

REVISTA

Campo & Cidade[®]

Ed. nº 151 | Novembro/Dezembro 2024

SABOROSA CULTURA DA CULINÁRIA CAIPIRA



COLÉGIO
**Divino
Salvador**
ITU **25**
ANOS

25 ANOS
CULTIVANDO
Talentos!

O Colégio Divino Salvador tem como um dos grandes objetivos, inspirar e proporcionar experiências desafiadoras fora dos moldes tradicionais de sala de aula, promovendo o desenvolvimento amplo e lúdico das habilidades e competências dos nossos alunos.

Neste ano, fomos premiados pelo SAS EDUCAÇÃO que valorizou o evento escolar NOITE DAS ESTRELAS realizado há 10 anos no colégio. Um evento que premia os alunos a partir dos quartos anos do fundamental I e contempla até a terceira série do novo Ensino Médio, em que se destacam e participam das olimpíadas científicas e campeonatos escolares. Na ação deste evento realizado em 2023, tivemos um público estimado e impactado por 630 espectadores, sendo 183 alunos medalhistas e um total de 609 medalhas entregues.

O Colégio compreende a necessidade das atividades propostas que valorizem o processo competitivo e a oportunidade da resiliência e do sentimento de pertencimento dos alunos e seus pais à escola.

Feliz Ano Novo e Próspero 2025

Vem ser **Divino!**

**MATRÍCULAS
ABERTAS!**

📍 Praça Divino Salvador, 51
Jardim Paraíso, Itu/SP

☎️ (11) 4013-6570

📱 @divinoitu



Revista Campo&Cidade
REGP.C.R.P.J./Itu-SP.MIRC 4279
Ed. n.º 151 - Novembro/Dezembro de 2024

Jornalista Responsável:
João José "Tucano" da Silva
MTb: 24.202

Edição:
João José "Tucano" da Silva

Colaboradores:
André Roedel, Antonio Rafael Júnior, Beatriz Pires,
Denise Katahira, Jonas Soares de Souza e
Rodrigo Tomba

Fotografia:
Rodrigo Tomba e Tucano

Capa:
"Delícias da tecnologia do fogão a lenha"
Foto: Michel Cutaith

Diagramação:
Roberto Gonçalves da Silva
artecampoacidade@gmail.com

Revisão:
Fátima Elaine Marqui da Silva

Publicidade:
UNICOM - Unidade de Comunicação Ltda.

Impressão:
Igil - Indústria Gráfica Itu Ltda.

Tiragem:
6.500 exemplares

Realização:



Avenida Palmeira Real, nº 740
Alto das Palmeiras - Itu/SP - CEP 13301-310
Fones (11) 4022.0503/4013.3733/99948.0068
www.campoacidade.com.br
campoacidade@uol.com.br

Órgão de Comunicação declarado de Utilidade Pública
pela Lei Municipal nº 228 de 13.05.02.

Proibida a reprodução total ou parcial
desta publicação sem prévia autorização.

ÍNDICE

| | |
|----|--|
| 04 | AFINAL, QUEM É O CAIPIRA? |
| 12 | A INVENÇÃO DA CULINÁRIA CAIPIRA |
| 22 | ARTISTA RETRATOU O MODO DE SER DO HOMEM DO CAMPO |
| 26 | COMIDA CAIPIRA "RECHEADA" DE NOSSA HISTÓRIA |
| 32 | LENHA, FOGO E FUMAÇA NA CHAMINÉ |
| 38 | TRADIÇÃO DOS RESTAURANTES DE COMIDA CAIPIRA DE ITU |
| 46 | O SABOR CAIPIRA NA LITERATURA |

Culinária Caipira "Alimenta" Nossa História

A energia do alimento fortalece as raízes e a identidade do nosso povo

Das mãos dos povos originários, a culinária caipira chegou a nossa mesa após haver fusão cultural alimentar com os povos ibéricos - portugueses e espanhóis - e também com os africanos escravizados. Os bandeirantes, sertanistas e tropeiros levaram para o sertão do Brasil costumes alimentares tipicamente paulista que foram incrementados em outras paragens, região-histórico cultural caipira conhecida como paulistânia, a qual engloba o Estado de São Paulo inteiro e partes de Minas Gerais, Goiás, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul (inteiro) e norte do Paraná. Por meio da cultura alimentar é possível fazer uma leitura da história e do modo de vida de uma sociedade.

Em Itu/SP, em suas pinturas, o pintor José Ferraz de Almeida Júnior (1850 - 1899) deu sensacional luz e visibilidade ao modo de vida caipira - palavra em tupi-guarani que significa "cortador de mata". O artista inclusive mostra de maneira genial, no quadro "Cozinha caipira", o ambiente rústico, rico em detalhes típicos, o local onde uma família daquela época preparava os alimentos para as refeições diárias.

