, se mencionou a necessidade de buscar o início do fermento nos produtores vizinhos (a cepa), seja para iniciar a destilação no inverno ou devido a perda do fermento. O exemplo mais citado entre os alambiqueiros foi o Lauxen, por este produzir o ano todo, os produtores como Mocellin, Berticelli e Prítisch iam a sua propriedade buscar alguns litros do fermento para iniciar a produção. Nos produtores atuais o fermento utilizado é o industrial, sem preferência de marca. O tempo de fermentação é variável, sendo entre 18 e 28 horas normalmente. Temperatura ambiente e do caldo, força do fermento, doçura do caldo, são exemplos de interferência no processo de fermentação.

A principal mão de obra, dos 17 engenhos pesquisados, se caracterizou familiar. Com casos de contratação de serviços, principalmente para auxílio no corte de cana. A mão de obra contratada não seguiu um padrão. Podendo ser através de agregados na propriedade, onde o funcionário cuida da cachaça e demais atividades. No caso da cachaça geralmente o produto é dividido às meias, metade para o dono do engenho e outra parte para quem faz. Este normalmente mora próximo ou na propriedade em uma casa destinada a ele e sua família.

O contrato como diaristas era mais comum, onde uma pessoa ou mais recebia por dia trabalhado. Esta mão de obra foi e ainda é explorada, principalmente no corte da cana. A também os casos de mão de obra emprestada, onde a pessoa trabalha e em outro momento, quem precisou de ajuda sede as mesmas horas de trabalho para quem o ajudou. Esse cooperativismo ocorre principalmente entre vizinhos e parentes.

A mão de obra contratada apresentou-se nas etnias, alemã, italiana e cabocla. Durante a pesquisa não se diagnosticou um padrão específico, tampouco uma preferência na etnia por parte dos contratantes. Também a falta de informações dificultou a pesquisa quantitativa para apresentar dados exatos dos números de empregados. Reni Cromianski Camarolli em entrevista, afirmou que seu pai tinha no engenho um “bugre meio índio” trabalhando. A pequena abrangência da pesquisa e a falta de registros impede a confirmação de uso da mão de obra indígena nos engenhos de cachaça de Itá. Mas por esta afirmação e a grande quantidade de engenhos, que nesta pesquisa não foram analisados, não podemos descartar a hipótese de uso da mão de obra indígena, porém em uma escala menor em comparação a outras etnias.

A participação das mulheres na produção é percebida em todos os engenhos (ver figura53, p.113). Desde o corte da cana, moenda, destilação e produção de licores. Erna Scheuble Deliberal, Marli Simon, proprietária da cachaçaria Simon e a Dona Maria Lauxen, em memória, são exemplos. Dona Maria assumia toda produção da cachaça da família Lauxen durante as viagens de balsa do marido, estas em alguns casos duravam meses, passando grande parte do inverno. Sozinha Maria cuidava da casa, dos filhos e administrava o alambique e a propriedade. Marli mencionou em entrevista, que muitas vezes seu pai contratou mulheres diaristas para fazer o corte da cana-de-açúcar, a exemplo das irmãs Cuschnir. Esta atividade é considerada a mais penosa do ofício. Erna Scheuble, assim como outras filhas de produtores auxiliava em todos os processos produtivos da cachaça.

Os donos dos engenhos de cachaça analisados neste estudo são de duas etnias específicas: alemães, e italianos. Não sendo encontrado, evidências suficientes que confirme a existência de algum alambiqueiro da etnia cabocla ou indígena na cidade de Itá. O que pode ser consequência da ação da colonizadora Luce Rosa, que negligenciou esses povos, expulsando de suas terras para vender aos novos colonos europeus. Os caboclos, é provável que não aderiram a atividade, por falta de condições de acesso aos meios produtivos. Pois conheciam o processo de destilação, sendo que a relatos, de uso desta mão de obra nos engenhos, como diaristas e agregados. Não se identificou nos engenhos pesquisados, casos de alambiqueiros que tenham aprendido o ofício, com alguém da etnia cabocla.

O conhecimento do ofício se deu de três maneiras: Alguns colonos, ao chegar na região, perceberam que a cachaça era uma alternativa que gerava riqueza. Nos jornais que constavam propagandas da colonizadora Luce Rosa, se percebeu o incentivo de cultivo da cana-de-açúcar. Acreditamos que Theodoro Schauble, vindo de São Paulo em 1919 e Henrique Frederico Evaldo Kolbow, vindo da Alemanha em 1923, tenham sido influenciados por estas propagandas. Kolbow aprendeu o ofício com Theodoro, depois que migrou para Itá. Assim, podemos afirmar que alguns colonos buscaram aprender o ofício com o vizinho, que já era produtor ou algum conhecido na região. Este exemplo se percebeu principalmente com os produtores de descendência alemã que vieram das colônias velhas ou diretamente da Europa.

O outro exemplo ocorreu principalmente com colonos de origem italiana. Estes já tinham maior proximidade com a destilação, pois já faziam vinho e graspa, processo similar ao da cachaça. Nesta situação os colonos tentam em primeiro momento produzir vinho, mas percebem que a cana-de-açúcar, se desenvolve melhor na região do que a uva. O terceiro exemplo é de europeus vindos das colônias velhas, onde já produziam derivados da cana-de-açúcar, porém a falta de terras para as novas gerações pressiona esses a migrar para Itá. Nestes casos o engenho faz parte da bagagem.

Na questão econômica, a produção de cachaça no município de Itá, apresentou-se muito importante, tanto no meio familiar, mesmo nos casos onde está não era a principal atividade da família, quanto no comércio local. Nesta pesquisa não foi possível levantar dados quantitativos suficientes, para apresentar os anos exatos de maior ou menor produtividade. Mas possibilitaram perceber como a atividade interage no comércio local. Na compra das embalagens, selos, matéria prima, pipas ou equipamentos. Além da geração de empregos, mensais ou diários.

A pesquisa também possibilitou perceber que, a cachaça produzida em Itá, procurou adaptar-se à dinâmica econômica do município e região. Nos primeiros anos de produção era direcionada ao consumo dos balseiros e ao comércio local. Conforme a atividade balseira diminuiu, os balseiros direcionaram seus investimentos a novas atividades, entre elas o alambique, é o caso da família Lauxen e Schauble. Segundo os dados da pesquisa foi nesse período, que ocorreu maior produção de cachaça em Itá. Esta cachaça era vendida para cidades de Erechim, Xanxerê, Concórdia, Seara, Limeira (Joaçaba) e Paraná. Nas décadas seguintes a cachaça perdeu espaço no mercado, e os alambiqueiros direcionaram seus investimentos para outros setores como suinocultura e avicultura. Com a construção da barragem, alguns alambiqueiros deixaram de produzir, devido a desapropriação. Nesta pesquisa não foram levantados todos os engenhos de cachaça do município o que dificulta a apresentação de dados

quantitativos, referente aos engenhos desativados, em consequência das desapropriações. Após a relocação da cidade alguns alambiqueiros adaptaram suas vendas para o mercado turístico.

Quanto aos motivos que levaram alguns alambiqueiros a desistir da atividade, a falta de mão de obra, para o trabalho no engenho, em especial no corte da na-de-açúcar, é o principal fator. Dos nove engenhos analisados, sete deixaram de produzir cachaça por este da família. Então os produtores, já com idade avançada, acabam vendendo seus equipamentos produtivos. A justificativa para não permanecer com a fabricação, se desenrolam nas mais diversas. Desde, estudar e seguir outra profissão, migrar para cidade e não apreciar o ofício.

