

A TRADIÇÃO DO CAPELETTI EM CORONEL PILAR: MEMÓRIAS A PARTIR DE CADERNOS DE RECEITAS FAMILIARES

ANDREIA SALVADORI¹; ROBERTO HEIDEN²;

¹Universidade Federal de Pelotas 1 – andreiasalvadori.cr@gmail.com1

²Universidade Federal de Pelotas – heidenroberto@gmail.com 2

1. INTRODUÇÃO

O município de Coronel Pilar localiza-se na Região da Serra Gaúcha, no Rio Grande do Sul. Uma de suas características é a baixa densidade demográfica de sua zona urbana, sendo a maior parte da população residente na área rural, somando um total de dois mil habitantes. A economia local é fortemente ligada à agricultura, destacando-se a vitivinicultura, a suinocultura, a avicultura e outras formas de cultivo. Segundo Possamai (2006), no território de Coronel Pilar há uma variação do clima com estações bem definidas: formação de geada no inverno e temperaturas elevadas no verão. Grande parte do município preserva mata nativa e o espaço geográfico da cidade é formado por montanhas e vales profundos. Essa cidade fez parte da antiga Colônia Conde D'Eu, com a presença de imigrantes italianos que chegaram na região em torno de 1875, adaptando-se a essas condições. A região constituiu-se como o 3º Distrito do município de Garibaldi (RS) e conquistou sua emancipação no dia 16 de abril de 1996 (Possamai, 2006). No presente, a população de idosos é significativa e poucos são os jovens que seguem o ofício dos pais, migrando para outras cidades.

Uma série de tradições culturais chegou a Coronel Pilar junto com a imigração italiana. Dentre elas, destaca-se um produto gastronômico muito apreciado pela população local, regional e visitantes: a tradicional *sopa de capeletti*, iguaria que é servida com carne (*lessa*) e recheio (*prien*), degustada nas estações mais frias e servida especialmente nas festas de comunidade e nas reuniões de famílias aos domingos. A produção do *capeletti* nessa cidade tem características próprias, com receitas originárias dos imigrantes e que passaram de geração em geração, principalmente de mãe para filha. A massa costuma ser produzida manualmente, especialmente por mulheres. No entanto, no presente, a cidade também viu surgir uma fábrica de massas familiar que produz a iguaria industrialmente e a comercializa.

Em pesquisa, encontramos vários autores que trazem formatos e nomes diferentes para o mesmo produto, a exemplo de Zanini, (2009) que apresenta no seu livro *Encyclopedia of Pasta* o formato do *cappelletti* com suas características formais inspiradas na forma de um chapéu medieval. Seus estudos demonstram que a massa foi encontrada na Emília-Romana, região do norte da Itália. Já Hazan (1994, p. 28) faz comparações do seu formato e o modo de como são fechados, [...] *capelletti* são “chapeuzinhos”, parecidos com *tortelloni*, mas feitos de um quadrado de massa em vez de um círculo, de modo que formam um bico. Figueiredo (2009) cita que essa massa recheada, na região serrana de Antônio Prado, é chamada de *agnolini*. Ela costuma ser servida com caldo (brodo) na forma de sopa e a receita é passada de geração em geração, como se fosse uma marca familiar tradicional, herdada pelos descendentes de imigrantes italianos.

Esse texto apresenta os resultados iniciais de uma pesquisa de mestrado que vem sendo realizada junto ao Programa de Pós-Graduação em Memória

Social e Patrimônio Cultural do Instituto de Ciências Humanas (ICH) da Universidade Federal de Pelotas (UFPEL), com bolsa da Capes. O trabalho tem o objetivo de analisar as receitas de *capeletti* de Coronel Pilar com o intuito de compreender as variações culinárias existentes na cidade, os elementos de herança cultural e as adaptações locais para esse prato tradicional. Comparar os ingredientes, seus modos de preparo e técnicas culinárias empregadas será uma estratégia para buscar identificar padrões culturais e informações relevantes sobre este bem cultural imaterial que está diretamente ligado à identidade local.

2. METODOLOGIA

A metodologia adotada para essa pesquisa foi a revisão bibliográfica sobre o histórico da gastronomia italiana e receitas de massas na Região da Serra Gaúcha, bem como uma busca por antigos testemunhos da realização de *capeletti* na cidade de Coronel Pilar. A metodologia tem base em teóricos como Köche (2006, p. 122), que fala sobre a importância em se “conhecer e analisar as principais contribuições teóricas existentes sobre um determinado tema ou problema, tornando-se um instrumento indispensável para qualquer tipo de pesquisa”.