O historiador, também ituano, Francisco Nardy Filho relata em sua obra *A Cidade de Itu*, volume 4, 2ª edição - Editora Ottoni - os hábitos e costumes alimentares antigos de famílias abastadas da cidade. A maioria das receitas foram herdadas do meio rural, ou seja, desse universo caipira pintado pelo artista em sua obra, que valoriza o homem simples da roça, como burerê feito de caldo de cambuquira e milho verde ralado, mingau, cuscuzeiro branco, engrossado de cará, quibebe e a canjica com melado de cana de açúcar era sobremesa presente tanto no almoço como no jantar e na ceia, conforme descreve o historiador. A rapadura, apurada nos tachos de cobre, também "adoçava" a vida antigamente. Outros tipos de doces também eram feitos nesse tipo de recipiente de metal.

Algumas das receitas antigas resultam em pratos deliciosos ainda hoje, guardadas por descendentes de famílias ituanas. Várias dessas delícias podem ser saboreadas inclusive em restaurantes da cidade ou de fazendas centenárias que hoje exploram o turismo rural e mantêm velhas tra-

dições inspiradas na culinária caipira paulista.

O rústico fogão a lenha ainda pode ser encontrado nos dias de hoje em Itu, queimando como antigamente, expelindo fumaça pela chaminé, diariamente, na produção de refeições saborosas que dão água na boca.

A culinária caipira possui significativa importância na história do povo paulista e de outras partes do Brasil, por isso está presente inclusive na literatura em obras escritas por renomados autores como Monteiro Lobato, Cornélio Pires e muitos outros, enaltecendo a relevância na formação das nossas raízes e identidade como povo.

Agradecimento ao escritor ituano Heitor Barsalini, assim como à pedagoga e pesquisadora Isamara Gouvêa pela esclarecedora e proveitosa palestra que deram aos jornalistas e historiadores da Revista Campo&Cidade antes do início da pesquisa e das entrevistas com as fontes para esta edição dedicada à rica cultura da culinária caipira. Com a produção de publicação de Ismara, Barsalini lançou o livro *A História da Alimentação nas Terras de Yperoig* em 2020 e, posteriormente, escreveram juntos *A Culinária Dourada de Rio Grande*, em 2023.

A bela foto da capa desta edição tem a assinatura do experiente e brilhante fotógrafo ituano Michel Cutaith (Miché) que a produziu especialmente para esta publicação. Ele atua na profissão há 47 anos. O cenário é um dos fogões a lenha da Chácara do Rosário, em Itu, gentilmente cedido pelo apaixonado

pela cultura caipira e principalmente pela nossa história, João Baptista de Mattos Pacheco Neto.

Os nossos agradecimentos também à cozinheira Sonia de Fátima Rosa que complementa a cena deste belo registro fotográfico.

Foi ela quem preparou os deliciosos pratos e contou com a ajuda de Mailiz Gorresen na composição do cenário desta original e rústica cozinha caipira que dá vida à capa da revista.

Desejamos que você "deguste" com prazer esta "deliciosa" edição, "recheada" de informações, dedicada à rica história da culinária que vem da roça! Feliz Ano Novo!

João José "Tucano" da Silva
Editor Responsável



Cleudemar Antonio Viana

A mandioca e o milho eram a base alimentar dos povos originários, de onde surgiu a culinária caipira, segundo pesquisadores

Farma Ponte **DISK ENTREGA**

FELIZ 2025! **VENHA CONHECER!** **FELIZ ANO NOVO!**
6 LOJAS EM ITU/SP

| | | |
|---|--|--|
| Av. Caetano Ruggieri, 5.000 Parque das Indústrias, Itu/SP ☎ 11 93269-2541 | Av. da Paz Universal, 2001 Cidade Nova I, Itu/SP ☎ 11 98985-0825 | Av. Dr. Otaviano Pereira Mendes, 1070 - Liberdade, Itu/SP ☎ 11 91657-0885 |
| Av. Prudente de Moraes, 18 Vila Nova, Itu/SP ☎ 11 97451-6390 | R. Iperó, 2 Cidade Nova I, Itu/SP ☎ 11 94154-9983 | R. Antônio Francisco de Araújo Cintra, 1 - Vl. P. Moraes, Itu/SP ☎ 11 99846-4540 |

*Consulte a taxa de entrega para sua região.

EDWARD SIMEIRA
ADVOGADOS ASSOCIADOS
OAB/SP 8066

CIVIL | EMPRESARIAL | TRABALHISTA
TRIBUTÁRIA | CONSUMIDOR

(11) 4023-0989
Rua Bahia, 223 - Bairro Brasil - Itu/SP

FELIZ ANO NOVO!
www.edwardsimeira.com.br

Afinal, quem é o caipira?