O segundo motivo causador da diminuição dos alambiques foi a construção da Usina Hidrelétrica de Itá. Em decorrência das desapropriações, as famílias foram relocadas para outras regiões. Os alambiqueiros acabaram perdendo seu vínculo com os moradores próximos. Em muitos casos estes eram seus clientes. Há também outros engenhos, que aqui na pesquisa não foram apontados, onde os alambiqueiros optaram por receber terras em reassentamentos. É o caso de Renildo e Adair, irmãos de Aloisio Lauxen, moradores do reassentamento de Mangueirinha, Paraná. Outra consequência é a diminuição da propriedade, pois os colonos foram indenizados financeiramente e neste caso a área produtiva diminuiu, tornando inviável a continuação da atividade.

É importante ressaltar que os motivos apontados acima, por si só, não são causadores da diminuição dos engenhos de cachaça em Itá. Estes foram o ponto que pesou mais na decisão. Porém, é uma soma de particularidades, que levaram estas famílias a decidir parar de produzir cachaça.

4.1 PATRIMÔNIO E PAISAGEM CULTURAL NOS ENGENHOS DE CACHAÇA

Nesta dissertação, entendemos o estudo da paisagem, onde encontram-se vestígios materiais e imateriais dos engenhos de cachaça de Itá, como caminho para preencher lacunas da pesquisa. Sua abordagem também nos remete a importância da preservação desses locais, para estudos e como possibilidade de exploração econômica.

A paisagem natural da região apresenta uma topografia acidentada, com desníveis e uma altitude média de 520 metros acima do nível do mar. A disposição, em camadas, dos derrames, é responsável pela presença de patamares, com a predominância de rochas basálticas. A vegetação é caracterizada por faixas de mata primitiva (cobertura vegetal nativa), mata

secundária (recomposição natural, incluindo capoeiras altas) e a mata implantada (reflorestamento). O clima é do tipo mesotérmico úmido, com temperaturas que variam de 33°C no verão à -2°C no inverno. Os principais rios que banham a região são o Rio Uruguai, o Rio Engano, o Rio Jacutinga e o Rio Ariranha (PALMA, 2013; CONSÓRCIO, 2000).

As propriedades onde se localizam os engenhos de cachaça artesanal de Itá, possuem em geral uma paisagem natural modificada, em destaque pela construção da UHE. Para Rafael Winter Ribeiro (2007), a paisagem cultural expressa o trabalho do homem sobre o espaço e, dessa forma, ela não é estática, está sujeita a mudar, tanto pelo desenvolvimento da cultura, como pela substituição desta. Nor (2009), afirma que a paisagem cultural trata da interação entre a natureza e a cultura, na medida em que abrange formas tradicionais de viver e de se relacionar com o meio ambiente. Assim, temos como paisagem cultural os espaços dos engenhos de cachaça nesta dissertação destacados. Locais onde pequenos proprietários, produtores de cachaça, exerceram ou exercem seu trabalho, transformando a paisagem através de uma inter-relação do homem com o meio natural.

Segundo Costa (2016) e Nor (2009), o conceito de paisagem apresenta um leque de possibilidades que não devem ser deixados de explorar, a paisagem ao atribuir materialidade, às culturas de grupos e sociedades, tornam-se também elemento identitário, vinculado à ideia de transmissão, de herança a ser preservada. Assim, em uma paisagem cultural, contempla-se a manifestação da história e da memória coletiva. Os alambiques de cachaça em Itá mostram, muito além de uma simples prática econômica. Em seus espaços podemos observar uma rica cultura material, herdada das gerações anteriores. São objetos, ferramentas, pipas de reserva, equipamentos utilizados para produção do destilado, além dos engenhos antigos, bem preservados. Nestes locais a cultura imaterial também aflora, no fazer tradicional da família. No corte da cana, no modo de fermentação, de envelhecimento, no sistema de venda e nas receitas do destilado, passadas de geração para geração. Revelando-se assim uma prática tradicional e elemento identitário do município.

O zelo pela preservação dos bens de cultura material e imaterial, também pode ser observado nos discursos dos alambiqueiros, quando em entrevista, expuseram sua preocupação em ensinar aos mais novos o ofício, ou em seus relatos, sobre os cuidados em seguir criteriosamente a receita aprendida com os pais e avós. Ou ainda, ao guardar os objetos, mesmo quando estes já estão substituídos por mais modernos.

A grande vantagem da categoria de paisagem cultural está no seu caráter relacional e integrador de diferentes aspectos. É na possibilidade de valorização da integração

entre material e imaterial, cultural e natural, que reside a riqueza da abordagem do patrimônio através da paisagem cultural e é esse o aspecto que merece ser valorizado. (RIBEIRO, 2007, p.111)

Consideramos que a paisagem cultural existe, quando os sujeitos integram o meio natural com as práticas culturais, reconhecendo o espaço como parte de sua história e identidade. É por intermédio da memória que podemos conhecer e interpretar o passado de uma sociedade. “A memória é um elemento essencial do que se costuma chamar identidade, individual ou coletiva, cuja busca é uma das atividades fundamentais dos indivíduos e das sociedades de hoje” (Le Goff, 1990, p.410). O uso da memória nos permitiu compreender os engenhos de cachaça como espaço portador de identidade, de trocas culturais, onde o material e imaterial se fundem, onde fazeres e viveres acontecem. É o que agrega valor a esses lugares, através do estudo da memória e da cultura material e imaterial que podemos pensar na preservação do patrimônio na paisagem cultural dos engenhos de cachaça de Itá.

Patrimônio material e imaterial não são elementos separados, tudo que é material no patrimônio tem uma relação com algo imaterial. Assim, preservar o patrimônio cultural de uma cidade é manter as marcas de sua história no tempo, possibilitando, com isso, a construção e reconhecimento das identidades. Trata-se de memória lembrada, capaz de resgatar do esquecimento eventos importantes, algumas vezes fundamentais para a sobrevivência de um grupo, de sua cultura, folclore e etnia. (BADALOTTI, 2016, p.148)

A preservação do patrimônio material e imaterial, encontrado na paisagem cultural dos engenhos de cachaça de Itá, nos permite a abertura para novas pesquisas sobre o tema. O estudo da produção de cachaça em Itá e em todo Alto Uruguai Catarinense é recente, tendo poucas publicações que tratam do tema de forma cardinal. Mesmo com o rico levantamento patrimonial feito durante o projeto ECAU, os alambiques ganham pouco destaque. Sendo encontrada nos registros, apenas uma fotografia com pipas de cachaça da família Dale Laste⁷⁷, e alguns discursos sobre o assunto, em meio aos relatos anotados das entrevistas realizadas, no decorrer do projeto. Os poucos estudos sobre a produção de cachaça na região, nos remete a urgência da preservação dos patrimônios materiais e imateriais que tecem a cultura e identidade do município.

Badalotti (2016), afirma que em Itá falta uma legislação municipal específica ou de critérios para a preservação da paisagem cultural, da memória e do patrimônio herdado da

⁷⁷ Devido a grande quantidade de engenhos existentes no processo histórico do município de Itá, ficou irrealizável o estudo do engenho de cachaça da família Dalle Laste, assim como de aproximadamente outras 20 famílias produtoras de cachaça na cidade velha de Itá, ficando para análise em pesquisas futuras.

população. E que estes correm o risco de serem apagados, eliminando assim os vestígios do passado que fazem parte da história da comunidade. Quase uma década depois de sua pesquisa, a falta de uma política que rege a preservação dos bens patrimoniais do município permanece.