A análise documental dos registros encontrados de antigos cadernos de receitas deu-se a partir de uma perspectiva comparativa e qualitativa. Os documentos analisados neste manuscrito têm duas origens distintas. A primeira é de um caderno de receitas pertencente ao acervo do Museu Histórico Municipal de Coronel Pilar, anteriormente vinculado à história da família da Senhora Cecília Magdalena Barbieri Lorenzini, representando a cultura e a culinária local. Outros dois cadernos provêm de acervos particulares ainda mantidos no âmbito familiar e consultados sempre que necessário, pertencentes a famílias de comunidades tradicionais de Coronel Pilar. Eles pertencem à dona Nilva Lazzari Salvadori, moradora da Comunidade de Linha Alegre, e à dona Justina Inês Grazzioli Benini, moradora da Comunidade de Linha São Paulo. Nesses cadernos, foram encontradas cinco receitas de *capeletti* manuscritas, que foram analisadas, levando-se em consideração aspectos como: ingredientes, quantidades, modo de preparo e a linguagem utilizada. Além disso, foram feitas comparações entre os registros particulares e museológicos, buscando-se identificar possíveis transformações ou adaptações na receita.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Nas fontes encontradas foram identificadas três receitas de *capeletti* que, conforme acima informado, têm origem nos manuscritos de dona Cecília, uma receita da dona Nilva e uma receita da dona Justina. Ao analisarmos, foi identificado que todas foram escritas de modo objetivo. As características presentes nos suportes que registram essas receitas analisadas são: suporte de papel com marcas do tempo, como manchas, rasuras e amarelecimento, e texto manuscrito com letra cursiva de caneta esferográfica azul. É importante ressaltar que, em conversa com as colaboradoras, identificou-se que essas receitas são, normalmente, transmitidas oralmente. Por esse motivo, concluímos que são poucos os registros dessa natureza encontrados em suporte de papel.

Ao analisar a escrita das cinco versões encontradas, percebemos que o mesmo produto tem duas variações quanto à forma escrita: quatro estão redigidas como *capeleti* e uma como *capeletti*, com duas consoantes, como é característico

do idioma italiano. Os nomes do produto *capeletti* podem variar dependendo de cada região. Nesse sentido, de acordo com Baccini (2003), destaca-se que a culinária também é uma referência de identidade cultural dos seus habitantes, podendo ou não sofrer adaptações, por exemplo, na forma como é descrita e nomeada.

Capatti e Montanari (1999) trazem registros de variações de massas recheadas, tais como a *lasagne*, a *tortelli*, preparadas para refeições festivas na região dos Apeninos entre a Emília e Toscana. Nesse exemplo, percebe-se a presença de massas recheadas e mais elaboradas que eram consumidas nas festividades. Essa informação remete a prática de consumo em contexto festivo do *capeletti* em Coronel Pilar, uma característica que ainda está presente nos dias de hoje, sendo bastante significativa da cultura alimentar da cidade. Nesse contexto, a sopa é sempre preparada pelas mulheres, tanto nas residências como nas festas de comunidade.

Os ingredientes identificados nas cinco receitas encontradas na pesquisa de campo são simples e acessíveis, porém, as quantidades indicadas costumam ser imprecisas para alguns e nem sempre são informadas. No entanto, podem existir orientações tais como “acrescentar farinha até obter uma massa dura e lisa” (Benini, 2025), o que irá depender da experiência de quem prepara a massa. Há muita variação na quantidade necessária dos ingredientes: desde porções pequenas como “quinhentas gramas de farinha e três ovos”, até proporções maiores com “dez quilos de farinha e vinte e quatro ovos” (Lorenzini, 2019).

A maioria das receitas tem em comum o ovo, a farinha e a gordura. Apenas uma das receitas se destacou por apresentar variações nos ingredientes, com o uso de leite, queijo ralado e manteiga, esta última, possivelmente utilizada para substituir o óleo. Nenhuma das receitas informa o tempo de preparo. Em uma delas, pertencente à Sra. Cecília, consta o modo de fazer e a proporção da massa em relação ao número de pessoas. Já as outras duas receitas apresentam mais informações, como orientações relativas aos ingredientes utilizados para a preparação do recheio.