Documento sensível e humano da vida humilde e dura do caipira

O termo “caipira”, etimologicamente, se refere àquele que corta o mato. O *Grande Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa*, elaborado pelo lexicógrafo brasileiro Antônio Houaiss, traz o verbete “caipira” como substantivo de dois gêneros: indivíduo natural ou habitante de parte das regiões Sudeste e Centro-Oeste brasileiras, especialmente São Paulo, de origem rural, cujo grupo, no passado, caracterizava-se por atividades na agricultura de subsistência, por sua cultura itinerante e por não ter a posse de terras, e que construíam seus ranchos seguindo a marcha das bandeiras. Trata-se da dicionarização do conceito elaborado pelo sociólogo Antonio Candido de Melo e Sousa em trabalho acadêmico desenvolvido entre 1948 e 1954, que se tornou um registro sensível e humano da

Foto Antonio Candido, 1954



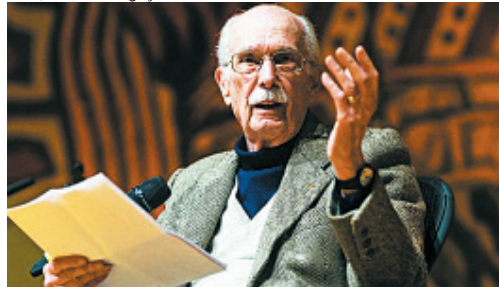
O historiador e proprietário da Fazenda Bela Vista, Edgard Carone (à direita), e o sitiante Francisco Cardoso de Campos, em Bofete, 1954

Antonio Candido foi professor na Universidade de São Paulo (USP) durante 50 anos, de 1942 a 1992



Um dos filhos do sitiante Nhô Quim exibe um quati caçado por ele, cuja carne tradicionalmente era repartida com os vizinhos

FLIP, 2011/ Divulgação



vida dura dos caipiras do interior paulista. Tendo a Fazenda Bela Alliança, no município de Bofete/SP, como palco principal da pesquisa de campo para a sua tese de doutoramento em Sociologia defendida na Universidade de São Paulo em 1954, o trabalho resultou no clássico *Os parceiros do Rio Bonito*, título poético e significativo do livro publicado dez anos depois, em 1964, onde conceitua-se devidamente o caipira descrevendo sua relação com o meio, sua atuação social e sua evolução no contexto econômico e social da região que ocupou. A antiga fazenda de café sobrevivia, na época da realização da pesquisa, através da parceria com famílias caipiras.

A Paulistânia

A área de concentração e expansão da “sociedade caipira” é o território conquistado pelos sertanistas e bandeirantes paulistas. Da expansão geográfica dos paulistas resultou não apenas a incorporação do território às terras da Coroa portuguesa na América, mas a definição de certos tipos de cultura e vida social, condicionados em parte por aquele grande fenômeno de mobilidade, registrou Antonio Candido. “Não cabe

PIZZA MAIS
ITU

25 anos de qualidade

Feliz ANO Novo

☎ 4022-2500
☎ 96373-2726

Av. Jose Bruni nº 724 - Itu Novo Centro - Itu
www.pizzamaisitu.com.br

PARA TUDO, FELIZ PARA TODOS 2025!

TF TUODO DE FERRAMENTAS

📍 AV. LARRY S. STARRETT, 831, RANCHO GRANDE
🌐 TUODOFERRAMENTAS.COM.BR

MARCENARIA PURGATO
MÓVEIS PLANEJADOS SOB MEDIDA

FELIZ 2025!

Rodrigo Purgato Bertelle ☎ (11) 98433-8191
Antonio Cleber Banzi ☎ (11) 99221-4138

📧 marcenariapurgato ✉ contato@marcenariapurgato.com.br

📍 Rua Domingos Francischinelli nº 77 - Parque Nossa Senhora da Candelária - Itu/SP

FELIZ ano novo

AGROPET
Special Dog

Que 2025 traga ainda mais amor, saúde e alegria para você e seus pets. A Agropet deseja a todos um Feliz ano novo!



Bonne Année!

Que ce soit en français ou en portugais, que ce salut soit rempli de foi en Dieu, d'amour, de paix, de santé, d'espérance et de prospérité.



Feliz Ano Novo!

Seja em francês ou em português, que esse cumprimento venha repleto de fé em Deus, amor, paz, saúde, esperança e prosperidade.

porcherdoBrasil
CONFIDENCE MAKES THE DIFFERENCE

www.porcher-ind.com

www.porcher.com.br

Avenida Caetano Ruggieri nº 4153 - Itu/SP - (11) 4023-1966

analisar o seu sentido histórico, nem traçar o seu panorama geral. Basta assinalar que em certas porções do grande território devassado pelas bandeiras e entradas – já denominado significativamente Paulistânia – as características iniciais do vicentino se desdobraram numa variedade subcultural do tronco português, que se pode chamar de “cultura caipira”.

Um lençol de cultura caipira, com variedades locais, se espalhou pela capitania de São Paulo e por um território que abrangia parte das antigas capitanias de Minas Gerais, Goiás e Mato Grosso. Cultura ligada a formas de sociabilidade e de subsistência que se apoiava em soluções mínimas, “apenas suficientes para manter a vida dos indivíduos e a coesão dos bairros”. *Os parceiros do Rio Bonito* revelam que não havia grande diferença nos modos de viver entre os paulistas dos primeiros séculos e os dos bairros caipiras até meados do século 20. Tanto que até o final do século 18 e início do 19, os termos “paulista” e “caipira” eram, na prática, equivalentes.