A adversidade da perda da memória e identidade do lugar, no caso de Itá, é agravada com a relocação total da comunidade urbana e parte da área rural., consequência do alagamento do reservatório da usina de Itá. O problema também está exposto no plano diretor da UHE.

Interferências de natureza não mensurável também são registradas, tais como: [...] alterações nas formas de organização e nas relações sócio-culturais da população pelo processo de desocupação da área; as perdas relativas ao Patrimônio Histórico, Cultural e Paisagístico e Arqueológico consolidados na forma de ocupação do território, na arquitetura, na apropriação da paisagem, na relação com a água, no Estreito Augusto Cesar, nas encostas dos rios, nos sítios arqueológicos e demais elementos. (Plano Diretor, 2000, p.16)

No caso dos engenhos de cachaça o impacto se dá também na descaracterização econômica do município. Muitas famílias deixaram de produzir cachaça devido ao processo de desapropriação das terras. Algumas foram realocadas para outras cidades e estados, e outras permaneceram no município, porém perderam totalmente ou parcialmente sua propriedade, impedindo a continuação do ofício, permanecendo apenas os vestígios da cultura material e imaterial dos engenhos.

Ainda que temporárias, um empreendimento do porte da UHE Itá, produz muitas alterações na dinâmica da economia local. A concentração deste novo contingente de trabalhadores, além de alterar o perfil ocupacional da população, implica no aumento a massa salarial em circulação, na decorrente dinamização das atividades econômicas e no aumento das arrecadações tributárias. Por outro lado, a formação do lago alaga terras produtivas onde muitas propriedades atingidas não terão condições de manter o tipo de exploração agropecuária predominante na região (Plano diretor, 2000, p.15).

O plano diretor traz de maneira generalizada, os impactos da UHE de Itá, não citando especificamente os engenhos de cachaça, mas os registros pressupõem um problema reconhecido pelas autoridades do município. Segundo a constituição de 1988 os municípios são incumbidos da preservação de seus bens patrimoniais. “Artigo 30: Compete aos Municípios: IX– promover a proteção do patrimônio histórico-cultural local, observada a legislação e a ação fiscalizadora federal e estadual” (CONSTITUIÇÃO, 1988). Assim, cabe ao município de Itá promover políticas de patrimonialização e preservação dos bens.

A ação de se patrimonializar determinado bem tem o objetivo de inserir a comunidade local no caminho do desenvolvimento social e econômico. Pois, a partir do momento em que se agrega valor, tanto econômico quanto simbólico, a um determinado bem cultural, este produz o reconhecimento e identificação da população local com sua

história e sua cultura, além de agregar valor econômico na comercialização do mesmo, que acaba por integrar a comunidade local no conceito de desenvolvimento (SILVA, 2011 p. 112).

Segundo Ribeiro (2007) a valência de patrimônio é realizada a partir dos valores simbólicos atribuídos a um bem, seja este material ou não, e estes estão estritamente ligados à organização do espaço e às manifestações físicas da paisagem. Ao atribuir o valor de patrimônio aos vestígios materiais e imateriais encontrados na paisagem cultural dos engenhos de cachaça de Itá, estes devem ser utilizados como meio e fim da valorização dos bens culturais e conseqüentemente, serão conduto de desenvolvimento social, econômico e cultural para o município.

Itá por ser uma cidade turística, possui grande potencial de exploração dos seus bens patrimoniais. Com políticas públicas, que invistam na preservação e valoração das paisagens culturais dos engenhos de cachaça é possível agregar valor ao produto artesanal e contribuir para maior fluxo de turistas no município. As cachaçarias, Quadros e Simon já vem trabalhando nesta direção. Além da recepção turística nos engenhos, ambas trabalham em parceria com as redes hoteleiras da cidade.

O turismo traz consigo o pedido de uma história. Ao visitar os engenhos os turistas querem além do sabor, a cultura e a história da cachaça, e é merecido que as inúmeras famílias produtoras tenham voz nesta história. Produtores humildes que trazem em suas memórias a tradição dos alambiques.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os vestígios de cultura material encontrados na paisagem dos engenhos de cachaça, somadas às informações orais e dados extraídos de fontes iconográficas e bibliográficas, utilizadas para esta pesquisa, permitiram historicizar a produção de cachaça em Itá - Santa Catarina, dissertando sobre seus aspectos históricos, culturais, econômicos, de produção e paisagem cultural. Também transpareceram um contexto histórico da comunidade, com reconhecimento de uma importante atividade econômica, voltada para a venda local e exportação às cidades e estados vizinhos. O desenvolvimento da atividade alambiqueira foi responsável pela implantação de um grande número de engenhos produtores de cachaça espalhados por toda a área estudada.

O território que abarca esta pesquisa foi ocupado por três grupos principais: indígena, caboclo e colonos europeus. Theodoro Schauble foi o primeiro colono de origem europeia a se instalar em Itá. Chegou em 1919, mesmo ano que iniciou o plantio de cana-de-açúcar. Em 1922, Itá teve seu primeiro alambique destilando. As mudas de cana-de-açúcar trazidas por Theodoro, foram disseminadas aos novos produtores. Família Klein (meados de 1929), Bianchi (meados de 1925), Pritsch (segunda metade da década de 1920) e Kolbow (meados de 1925), são as primeiras famílias produtoras de cachaça do município de Itá. Ambas afirmaram conhecer a cana paulista, cuja nomenclatura deriva do local de origem das mudas, São Paulo.

Os detentores dos meios de produção foram de duas etnias específicas, Italianos e alemães. Não se diagnosticaram exemplos de caboclos, possuidores dos meios de produção ou donos de engenho de cachaça. Mas como trabalhadores mensais, agregados e ou diaristas, foram citados, juntamente com os demais. Não foi possível afirmar, se ocorreu exploração de mão de obra indígena ou de negros nos engenhos de cachaça em Itá.

As primeiras moendas eram de madeira, movidas por muelles, a partir da década de 1930, começam a surgir novos engenhos, mais modernos e por força motriz. O alambique de cobre e demais equipamentos necessários para produção de cachaça, eram adquiridos em cidades vizinhas, ou de produtores que desejavam se desfazer. A localização dos engenhos era em grande parte próximo do Rio Uruguai.

Na primeira década de produção os engenhos tinham um produto voltado para o mercado local, mas nas décadas seguintes ampliou-se para vendas em cidades como concórdia, Xanxerê, Erechim e Limeira (Joaçaba). Hoje esta atividade está voltada para o mercado turístico. Os produtores de cachaça também exerciam atividades paralelas, como cultivo de

grãos, hortaliças, criação de porcos, gado leiteiro e atividade de balseiro. Em meados da década de 1980, a produção começa a perder espaço, para avicultura e suinocultura. Fato que se agravou com a construção da UHE. A apresentação de dados quantitativos e datas exatas, não foi possível pela grande quantidade de engenhos não analisados. A diminuição dos engenhos de cachaça, segundo dados levantados na pesquisa, foi causada por dois motivos principais. Falta de mão de obra, para o trabalho no engenho, em especial, no corte da cana-de-açúcar e a construção da Usina Hidrelétrica de Itá, devido às desapropriações. Mesmo com a diminuição dos engenhos a produção nunca cessou no município.

A construção da UHE deixou consequências que vão além da atividade alambiqueira. Para amenizar estes impactos, foi desenvolvido pela Eletrosul o projeto ECAU. Durante a pesquisa do projeto buscou-se a preservação da cultura e identidade do município, mas em seus registros não foram encontrados dados específicos sobre os engenhos de cachaça.