Em contexto de preparação do *capeletti*, testemunha-se que a massa deve ser aberta com o auxílio de um cilindro ou de uma máquina manual denominada *bigolaro*, a qual possui diferentes peças (chapas) que moldam a massa conforme o formato desejado. Na sequência, ela é cortada em quadrados de 3x3 cm e recheada com o *pien*. O *bigolaro* era muito utilizado para fazer *bigoli* – massa com formato semelhante ao do espaguete. A maioria das famílias de Coronel Pilar costumava ter esse instrumento em casa. Hoje, ele foi substituído pelo cilindro manual ou elétrico.

Durante as visitas nas casas de dona Nilva e dona Justina, foi relatado como o recheio é preparado e consumido familiarmente. O recheio, também conhecido como *pien*, apresenta como ingredientes alguns elementos considerados essenciais por estarem presentes em ambas as receitas, tais como a carne moída, o queijo duro (ralado), o pão ralado ou farinha de rosca e temperos a gosto. No entanto, nenhuma delas especifica as quantidades utilizadas. A preparação do recheio resulta numa massa bem consistente, costumeiramente modelada em pequenas esferas, e colocadas dentro de pequenos quadrados de massa e fechadas primeiramente como um triângulo, para na sequência dar-se a forma de um chapéu.

A preparação do *capelletti* na forma de ensopado ocorre com o seu cozimento feito em caldo de carne. Há quem prefira preparar o recheio em proporções maiores de 250 gramas, e a preparação pode ser cozida junto ao

caldo, ou separadamente, em outra panela, somente com água e um pouco de sal. A degustação ocorre com sopa, acompanhada de queijo ralado e pão.

4. CONCLUSÕES

Com base nesse estudo, identificou-se que o *capeletti* em Coronel Pilar apresenta-se como um bem cultural imaterial, representando práticas culinárias que são transmitidas entre gerações como um saber-fazer de uma comunidade, que revela aspectos da identidade e da cultura local.

A análise das receitas da senhora Cecília, de dona Nilva e de dona Justina, evidenciou articulações da memória coletiva, permitindo compreender como o saber-fazer do *capeletti*, ao ser registrado tanto em acervos museológicos quanto em cadernos domésticos, pode representar processos de transmissão social, além de adaptações nas técnicas, ingredientes e formas de consumo. Esses elementos atribuem significados ao prato no contexto familiar e comunitário, característica própria da dinâmica cultural, marcada por constantes transformações e adequações ao longo do tempo.

A receita padrão do *capeletti* baseia-se em três ingredientes fundamentais, transmitidos de geração em geração. Esse saber não se apoia em registros fixos ou receitas escritas, mas em práticas aprendidas e adaptadas conforme as preferências individuais.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ANVISA. Barilla, **C&B**, Capatti e Montanari, 1999; G; GEI; I; PDG.
- BACCIN, Paola Giustina. **Italianismos na terminologia gastronômica na cidade de São Paulo**: um modelo de glossário. 2003. Tese (Doutorado em Filologia e Língua Portuguesa) - Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2003. doi:10.11606/T.8.2003.tde-20042022-191720. Disponível em: <https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8142/tde-20042022-191720/pt-br.php>. Acesso em: 27 de jun. 2025.
- BENINI, Justina Inês Grazioli, **Caderno de receitas**. 2025.
- CADERNO DE RECEITAS. Doador: Cecília Magdalena Barbieri Lorenzini. MUSEU HISTÓRICO MUNICIPAL DE CORONEL PILAR. **Caderno de receitas**. Número tombo 069. 2019.
- KÖCHE, J. C. **Fundamentos de metodologia científica**: teoria da ciência e iniciação à pesquisa. 23. ed. Petrópolis: Vozes, 2006.
- FIGUEIREDO, Franciele Bandeira. **Patrimônio imaterial e turismo**: a cultura gastronômica do agnolini. 2009. Dissertação (Mestrado Acadêmico em Turismo e Hospitalidade) – Programa de Pós-Graduação em Turismo, Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul, 2009. Disponível em: <https://repositorio.ucs.br/handle/11338/390>. Acesso em: 23 nov. 2023.
- HAZAN, G. **A autêntica cozinha italiana**. São Paulo: Manole, 1994.
- POSSAMAI, Osmar João. **História do município de Coronel Pilar**. Porto Alegre: EST, 2006.
- SALVADORI, Nilva Lazzari. **Caderno de receitas**. 2025.
- ZANINI De Vita, Oretta. **Encyclopedia of pasta**. California studies in food and culture; v. 26, Edition: 1st Edition, 2009.