O mais antigo registro documental

O filólogo Serafim da Silva Neto, em livro publicado em 1960 (*Língua, cultura e civilização. Estudos de filologia portuguesa*), descreve o caipira, assim como o caboclo, como descendente e continuador do mameluco, isto é, do mestiço de homem branco e mulher indígena, e outros mesti-

Wikipédia



Paulistânia é a denominação de uma região histórico-cultural composta pelos Estados de São Paulo, partes do Paraná, partes do Triângulo Mineiro, pelo Sul de Minas Gerais e de Goiás, pelos Estados de Mato Grosso do Sul e partes de Mato Grosso, território onde habita o caipira, segundo historiadores e sociólogos

Museu Mazzaropi



O artista Amácio Mazzaropi representou Jeca Tatu no cinema

ços: Segundo ele, o mais antigo registro documental da palavra caipira pertence ao viajante Auguste Saint-Hilaire em sua narrativa da viagem que fez a São Paulo e à Santa Catarina: “Os moradores da cidade têm muita pouca consideração por eles, e eles os designam pelo apelido insultuoso de caipira”.

A narrativa contém uma conotação pejorativa que ainda hoje se revela em certos ambientes sociais. Não há dúvida de que os relatos de viagens produzidos por Saint-Hilaire, na primeira metade do século 19, foram decisivos para a cristalização dessa imagem negativa do homem do interior.

Muitas de suas formulações aparecerão em trabalhos posteriores com o mesmo propósito de inferiorizar a cultura caipira e de justificar uma possível intervenção civilizatória em seu meio, conforme surge na representação do sertanejo construída por Euclides da Cunha, e na imagem do caboclo imortalizada por Monteiro Lobato, criador da imagem do Jeca Tatu, que tratou a brasilidade como sinônimo de atraso, na qual o matuto não passava de um ignorante e preguiçoso, um parasita semelhante ao urupê (cogumelo poliporáceo, também chamado orelha-de-pau).

Houaiss também cita a acepção pejorativa: indivíduo simplório, habitante do interior do País, de pouca instrução e modos pouco refinados. Em todo caso, é muito interessante dar uma espiada em antigos dicionários para recuperar o tratamento da pa-

NOVA CONCESSIONÁRIA DO TRANSPORTE COLETIVO URBANO DE ITU COM OS MAIS MODERNOS CONCEITOS DE MOBILIDADE, SEGURANÇA E TECNOLOGIA.

MOBILIDADE INSPIRADA EM VOCÊ!

Os ônibus da MoV Itu, nome de fantasia da West Side para o segmento urbano, são modernos, têm chassis Mercedes-Benz e carroceria Apache VIP IV. Os veículos possuem motores com gerenciamento eletrônico padrão Euro V, com baixa emissão de poluentes, e suspensão a ar, recurso para dar mais conforto durante as viagens. Além do maior conforto, os novos veículos são dotados de equipamentos como:

- (1) • acessibilidade
- (2) • wi-fi
- (3) • bilhetagem eletrônica
- (4) • câmeras internas
- (5) • localização por GPS
- (6) • ar-condicionado
- (7) • tomadas USB
- (8) • biometria facial,
- (9) • localização por APP

A família de bilhetes eletrônicos MoV foi criada para atender públicos distintos:

- CARTÃO COMUM
- CARTÃO ESCOLAR
- CARTÃO SÊNIOR (60 A 64 ANOS)
- CARTÃO IDOSO (ACIMA DE 65 ANOS)
- VALE-TRANSPORTE
- GRATUIDADES

Para mais informações, rotas e horários acesse o site: www.movitu.com.br ou pelo telefone (11) 4813-8850

DE CULINÁRIA A GENTE ENTENDE!

Temos orgulho de fazer parte do saboroso universo gastronômico de Itu há mais 50 anos, conquistando paladares e fazendo amigos.



FILÉ A PARMEGIANA ESPECIAL - R\$ 190,00

Filé a milanesa, coberto com queijo muçarela ao molho parmegiana especial (molho feito na hora com pedaços de meia-lua de tomate fresco e cebola) arroz, fritas e maionese • **servido na mesa**

MINI FILÉ À PARMEGIANA R\$ 140,00

Filé a milanesa, coberto com queijo muçarela ao molho parmegiana, arroz, fritas e maionese • **servido na mesa**

PROMOÇÃO:
FILÉ À PARMEGIANA
R\$ 160,00



Arroz e fritas
(para 4 pessoas)
PARA RETIRAR
NO BALCÃO

PEÇA PELOS APLICATIVOS:



goomergo



(11) 93468-5223

Delivery

(11) 4023-1806
(11) 4022-5443

DO CAFÉ DA MANHÃ AO JANTAR

De Segunda a Sábado das 8h às 23h
Domingo até às 15h



lavra caipira.

Por exemplo, na terceira edição do *Dicionário da Língua Portuguesa* “recopilado” por Antonio de Moraes e Silva, oferecida ao rei D. João VI e impressa em 1823, caipira não aparece. Mas aparece na edição de 1877, como “nome dado, durante a guerra da sucessão em Portugal, aos constitucionistas, pelos realistas”. Na oitava edição do mesmo Dicionário, publicada entre 1889 e 1891 e impressa em Lisboa pela Adolpho, Modesto & C^o Impressores, além da ocorrência portuguesa, traz o registro da aceção brasileira.