Diante da importância da paisagem cultural dos engenhos como portadora da herança cultural e evidente forma de reconhecimento da memória das comunidades possuidoras, compete ao município de Itá, promover mecanismos de conservação e proteção do patrimônio histórico cultural local, com ações de forma conjuntas a comunidade possuidora desta cultura material e imaterial.

Os engenhos de cachaça e seus vestígios materiais constituem-se num patrimônio coletivo, de interesse comunitário, cuja preservação é aporte para valorização da memória e do patrimônio histórico cultural do município. A paisagem cultural destes engenhos é fonte de revitalização cultural e econômica, e pode ser explorada como provedora de renda para os alambiqueiros, assim como a cachaça que em parte já está direcionada ao mercado turístico de Itá.

REFERÊNCIAS

- ABREU, CHAGAS, Regina e Mário. Memória e patrimônio: ensaios contemporâneos. Regina Abreu, Mário Chagas (orgs.) 2. ed. Rio de Janeiro: Lamparina, 2009.
- A HISTÓRIA da cachaça. Disponível em: <https://www.mapadacachaca.com.br/artigos/historia-da-cachaca/>. Acesso em: 16 jan.2021.
- ANDRADE, Lília Paula et al. Cachaça sob uma perspectiva histórica, cultural e simbólica. Revista Gestão em Análise, v. 7, n. 2, p. 184-201, 2018.
- ANDRADE, Marcelo Loyola. Cachaça e escravidão em Ilhéus: 1850-18881. Resgate - Rev. Interdiscip. Cult., Campinas, v. 28, p. 1-28, 2020.
- ANDRADE, MOZAR; Lília Paula e José de Brito. Cachaça Sob Uma Perspectiva Histórica, Cultural e Simbólica. R. Gest. Anál., Fortaleza, v. 7, n. 2, p. 184-201, 2018.
- ANGELI, Heitor Lothieu. O velho balseiro: a saga dos balseiros do rio Uruguai. Porto Alegre: EST Edições. 2000.
- ARANTES, Antonio Augusto. Produzindo o passado: estratégias de construção do patrimônio cultural. São Paulo: Brasiliense, 1984.
- BADALOTTI, Claudine Machado et al. Proposta de Valoração da Memória e da Paisagem Cultural na Qualificação do Patrimônio Histórico de Itá-SC. Anais de Arquitetura e Urbanismo, v.1, n.1, p.146/158, 2016.
- BARRETO, Anna Maria Cascudo e CASCUDO, Fernando Luiz da Câmara: 2001 1ª Edição Digital, Global Editora, 2014 Cascudo, Luís da Câmara, 1898-1986. Prelúdio da cachaça [recurso eletrônico] /Luís da Câmara Cascudo. – São Paulo : Global, 2014.
- BELLANI, Eli Maria. Madeira, Balsas E Balseiros No Rio Uruguai O Processo de Colonização do Velho Municipio De Chapeco (1917/1950) Florianópolis, UFSC, 1991. Disponível em: <<https://repositorio.ufsc.br/xmlui/handle/123456789/75716>> acesso:10//2021
- BOADO, F. Criado. Del Terreno al Espacio: Planteamientos y Perspectivas para la Arqueología del Paisaje. Grupo de Investigación en Arqueología del Paisaje, Universidad de Santiago de Compostela, 1999.
- BORBA, Fernanda. Arqueologia da escravidão numa vila litorânea: vestígios negros em fazendas oitocentistas de São Francisco do Sul (Santa Catarina). Revista Confluências Culturais, v. 2, n. 2, p. 71-72, 2013.
- BREVES, Wenceslau de Souza. O Chapecó Que Eu Conheci. Revista do Instituto Histórico e Geográfico de Santa Catarina. Florianópolis, 1985.
- BREVE HISTÓRICO E DADOS DE SEARA, SANTA CATARINA. Acervo digital, Blogspot Breve Histórico E Dados De Seara, Santa Catarina. Disponível

em:<<https://pequenoseareiro.blogspot.com/search?q=luce+rosa>> Acesso em:10 dezembro 2022.

BURKE, Peter. A Escrita da História: Novas Perspectivas. São Paulo: Editora da Unesp 1992.

CAETANO, Entre A Sombra e o Sol : A Revolta da Cachaça, a Freguesia de São Gonçalo do Amarante e a Crise Política. Niterói, 2003.

CÂMARA, Marcelo. Cachaça: prazer brasileiro. Mauad Editora Ltda, 2018.

CARBONERA, Mirian. A tradição Tupi guarani no Alto Uruguai: Estudando o Acervo Marilandi Goulart. Dissertação de Mestrado. São Leopoldo, Universidade do V verdeja do Rio dos Sinos, 2008.

CARBONERA, Mirian Memória Do Acervo Marilandi Goulart E A Problemática das Coleções Advindas Das Pesquisas De Contrato Arqueológico - Mirian Carbonera. Cadernos do CEOM – Ano 24, n. 33 – Dossiê 20 anos do curso de História da Unochapecó, 2010.

CARON, Márcia dos Santos. Mapear, demarcar, vender... A ação da Empresa Colonizadora Luce Rosa & Cia Ltda no alto Uruguai Gaúcho- 1915/1930. Passo Fundo: UPF, 2009.

CASCUDO, Luís. Da Câmara. Prelúdio da Cachaça. 1ª edição digital. Global Editora, 2014.

CAVALCANTE, Messias. S. A verdadeira história da cachaça. [S.l.]: Sá Editora, 2011.

CENTRO DE MEMÓRIA CAXIAS DO SUL. Acervo digital, Centro de memória Caxias do Sul. Disponível em:<http://liquid.camaracaxias.rs.gov.br/portalliquid/Pasta/SubPastas/95>. Acesso em: dezembro 2021.

CEOM - Centro de Memória do Oeste Catarinense (Org.). A Viagem de 1929: Oeste de Santa Catarina: documentos e leituras. Chapecó: Argos, 2005.

CHUVA, Márcia. Fundando A Nação: A Representação De Um Brasil Barroco, Moderno e Civilizado. TOPOI, v. 4, n. 7, 2003.

COMASSETTO, Carlos Fernando. Os colono só trabalha [...] : a Colônia Rio Uruguay : aspectos da atuação das companhias colonizadoras entre 1920-50. Passo Fundo, 2008.

CONSÓRCIO Itá Tractebel Energia. Itá - Memoria de uma usina. Florianópolis: Expressão Sul, 2000.

CONSÓRCIO, Itá Tractebel Energia. Preservação do Patrimônio Histórico, Cultural e Paisagístico – Projeto ECAU/ Programa 11 Arca de Noé, 1980/1990.

CONSÓRCIO, Itá Tractebel Energia. Preservação do Patrimônio Histórico, Cultural e Paisagístico – Projeto ECAU/ História Vividas, 1997.

CONSÓRCIO Itá Tractebel Energia.. Preservação do Patrimônio Histórico, Cultural e Paisagístico – Projeto ECAU/ O Vale Submerso. 1998.

CONSÓRCIO Itá Tractebel Energia. Preservação do Patrimônio Histórico, Cultural e Paisagístico – Projeto ECAU/ Relatório 1ª fase. 1980/1990.

CONSTITUIÇÃO DA REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL. Constituição de 1988. Art. 30. Dispõe que compete aos Municípios promover a proteção do patrimônio histórico-cultural local. Disponível em: <https://constituicao.stf.jus.br/dispositivo/cf-88-parte-1-titulo-3-capitulo-4-artigo-30> Acesso em: outubro 2023.