Matuto, caipira e tabaréu

O *Dicionário Brasileiro da*

Língua Portuguesa de Antonio Joaquim de Macedo Soares, publicado pela Biblioteca Nacional (Rio de Janeiro) em 1889, traz no verbete caipira: “1^o - morador de fora do povoado; gente que não vive na sociedade mais culta das vilas e cidades. Em Pernambuco, chama-se aos homens da roça, do campo ou mato, matutos; o mesmo é em Alagoas; o matuto é o caipira de São Paulo e o tabaréu da Bahia [...] 2. fig., inculto, grosseiro, de maneiras acanhadas. Adj. primitivo, oriundo: filho do mato, originário da roça. [...]”

Academia Brasileira de Letras



Amadeu Ataliba Arruda Amaral Leite Penteadado com o seu fardão da Academia Brasileira de Letras

Sinônimos: 1. *baiano*. Piauí; *caboclo*, *caboré*, Goiás. Minas Gerais; *cabra*, Ceará; *casaca*, Piauí; *gaúcho*, *guasca*. Rio Grande do Sul; *matuto*, Rio de Janeiro, Bahia, Sergipe; *tapuia*. Pará, Amazonas. Em Portugal, *campônio*, *campônês*. 2. *Peludo*, *Minho*”.

Amadeu Amaral, natural de Capivari/SP, pioneiro no Brasil a estudar cientificamente um dialeto regional, publicou em 1920 *O dialeto caipira*, escrito à luz da Linguística, no qual estuda o linguajar do caipira paulista da área do vale do rio Paraíba, analisando suas formas e esmiuçando-lhe o vocabulário. Nessa obra, caipira é o habitante da roça,

o que é próprio de matuto, digno de gente rústica. Ele cita, como Moraes e Silva, o uso do vocábulo em Portugal para designar os constitucionais em luta contra os realistas (1828 – 1834) e responde a pergunta que ele mesmo formula, qual a origem? - “como todas as palavras de aspecto indígena, real ou aparente, tem fornecido largo pasto à imaginação dos etimologistas!” Amadeu Amaral dedica a sua obra a Valdomiro Silveira, “épigono da literatura regional em São Paulo”, Alberto Faria, “incansável estudioso do nosso fol-

Domínio Público



Cornélio Pires em 1925. Mistura de poeta, escritor, compositor, contador de casos, conferencista humorista, roteirista, produtor e diretor que difundiu a cultura caipira

clore” e Cornélio Pires, “cognominado o poeta caipira”.

Caipira, nem por gracejo

Tempos atrás, no interior de Minas Gerais e de São Paulo, dizer que alguém era caipira podia ser considerado ofensa ou menosprezo. O sociólogo estadunidense Donald Pierson, quando desenvolveu um programa de pesquisas e preparo de pesquisadores junto à Escola de Sociologia e Política de São Paulo, entre 1945 e 1952, estudou moradores das áreas rural e urbana do município de Araçariguama/SP e constatou que os entrevistados empregavam a palavra “caipira” com intenção descritiva, mas também como termo de “desaprovação e mesmo de ridicularização”.

Em muitos casos, diz Pierson, o termo

Fundada em 1979, a SAL é especialista em despachos aduaneiros e oferece assessoria e consultoria para empresas que realizam operações de comércio exterior, independentemente do modelo de carga.

Rua Carolina Lucca Vaz nº 469/477
Itu Novo Centro - Itu/SP

FELIZ 2025!

Tel.: (11) 4025-3343 | (11) 4025-3423
www.sal-aduaneiras.com.br

45 ANOS

FELIZ ANO NOVO!

RESIDENCIAL IMÓVEIS

2025 de Casa nova

Adeus aluguel!
A chave da sua casa nova está aqui na Residencial Imóveis!

FELIZ ANO NOVO!

CAIXAS PARA

- SALGADOS • BOLOS
- LANCHES • PIZZAS

@RAVELECO

(11) 2429-9147
(11) 9 9963-2522
(11) 9 7185-3939

RAVELECO
EMBALAGENS DE PAPELÃO EM GERAL

Rua Oscavo de Paula e Silva nº 85 - Bairro Novo Itu

PRODUTOS DE QUALIDADE E ÓTIMO ATENDIMENTO!

DE SEGUNDA À SÁBADO

SACOLÃO delivery

FELIZ 2025!

VOCÊ ENCONTRA TUDO AQUI:

- hortifrutti • mercearia • higiene
- limpeza • bebidas • carvão • pães e frios

(11) 4013-1903
(11) 97191-9468
sacolãonovoitu

UNIDADE 1
Rua Frei Ambrósio Whaling nº 51 - Jardim Novo Itu

UNIDADE 2
Rua Paulo Eduardo Xavier de Toledo nº 310 - Bairro São Luiz

“REIVINDICAÇÕES”

para que 2025 seja um ano
maravilhoso e
abençoado:
alegria, amor, fé,
paz, prosperidade,
saúde, trabalho
e grandes realizações.

feliz
Ano
Novo

Sindicato dos Metalúrgicos
de Itu e região



2025


Segunda-Feira: das 8h00 às 18h30
com plantão jurídico

Terça e Quarta-feira: das 8h às 18h15

Quinta e Sexta-Feira: das 8h às 17h

Rua Euclides da Cunha nº 127 - Centro - Itu/SP

(11) 4022-1446 | (11) 4022-5797

(11) 98409-2459 

www.metalurgicosdeitu.com.br



Rua principal da Vila Cruz das Almas na década de 1940



Cunha na década de 1960

veio a ter uma conotação depreciativa, sendo usado respectivamente para mostrar desaprovação ou para ridicularizar. No livro resultante da pesquisa (*Cruz das Almas: a Brazilian Village*), Pierson não faz referência ao nome do município de Araçari-guama no título.