COSTA, Luciana de Castro Neves. Paisagem Cultural: discussões contemporâneas por um (novo) olhar para o patrimônio cultural. Ciências Sociais Unisinos, vol. 52, núm.1, 2016.

CROSBY, Alfred W. Imperialismo ecológico: a expansão biológica da Europa, 900-1900. Tradução: José Augusto Ribeiro, Carlos. Afonso Malferrari. São Paulo: Companhia das Letras, 2011.

CUPULA, da cachaça. Disponível em: http://www.cupuladacachaca.com.br/wp-content/uploads/2016/06/Revista_Cupu-la-da-Cachaca_2016.pdf. Acesso em: 20 fev. 2021.

DIÉGUES JUNIOR, Manoel. O Engenho de Açúcar No Nordeste. EDUFAL, 2006.

ECSA, Engenharia Sócio-Ambiental S/C Ltda, Plano Diretor I do Reservatório da UHE Itá. 2002.

FERREIRA, Anna Cristina Andrade. O descuido de se tombar: a importância da paisagem cultural dos engenhos de cachaça e rapadura como patrimônio do município de Areia. 2010.

FONSECA, Maria Cecília Londres. Referências culturais: base para novas políticas de patrimônio. 2001.

GERASUL. Os trabalhos e os dias: histórias de vida de antigos moradores da área da barragem da UHE Itá. Caxias do Sul: UCS, 2001.

GIARETA, LINO, Jéssica A. Jaisson. Lugares de memória e ressignificação cultural na Terra Indígena Toldo Pinhal. Revista Catarinense de História. Dossiê História Indígena e estudos decoloniais, N. 31, 2018.

GIARETTA, Jessica Alberti. A Formação Da Terra Indígena Toldo Pinhal Nos Anos 1980 e 1990. Chapecó, 2017.

GOULARTI FILHO, Alcides. Formação econômica de Santa Catarina. Florianópolis: Cidade Futura, 2002.

GOULART, Marilandi (coord.). Projeto Salvamento Arqueológico Uruguai – Barragem Itá – Introdução. Itajaí: UNIVALI, 1997. v. I.

GOULART, Marilandi. (Coordenação) A Situação Atual das Pesquisas Arqueológicas: Barragem de Itá - SC/RS. Florianópolis: UFSC/ELETROSUL, 1998.

GRAZIOLI, F. Tadeu. Os Passos de Itá nos Caminhos da História. Erechim,RS: F.T. Grazioli,2006.

HALL, MATTOS Francisco, Tarcísio. Memória: Francisco Hall/ Tarcísio Mattos- Itá 1984. Eletrosul, 1984. (Livro editado pela Eletrosul no 28ª Aniversário da emancipação política de Itá).

HALBWACHS, M. A Memória Coletiva. São Paulo: Centauro, 2017.

IBRAC: Mercado exportador de cachaça bate recorde em 2022. Acesso em: <<https://ibrac.net/cachaca-na-midia/276/mercado-exportador-de-cachaca-bate-recorde-em-2022-fonte-agencia-brasil>>acesso em dezembro 2023

IBGE, INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. História – Joaçaba - Santa Catarina disponível em:<<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sc/joacaba/historico>>.Acesso em: 10 janeiro 2024

IBGE, INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Indígenas. Disponível em:<<https://indigenas.ibge.gov.br>>Acesso em: 10 janeiro 2024.

IBGE, INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. História - Itá Santa Catarina. Disponível em:<<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sc/ita/historico>>.Acesso em: 15 novembro 2021.

IMPÉRIO, DO BRASIL. Lei nº 601, de 18 de setembro de 1850. Dispõe sobre as terras devolutas no Império, e acerca das que são possuídas por título de sesmaria sem preenchimento das condições legais, bem como por simples título de posse mansa e pacífica, 1850. disponível em<http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/L0601-1850.htm>Acesso em: junho 2022.

KOVALESKI, Micheli Cristina; BADALOTTI, Claudine Machado. TURISMO RURAL EM ITÁ-SC: UMA NOVA PROPOSTA PARA O DESENVOLVIMENTO DO MUNICÍPIO. Revista Tecnológica, v. 4, n. 1, p. 226-238, 2016.

LAGE, Nildo. Sou Negro. Prazer de ler, 2008.

LE GOFF, Jacques. História e memória. Campinas: UNICAMP, 1990.

LEITÃO, Eduardo da Silva. Enfoque Sobre Paisagem Cultural e Patrimônio. Revista Geográfica de América Central, Universidad Nacional Heredia Costa Rica. vol. 2, 2011.

LINO, Jaisson Teixeira. A Cultura Material da Guerra do Contestado como Documento Histórico. Cadernos do CEOM - Ano 25, n. 36, 2012.

LINO, SYMONDS; Jaisson Teixeira e James. Arqueologia da Guerra do Contestado (1912-1916): Conflito, Cultura Material e Memória. Revista Latino-Americana de Arqueologia Histórica, 2021.

LINO, Jaisson Teixeira. O povoamento indígena no sul do Brasil: as contribuições da arqueologia e da história. In: RADIN, Jose Carlos; VALENTINI, Delmir Jose; ZARTH, Paulo Afonso (org.). História da Fronteira Sul. Chapeco: UFFS, 2015. p. 92-108.

LINO, Jaisson Teixeira. Revista Tempos Acadêmicos, Dossiê Arqueologia Pré-Histórica, nº 11, 2013, Criciúma, Santa Catarina.

LINO e MATIAS, Jaisson Teixeira e Everson Semler. Arqueologia da Cachaça No Sul De Santa Catarina: Os Alambiques Tradicionais em Criciúma. No prelo.

LOCATELLI, Carlos. Itá Memória de Uma Usina. Florianópolis: Expresão Sul, 2004.

LUNARDI DIEHL, I. T.; OSÓRIO, H. "Os índios no gênero de peões ninguém os excede": utilização da mão de obra indígena e a expropriação de terras e gado guarani no Rio Grande do Sul (1777-1835). Acervo, [S. l.], v. 34, n. 2, p. 1–22, 2021. Disponível em: <https://revista.arquivonacional.gov.br/index.php/revistaacervo/article/view/1679>. Acesso em: 3 jun. 2023.

MACHADO, Paulo Pinheiro. A Política de Terras Em Santa Catarina: Posse, Propriedade e Legitimação no Planalto Serrano e Meio-Oeste no Final do Império e Início da República (1854-1912). Anais do XXVI Simpósio Nacional de História – ANPUH • São Paulo, julho 2011.

MACHADO, Paulo Pinheiro. Lideranças do Contestado: a formação e a atuação das chefias caboclas (1912-1916). Campinas: Ed UNICAMP, 2004.

MATIAS, LINO, Everson Semler e Jaisson Teixeira. Arqueologia da cachaça no Sul de Santa Catarina: os alambiques tradicionais em Criciúma. No prelo, 24 setembro, 2023.

MARINS, Paulo César Garcez. Novos Patrimônios, Um Novo Brasil: Um Balanço Das Políticas Patrimoniais Federais Após a Década De 1980. Estudos Históricos Rio de Janeiro, vol. 29, p. 9-28, 2016.

MARQUES, Camila Moraes. Dimensões de um patrimônio: significados e silenciamentos na história da cachaça – Paraty, fins do século XVIII a meados do XIX. 2018.

MCKEEVER, Amy. Solstício: Que Diferença Há Entre Estações Astronômicas e Meteorológicas. Nationalgeographic, 2022. Disponível em: <https://www.nationalgeographicbrasil.com/ciencia/2022/06/o-que-e-o-solsticio-tudo-o-que-voce-precisa-saber-sobre-o-evento>. Acesso em: 20 janeiro 2024.

MEEIRA, Etienne Desireé. A cachaça morretiana e seus usos turísticos na contemporaneidade. Cadernos do CEOM - Ano 26, n. 39 - Economia Criativa e Economia da Cultura.

MELLO, Evaldo Cabral de. O Bagaço Da Cana: Os Engenhos De Açúcar Do Brasil Holandês. 1ª ed. São Paul: Penguin Classics Companhia das Letras, 2012.

MILLER, Joseph C. O Atlântico escravista: açúcar, escravos e engenhos. Afro-Ásia, n. 19-20, 1997.

MOMBELLI, Raquel. Comunidades quilombolas em Santa Catarina: resistência negra e luta pela terra. José Carlos Radin Delmir José Valentini Paulo A. Zarth, p. 130, 2015.

Moura, Clóvis. Quilombos: resistência ao escravismo / Clóvis Moura. – 5ª ed. Teresina : EdUESPI, 2021.

MYSKIW, Antônio Marcos. Experiências de Pesquisa em História Regional. UFFS/Campus Realeza.

NEVES, Erivaldo Fagundes. História e Região: tópicos de história regional e local. Ponta de Lança, São Cristóvão, 2008.

NÓR, Soraya. Paisagem e lugar como referências culturais Ribeirão da Ilha – Florianópolis. Tese de doutorado (Doutorado em Geografia) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2010.

NÓR, Soraya. O Lugar como Imaterialidade da Paisagem Cultural. Paisagem e Ambiente/ Ensaio - N. 32 - São Paulo - P. 119 - 128 – 2013.

NOSSO JORNAL. Acervo digital, Blogspot: Nosso Jornal- SC. Disponível em: <<http://nossojornal.sc.blogspot.com/2012/02/rota-do-turismo-rural-de-ita-recebe-os.html>> acesso em: junho de 2023.

NUNES, José Luis da Silva. Histórico da cana-de-açúcar. AGROLINK, 2020. Disponível em: <<https://www.agrolink.com.br/culturas/cana-de-acucar/informacoes-da-acultura/informacoes-gerais/historico-da-cana-de-acucar>> Acesso em: 23 julho 2022.

OLIVEIRA, Ana Márcia Lara. O Processo de Produção da Cachaça Artesanal e Sua Importância Comercial Belo Horizonte. Monografia (especialização) - Universidade Federal de Minas Gerais, Instituto de Ciências Biológicas. 2010.

PARÓQUIA SÃO PEDRO APÓSTOLO (Itá, SC). Relação histórica dos princípios de Itá. Livro de tombo da Paróquia São Pedro Apóstolo de Itá, volume I. Registro em: 14 de março de 2022. Documento consultado presencialmente na Igreja Matriz São Pedro Apóstolo, na cidade de Itá, Santa Catarina.

PESAVENTO, Sandra Jatahy. História & História Cultural. Belo Horizonte: Editora Autêntica, 2003.

PIAZZA, Walter F. A Colonização de Santa Catarina. 3ed. Florianópolis: Lunardelli, 1994.

PINSKY, Carla Bassanezi (organizadora). Fontes históricas. 2.ed., 1ª reimpressão.— São Paulo : Contexto, 2008.

POLI, Jaci. Caboclo: pioneirismo e marginalização. In: CEOM. Para uma história do Oeste Catarinense: 10 anos de CEOM. Chapecó: UNOESC, 1995.

QUADROS, Daiane de Almeida. A percepção das transformações na cidade de Ita-SC: antes e depois da instalação da UHE. 2017.

Radin, José Carlos. Companhias Colonizadoras Em Cruzeiro: Representações Sobre Acivilização do Sertão. José Carlos Radin / Florianópolis: UFSC, 2006.

RADIN, José Carlos. Representações da colonização. Chapecó: Argos, 2009.

RADIN, J.C., e CORAZZA, G. Balsas e balseiros. In: Dicionário histórico-social do Oeste catarinense [online]. Chapecó: Editora UFFS, 2018, pp. 22-26. ISBN: 978-85-64905-65-8.

RENK, Arlene. A luta da erva: um ofício étnico no oeste catarinense. Chapecó: Unochapecó, 2006.

RIBEIRO, Cleodes Maria Piazza Júlio, Patrimônio Histórico e Cultural na Área de Influência do Complexo Energético. Projeto Básico Ambiental Ceran.

RIBEIRO, Rafael W. Paisagem cultural e patrimônio. Rio de Janeiro: IPHAN, 2007.

RICHARD-JORBA, R. y Bonaudo, M. S. (coord.). (2016). Historia regional : Enfoques y articulaciones para complejizar una historia nacional. La Plata : Universidad Nacional de La Plata. Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación. (Estudios/Investigaciones ; 49). Recuperado de <http://libros.fahce.unlp.edu.ar/index.php/libros/catalog/book/9>

RONALDO F. Nascimento, Daniel R. Cardoso, Benedito dos Santos Lima Neto e Douglas Wagner Franco. Influência do Material Do Alambique na Composição Química das Aguardentes de Cana-De-Açúcar, 1998.

SANDRE, Sandra. Cachaça: Patrimônio Brasileiro. Brasília: Unb/ CET, 2004.

SCHWARTZ, Stuart B. Segredos internos: engenhos e escravos na sociedade colonial 1550-1835. São Paulo: Companhia das Letras, 1988.

SILVA, ALMEIDA, Jaqueline Aruda e Carlos. Análise de embalagens e linguagem regional: aplicação da semiótica peirciana no estudo de rótulos de embalagens de erva-mate. UNI revista Vol. 1, nº:3, 2006.

SILVA, Fabíola A. Etnoarqueologia: uma perspectiva arqueológica para o estudos da cultura material. MÉTIS: história & cultura, 2011.

SILVA, Juliana Pille. O Processo de Transformação Sóci-Espacial do Município De Itá/SC, Após A Instalação da Usina Hidrelétrica. Anais do X Encontro de Geógrafos da América Latina, Universidade de São Paulo – 2005.

SILVA, Sandra. Siqueira da. Patrimonialização da Cultura como Forma de Desenvolvimento: considerações sobre as teorias do desenvolvimento e o patrimônio cultural. Revista Aurora, n. 7, Jan/ 2011. Disponível em: <http://www.marilia.unesp.br/Home/RevistasEletronicas/Aurora/9silva106a113.pdf>. Acesso em: 12/11/2023.

SILVA, Vanessa Regina Freitas da. Patrimônio, Memória e Mercadoria: uma reconstrução arquitetônica em Ouro Preto, Minas Gerais. Pelotas: 2011. Tese de Doutorado. Dissertação (Mestrado em Memória Social e Patrimônio Cultural).

SILVEIRA, Bárbara Marie Van Sebroeck Lutiis et al. Lastros de memória, novas perspectivas do patrimônio e os Engenhos de Ilhabela. 2022. Tese de Doutorado. [sn].

SOUZA, Almir Antonio de. De São Paulo, por Santa Catarina até São Pedro: Conflito e cativo indígena nos caminhos do sul (1820-1832). *História Social*, n. 25, segundo semestre de 2013.

SOUZA, Fabíola Bernardes de. Uma infraestrutura verde para área em urbanização junto a reservatórios: O caso de Itá (SC). Dissertação para obtenção de título do Mestre em Arquitetura e Urbanismo. São Paulo, 2009.