Na mesma época, ao estudar práticas sociais e culturais no município de Cunha/SP, Emílio Willems, antropólogo alemão radicado no Brasil, recorreu ao mesmo termo para designar os habitantes da região pesquisada. Num primeiro momento, as autoridades locais tentaram impedir a publicação dos dados resultantes da pesquisa por considerá-los mentirosos. Publicado o livro (*Cunha, tradição*



Levando para casa as compras feitas numa venda da Vila Cruz das Almas

e transição em uma cultura rural do Brasil, 1948), os cunhenses compraram um lote para incinerá-lo em praça pública, como protesto ao ato de “agressão perpetrado pelo ‘alemão’”. Na segunda edição do livro (que recebeu o título *Uma vila brasileira: tradição e transição*, 1961), Emílio Willems decidiu ocultar o nome do município estudado, substituindo-o pelo nome Itaipava. O historiador Sérgio Buarque saudou o livro de Willems como “o primeiro estudo sistemático e em grande escala de nossa cultura caipira”.

Atualmente, há quem receba a alusão com naturalidade e mesmo com certo orgulho. Tanto como matuto, jagunço, tabaréu e outros sinônimos, o termo caipira se fixou



Zona rural de Cunha na década de 1960

no uso comum brasileiro a partir do século 19, mas o seu significado continua muito complexo. O ser humano a que se refere é uma figura fértil como personagem da história e da cultura e como expressão literária, por exemplo, nas obras de Monteiro Lobato, Cornélio Pires e Valdomiro Silveira. ■

Jonas Soares de Souza

Lanche DE PERNIL

Palhoça
A LANCHONETE RAIZ

HÁ MAIS DE 11 ANOS EM ITU!

Abrimos de segunda-feira a Sábado.

Servimos almoço e, à noite, lanches, porções e caldos.

FELIZ 2025!

Mercado Municipal - Box 5

@lanchonetepalhoça

Desejamos às nossas clientes e amigas um elegante e chic 2025.

Feliz Ano Novo!

Pérola Negra

Rua Santa Rita - nº 545 Centro - Itu/SP

SEMPRE HAVERÁ UM DESTINO CERTO A SEGUIR QUANDO CONFIAMOS COM FÉ NA PROTEÇÃO DIVINA. FELIZ 2025!

Um feliz ANO NOVO

Cadatur

www.cadatur.com.br

Av. Parque do Varvito nº 520 Pq. N. Sra. da Candelária - Itu/SP

(11) 4022-8699

(11) 97273-1112

MÃOS À MASSA, COM MUITA FÉ!

Assim, a “fornada” de coisas maravilhosas estará garantida em sua vida em 2025.

Feliz Ano Novo!

Réveillon

Rua Floriano Peixoto nº 441 - Centro - Itu/SP
Fone (11) 4023-0049

Panificadora Santo Antônio

Santo Antonio
PANIFICADORA

ACEITAMOS ENCOMENDAS

- PÃES - DOCES
- BOLOS
- SALGADINHOS PARA FESTAS

Abra as portas de
2025 com fé em
Deus e o coração
cheio de esperança
em um mundo
melhor e fraterno.

Feliz

2025

Ano Novo

utu-guaçu imóveis
CRECI 3395-J

VENDA E LOCAÇÃO DE IMÓVEIS URBANOS E RURAIS



www.utuguacu.com.br

Rua Paula Souza, nº 483 - Centro - ITU/SP



(11) 4013-9090

(11) 98594-3067

A invenção da culinária caipira

Virado de feijão, cuscuz e guaiavada, antigos manjares paulistas

A cozinha mineira ganhou fama nacional por conta de seus pratos típicos. Valendo-se de pesquisas, lendas e poesias antigas, os mineiros afirmam como seu patrimônio a culinária do Centro e do Sudeste do País. Ledo engano, dizem estudiosos do assunto.

Na realidade, trata-se da velha cozinha paulista espalhada pelo Brasil por bandeirantes e tropeiros. O texto a seguir faz referências a alguns importantes estudos sobre o tema.

Cozinha tradicional paulista (1963): um livro de receita, folclore e a invenção de uma culinária esquecida, dissertação acadêmica de Viviane Soares Aguiar, aborda a formação da “cozinha paulista” por meio de um imaginário construído no plano simbólico, ligado à criação de uma identidade para São Paulo. Nesse belo e delicioso trabalho, a autora toma como foco o primeiro livro de receitas publicado com o propósito de definir essa culinária, escrito pela folclorista

Anhemi Alimentos, Tietê/Divulgação



Goiabada cascão de Tietê/SP. A “guaiavada”, feita com “guaiava” e açúcar em tachos de cobre e fogo à lenha, é um doce típico do interior paulista, hoje apresentado como típico do Sul de Minas. Nativa da América tropical, a goiabeira é uma árvore presente na paisagem de grande parte do Brasil. O seu fruto é muito popular, utilizado como alimento desde a pré-história. Os colonizadores portugueses levaram mudas para a Europa e, hoje, a goiabeira pode ser encontrada até mesmo na Índia



Marmeleiro - a mais antiga publicação sobre cozinha português é o *Livro de Cozinha da Infanta Dona Maria de Portugal*, no qual constam quatro receitas antigas de marmelada. O marmeleiro e a marmelada vieram ao Brasil pelas mãos dos portugueses que, à época da colonização, trouxeram as primeiras mudas do marmeleiro, cujo fruto é o marmelo (*Cydonia oblonga*), originário da Ásia

Fotos: Divulgação



Tacho de cobre para preparar goiabada e outros doces



Lata antiga da Goiabada Curuçá que era produzida em Tietê entre 1950 e 1970

Jamile Japur: *Cozinha tradicional paulista*, lançado em 1963.

Ao longo do trabalho, a autora demonstra os meandros da construção da “cozinha paulista” no desenrolar do século 20, a partir da marginalização de suas bases “caipiras” e da noção de tradição esquecida. A autora esclarece como os folcloristas daquela época delinearam significativo esboço da alimentação e da culinária dos caipiras, que conformaria o que seria batizado de “cozinha caipira” como um sistema culinário.

Rústica e não civilizada, afirma Viviane, como se considerava o tipo que lhe deu forma, ela seria caracterizada por certas receitas sempre mencionadas (mingau, pamonha, paçoca, jacuba, cuscuz, virado de feijão, bolo de fubá, furrundum, canjica, curau, doce de abóbora, goiabada, marmelada etc.)

Mercearia Brasil
AÇOUGUE COMPLETO

FELIZ ANO NOVO!

Aceitamos encomendas (11) 4024 4061

Rua Romão Bruni nº 227 - Parque das Indústrias - Itu/SP

Facebook, Twitter, YouTube

NOGER
Desde 1980

USINAGEM E FERRAMENTARIA

FELIZ 2025!

www.noger.com.br

(11) 4023-1079 | (11) 4023-5838 | RUA OSVALDO MICAI, Nº 136 | VILA GUIDO | ITU | SP

Que os verbos ensinar e aprender sejam conjugados com amor todos os dias de 2025 em nossas vidas.

PRECISA DE AJUDA NA ALFABETIZAÇÃO, CÁLCULOS MATEMÁTICOS OU REFORÇO ESCOLAR?

MATRICULAS ABERTAS!

Miraluz
CENTRO DE ESTRATÉGIAS EDUCACIONAIS

(11) 94245-7773 @MIRALUZ.EDUCA
@MIRALUZ.EDUCA WWW.MIRALUZEDUCA.COM

Temos professores que podem te ajudar!!!
Valores acessíveis e planos de estudos que cabem no seu bolso.

RUA SANTA CRUZ Nº 122 - CENTRO - ITU/SP

Feliz 2025

Feliz Ano Novo!

Acolhimento e benefícios para você e sua família

Plano de vantagens e assistência funeral com a confiança de + de 50 anos de tradição.

Alameda Alice, 09
Jardim Convenção - Itu/São Paulo

BARBIERI COM+ 57 ANOS

*benefícios exclusivos através de parcerias com médicos, laboratórios e muito mais

e por alguns utensílios, como cuscuzeiro, o pilão e o fogão de “poiá”.

Influências indígenas e lusitanas

Outro de seus elementos distintivos era o fato de que, assim como o caipira, estaria sempre em processo de extinção ou esquecimento, como na visão expressa por Amadeu Amaral em seus escritos. É assim que, desde as primeiras impressões sobre a cozinha dos caipiras, ela já surgiu mais como um “esquecimento” a ser lamentado do que como uma “memória” a ser nutrida.

Na sua dissertação, Viviane Aguiar examinou pacientemente os 1776 verbetes reunidos em *O Dialeto Caipira* (1920) por Amadeu Amaral e entre eles encontrou 52 que remetem à alimentação. Ela observou que entre os que se referem a receitas, a influência lusitana se mesclava com a indígena e que em alguns verbetes, Amadeu Amaral chegou mesmo a rascunhar os modos de preparo.

Entre eles estão: Cuscuz, s. m. – espécie de bolo de farinha, cozido em fôrma ao bafo da água quente. Frequentemente se adicionam à farinha camarões, peixe ou galinha, palmito e vários temperos. O cuscuz simples, só de farinha, vai caindo em desuso. Fazia outrora as vezes de pão. [...] A origem da palavra e da coisa é árabe; Cuscuzeiro, s.m. – forma de lata, para se fazer cuscuz. Mede cerca de um palmo ou pouco menos de altura, vinte centímetros de

Cuscuzeiro, “fôrma de lata para se fazer cuscuz”, segundo Amadeu Amaral.