STADLOBER, Elis Regina. Parque de Cultura, Memória e Lazer Itá – SC, Arquitetura e Urbanismo. Universidade Federal da Fronteira Sul- Campus Erechim, 2017.

THOMPSON, Paul. *A Voz do Passado: história oral*. Rio de Janeiro, Paz e Terra, 1992.

THOMÉ, Edenilson de Oliveira. Os impactos socioeconômicos oriundos da instalação da UHE Itá para o município de Aratiba-RS. 2019.

VALENTINI, Delmir Jose; MURARO, Valmir Francisco. Os Balseiros do Rio Uruguai. Disponível em: < https://moodleacademico.uffs.edu.br/pluginfile.php/603632/mod_resource/content/1/Balseiros%20UnaM.pdf > acesso em: 09/2021

WEISSHEIMER, Maria Regina. Paisagem Cultural Brasileira: do Conceito À Prática. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. Belo Horizonte, 2012.

ZANIRATO, Silvia Helena. Usos Sociais Do Patrimônio Cultural E Natural. UNESP/ FCLAs/ CEDAP, v. 5, n.1, p. 137-152 - out. 2009.

ZANUZZO, Euro. Arquivo Blogspot. Disponível em: <<http://pequenseareiro.blogspot.com/>> acesso em de 2021/2022.

ENTREVISTAS

BERTICELLI, Nilvo Nilton. Entrevista concedida por BERTICELLI, Nilvo Nilton. Entrevista [01. 2023]. Entrevistador: Barufke Analice, 2023.

BIANCHI, Alberto Antônio. Entrevista concedida por BIANCHI, Alberto Antônio. Entrevista [11. 2022]. Entrevistador: Barufke Analice, 2022.

BORDIGNON, Marcos. Entrevista concedida por BORDIGNON, Marcos. Entrevista [10. 2022]. Entrevistador: Barufke Analice, Lino Jaisson Teixeira, 2022.

CAMAROLLI, Reni Joana. Entrevista concedida por CAMAROLLI, Reni Joana. Entrevista [02. 2023]. Entrevistador: Barufke Analice, 2023.

DEITOS, Eusébio. Entrevista concedida por DEITOS, Eusébio. Entrevista [01. 2023]. Entrevistador: Barufke Analice, 2023.

DEITOS, Renato Luiz. Entrevista concedida por DEITOS, Renato Luiz. Entrevista [01. 2023]. Entrevistador: Barufke Analice, 2023.

DELIBERAL, Erna Scheuble. Entrevista concedida por DELIBERAL, Erna Scheuble . Entrevista [09. 2022]. Entrevistador: Barufke Analice, 2022.

ESPOSITO, Falesca Olinda. Entrevista concedida por ESPOSITO, Falesca Olinda. Entrevista [01. 2023]. Entrevistador: Barufke Analice, 2023.

GRITTI, Elio. Entrevista concedida por GRITTI, Elio. Entrevista [8. 2023]. Entrevistador: Baru KOLBOW, Clari Lourdes. Entrevista concedida por KOLBOW, Clari Lourdes. Entrevista [10. 2022]. Entrevistador: Barufke Analice, 2022.

KLEIN, Célio Edvino. Entrevista concedida por KLEIN, Célio Edvino. Entrevista [01. 2023]. Entrevistador: Barufke Analice, 2023.

KOLBOW, Ernesto Paulino. Entrevista concedida por KOLBOW, Ernesto Paulino. Entrevista [10. 2022]. Entrevistador: Barufke Analice, 2022.fke, Analice, 2023.

LAUXEN, Adelar . Entrevista concedida por LAUXEN, Adelar. Entrevista I [01. 2023]. Entrevistador: Barufke Analice, 2023.

MATTIELLO, José. Entrevista concedida por MATTIELLO, José. Entrevista [10. 2022]. Entrevistador: Barufke Analice e Lino Jaisson Teixeira, 2022.

MOCELLIN, Mercedes Maria. Entrevista concedida por MOCELLIN, Mercedes Maria. Entrevista. Entrevista I [10. 2022]. Entrevistador: Barufke Analice, 2022.

PRITSCH, Lindomar. Entrevista concedida por PRITSCH, Lindomar. Entrevista [10. 2022]. Entrevistador: Barufke Analice, 2022.

QUADROS, Rodrigo. Entrevista concedida por QUADROS, Rodrigo. Entrevista [8. 2023]. Entrevistador: Barufke, Analice, 2023.

SCHEUBLE, Artur. Entrevista concedida por SCHEUBLE, Artur. Entrevista [10. 2022]. Entrevistador: Barufke Analice, 2022.

SCHEUBLE, Arlindo. Entrevista concedida por SCHEUBLE, Arlindo. Entrevista [10. 2022]. Entrevistador: Barufke Analice, 2022.

SIMON, Marli Filippini Entrevista concedida por SIMON, Marli Filippini. Entrevista I [10. 2022]. Entrevistador: Barufke e Lino, Analice e Jaisson Teixeira, 2022.

SIMON, Matheus. Entrevista concedida por SIMON, Matheus. Entrevista [10. 2022]. Entrevistador: Barufke e Lino, Analice e Jaisson Teixeira, 2022.

SIVE, Cesar. Entrevista concedida por SIVE, Cesar. Entrevista [01. 2023]. Entrevistador: Barufke Analice, 2023.

ZANDONAI, Celito. Entrevista concedida por ZANDONAI, Celito. Entrevista [01. 2023]. Entrevistador: Barufke Analice, 2023.

ANEXO A – Tipologia dos Engenhos de Cachaça em Itá Santa Catarina

Nome do Engenho	Schauble	Klein	Bianchi	Zandonai	Pritsch
Localização	Linha Simon/ linha Paca	Linha Simon	Cidade velha de Itá (acesso ao porto)	Linha Bonita	Linha Simon
Período de atividade	1922/ 1986	1925/ 1950	1925/1934	1953/1978	Década 1920/ 1998
Qualidade	Branca	Branca	Branca	Branca e envelhecida	Branca
Cana utilizada	Paulista, ligeira e roxa	Paulista	Paulista	Paulista, ligeira, roxa e santa helena	caiana
Produção máxima aproximada	Theodoro entre 20 e 30 litros/dia. Vitório Schauble aproximadamente 540 litros/dia.	sem informação	sem informação	Entre 8 e 10 mil litros/ ano	15 mil litros/ ano
Graduação	21º a 20º graus	19º a 20º graus	sem informação	18º a 20º graus	18º e 20º graus
Embalagens para venda individual.	Garrações de vidro, depois pet.	Garrações de vidro	Garrações de vidro	Garrações de vidro	Garrações de vidro, depois pet.
Armazenamento/ pipas	grápia (Apuleia leiocarpa) Cabreúva (Myrocarpus frondosus), Canela-Sassafrás (Ocotea odorifera).	Madeira	Madeira	Madeira Grápia	Madeira e concreto revestido
Selo	Cachaça vendida e selada pela indústria Koller (Alpestre)	Fez uso de selo. (Tigre)	Não	Não	Não
Local de Vendas	Balseiros; comércio local e indústria Koller.	Aratiba, Erechim, Marcelino Ramos, Comércio local e indústria Koller.	Comércio local	Comércio local e comunidades; Seara, Concórdia e Xanxerê.	Comércio local e comunidades; Seara
Alambique	Cobre	Cobre	Cobre	Cobre	Primeiro de Cobre depois Inox
Engenho e força motriz	Madeira (muare) misto ferro e madeira (motor)	Madeira (muare) ferro (motor diesel)	Madeira (muare)	Madeira (muare) ferro (motor)	Madeira, ferro (roda d' água e motor) ferro (elétrico)
Mão de obra	Familiar, empregados e diaristas	Familiar	Familiar	Familiar	Familiar, agregados e diaristas
Atividades paralelas	Agricultura de subsistência, balseiros e criação de porcos.	Agricultura de subsistência e criação de animais.	Agricultura de subsistência e moinho	Agricultura de subsistência e criação de animais. Suinocultura.	Agricultura de subsistência e venda de areia.
Situação Atual	Sítio arqueológico/ área de reserva ambiental UHE	Área submersa, atingida pela águas da represa UHE	Área submersa, atingida pela águas da represa UHE	Sítio arqueológico, propriedade de ainda pertence a família.	Área atingida pela águas da represa UHE

Nome do Engenho	Cromianski	Kolbow	Mocellin	Berticelli	Simon	Deitos
Localização	Linha Pavão (Paial)	Linha Fátima	Linha Bonita	Linha Simon	Linha Simon	Linha Bonita (Seara)
Período de atividade	1959/1968	Meados 1920/ 1950 e 1984/ 2016	1954/ 1969	1973/1976	meados 1930	1960
Qualidade	Branca	Branca e envelhecida	Branca	Branca	Branca, envelhecida e licores	Branca e envelhecida e Hortelã
Cana utilizada	santa helena e cana verde	Paulista e ligeira	Paulista	Cana que perde as folhas	caiana	Verde, a roxa, três olhos e paulista.
Produção máxima aproximada	Sem informação	10 e 15 mil litros/ ano	Sem informação	Entre 120 a 150 litros/dia entre março e outubro (980 litros/ ano)	10 mil litros/ano; atualmente 5 mil litros/ano	atualmente 6 mil litros/ ano
Gradação	sem informação	18º a 21º graus	sem informação	19º a 24º graus	20º graus	18º graus
Embalagens para venda individual.	Garrações de vidro.	Garrações de vidro, depois pet.	Garrações de vidro.	Garrações de vidro.	Garrações de vidro, depois pet.	Garrações de vidro, depois pet.
Armazenamento/ pipas	Madeira	Madeira grápia e carvalho	Madeira grápia	Madeira	Madeira grápia, Cabriúva e pinheiro	Polietileno e de madeira grápia.
Selo	Não	Fez uso de selo (Canakol).	Não	Não	Fez uso de selo (Tatuzinho e Cachaça Itá)	Não
Local de Vendas	Comércio local e comunidades; Seara.	Comércio local e comunidades; Limierira (atual Joaçaba).	Comércio local e comunidades; Seara, Concórdia, Xanxerê e Aratiba (RS).	Comércio local com vendas na propriedade.	Erechim; Comércio local com vendas na propriedade.	Comércio local com vendas na propriedade.
Alambique	Cobre	Misto cobre e inox	Cobre	Cobre	Misto cobre e inox	Cobre
Engenho e força motriz	Madeira (muares) ferro (motor)	Madeira (muares) ferro (motor)	Madeira (muares); Ferro (motor diesel)	Ferro (motor diesel)	Madeira (muares) ferro (motor diesel) ferro (elétrico)	Madeira (muares) misto ferro e madeira (motor) ferro (elétrico)
Mão de obra	Familiar, agregados e diaristas	Familiar e diaristas	Familiar	Familiar e agregados	Familiar, agregados e diaristas	Familiar
Atividades paralelas	Agricultura de subsistência e criação de animais.	Agricultura de subsistência e criação de animais.	Agricultura de subsistência e criação de animais.	Agricultura de subsistência e criação de animais.	Agricultura de subsistência, indústria de bebidas e restaurante.	Agricultura de subsistência, criação de animais e Moinho.
Situação Atual	Sítio arqueológico,propriedade de ainda pertence a família.	Sítio arqueológico,propriedade de ainda pertence a família.	Propriedade não pertence mais a família.	Museu do Balseiro instalado no local	Propriedade ainda pertence a família, em atividade.	Propriedade ainda pertence a família, em atividade.

Nome do Engenho	Bordignon	Mattiello	Sive	Gritti e Gusatto	Quadros	Lauxen
Localização	Linha Celso Ramos	Rui Barbosa (seara)	Poço Redondo Paial	Linha Passo Uvá	Linha São Roque	Linha Simon
Período de atividade	1966	1924	2002	2001	2013	1946
Qualidade	Branca, envelhecida e Funcho	Branca, envelhecida e Funcho	Branca, envelhecida.	Branca e envelhecida.	Branca, gengibre e envelhecida.	Branca e envelhecida.
Cana utilizada	Cana roxa	Caiana branca de casca dura	Caiana vermelha e roxa.	Branca dura e vermelha grossa.	sem informação / preferência	Paulista, santa helena
Produção máxima aproximada	No início 1.500 litros/ano. Atualmente 800 litros/ ano	No início 200 litros/ano. Atualmente 700 litros/ ano.	280 litros /dia atualmente aguarda regulamentação.	10 mil litros/ ano	10 mil litros/ ano	No auge vendia até 500 litros/ dia; atualmente produz 5 mil litros/ano
Gradação	18º graus	18º graus	20º graus	20º graus	20º graus	
Embalagens para venda individual.	Garrações de vidro, depois pet.	Garrações de vidro, depois pet.	Garrafas pet.	Garrafas pet.	Garrafas de vidro.	Garrações de vidro, depois pet.
Armazenamento/ pipas	polipropileno	Polipropileno	Polipropileno	Madeira e inox.	Madeira carvalho frances	Madeira grápia
Selo	Fez uso de selo (cAchaça Bordignon).	Não	Não	Fez uso, mesmo utilizado no museu do balseiro (Remédio dos Banseiros).	Fez uso de selo (Cachaça Quadros).	Fez uso de selo (Não Dou Confiança a Ressaca. Só Bebo Cachaça Do Itá).
Local de Vendas	Comércio local com vendas na propriedade.	Comércio local com vendas na propriedade.	Comércio local com vendas na propriedade.	Comércio local com vendas na propriedade e para turistas no barco do "Marujo".	Vendas na propriedade, em postos turísticos de Itá, além de Chapecó, Pato Branco, Capinzal, Piratuba, Ipira, Porto Belo, Erexim e Palotina.	Faxinal dos Guedes, Xancherê Comércio local com vendas na propriedade.
Alambique	Cobre	Cobre	Inox	Inox	Cobre	Primeiro cobre hoje inox
Engenho e força motriz	Ferro (tratores)	Madeira (muare) misto ferro e madeira (motor) ferro (elétrico)	Ferro (motor elétrico)	Ferro (motor elétrico)	Ferro (motor elétrico)	Madeira (muare) misto ferro e madeira (motor) ferro (elétrico)
Mão de obra	Familiar	Familiar e diaristas	Familiar e diaristas	Sócios	Familiar, diaristas e mensais	Familiar e diaristas
Atividades paralelas	Agricultura de subsistência, suinocultura e gado leiteiro.	Agricultura de subsistência, suinocultura e gado leiteiro.	Agricultura de subsistência e fábrica de açúcar mascavo.	Agricultura de subsistência e fábrica de açúcar mascavo.	Restaurante, vinícola e museu.	Agricultura de subsistência e criação de gado de corte.
Situação Atual	Propriedade ainda pertence a família, em atividade.	Propriedade ainda pertence a família, em atividade.	Propriedade ainda pertence a família, em atividade.	Propriedade ainda pertence as famílias, em atividade.	Propriedade ainda pertence a família, em atividade.	Propriedade ainda pertence a família, em atividade.