Pertenceu a Vó Tudinha, foi herdado por Vicentina de Arruda Botelho, mãe de Eduardo Arruda Passos, que o

recebeu da mãe e com quem aprendeu a receita do cuscuz



Eduardo Arruda Passos, 2022

Fotos: Eduardo Arruda Passos, 2024



Detalhe do cuscuzeiro de Vó Tudinha que, hoje, está com Eduardo Arruda Passos



Cuscuz paulista, preparado por Eduardo Arruda Passos com a receita da Vó Tudinha, Gertrudes Rodrigues de Arruda, de Cabreúva/SP. A receita é parecida com aquela que está em *O dialeto caipira*, de Amadeu Amaral. Eduardo está radicado em Portugal há mais de 30 anos e, ainda hoje, recebe seus amigos com a iguaria caipira

Divulgação



Pilão de mão, “em geral de madeira, em que se pila o milho da canjica, paçoca etc.”



2024 após a reforma



Antes da reforma

ARQUITETURA

ef

Agradecemos pelo apoio e pelas experiências que compartilhamos ao longo deste ano. Boas Festas!!!

EF Arquitetura @EFARQUITETURA

boca e um terço menos no fundo, tendo, portanto, a forma de cone truncado;

Tutu, tutu-de-feijão, s. m. – feijão virado, isto é, feijão cozido que se mistura com farinha de milho ou de mandioca, ao fogo, no momento de servir; Virado, viradinho, s. m. – comida que se mexe ao fogo, com farinha: virado de feijão, virado de couves etc; Guaiava, goiaba, s.f. – fruto da goiabeira. A 2ª. forma adotada na língua culta é completamente desusada entre os caipiras; Guaiavada, goiabada, s.f. – doce de goiabas;

Cambuquira, s.f.; - grelos de abóbora: “Chegava a hora da ceia. Caldo de cambuquira, um feijão virado alumiando de gordura...” (Cornélio Pires). Viviane Aguiar ressalta que Amadeu Amaral definia o “tutu de feijão”, que mais tarde seria associado à culinária mineira, como sinônimo de “virado”.

Cozinha mineira, patrimônio paulista

“Pela madrugada, iniciando o dia, o menino armava a trempe e acendia o fogo. Punha o toicinho para fritar na panela. O caldeirão vinha do outro fogo, com feijão cozido [...]. Frito o torresmo, era retirado. Repartia a gordura, colocava sal com alho, fritava, pegava o torresmo com a colher, punha no caldeirão de feijão, bem amassando com farinha. Era o ‘virado’, que se usava engolir com o café pelo meio”.

Essa descrição parece ser de uma cena mineira, mas não é não; é paulista e foi colhida em depoimentos de velhos caipiras da

Divulgação



Cambuquira é o nome que se dá aos brotos e flores da abóbora, abobrinha ou do chuchu.

Pode ser usada como complemento de diversos pratos culinários, em tortas, sopas ou omeletes, refogado ou cozido

Secretaria de Estado da Cultura – SP



Virado à paulista, famosa mistura de feijão preparada com toucinho e farinha, recurso alimentar primordial na São Paulo colonial, foi instituído como patrimônio cultural e gastronômico de Porto Feliz/SP e reconhecido pelo Condephaat como patrimônio cultural imaterial

região de Taubaté, por Tom Maia e Tereza Regina Maia, e está no livro do casal *O folclore das tropas, tropeiros e cargueiros do Vale do Paraíba*, e foi reproduzida pelo historiador Ricardo Maranhão no artigo “Cozinha mineira, patrimônio paulista”, publicado no primeiro número da revista *História Viva* (nov. 2003 – a revista parou de circular) e que traz a seguinte chamada: “Minas Gerais canta a originalidade mineira do tutu de feijão e de outras iguarias de igual sabor; ledô engano: trata-se da velha cozinha paulista espalhada pelo Brasil por bandeirantes e tropeiros”.

Maranhão cita outras iguarias tipicamente paulistas que ganharam sotaque mineiro: lombo de porco com tutu; canjiquinha feita com quirera de milho e costelinhas de porco cozidas; linguça de carne de porco e outras.

Triângulo da alimentação caipira

Uma das mais antigas referências ao virado data de 1602, no relato da expedição que Nicolau Barreto realizou aos atuais territórios do Paraguai, Bolívia e Peru. Teotônio José Juzarte também registrou no seu *Diário da navegação do Rio Tietê, Rio Grande Paraná e Rio Iguatemi* (1769): o mantimento de que se fornecem para a viagem não excede a feijão, farinha de mandioca ou de milho, toucinho e sal, “que é o cotidiano sustento exceto alguma caça ou peixe”. Durante a viagem se costuma cozinhar à noite o que se há de comer no dia

Toldos Convenção
Linha comercial, residencial, chácaras e empresas.
FELIZ ANO NOVO!

TOLDOS FIXOS **TOLDOS CORTINA** **COBERTURAS EM** **TOLDOS CORTINA**
RETO COM BRAÇO **POLICARBONATO** **ROLD C/ E S/ VISOR**

COBERTURAS

www.toldosconvencao.com.br
ACEITAMOS
ATENDEMOS ITU E REGIÃO. PROJETOS SOB MEDIDA
contat@toldosconvencao@hotmail.com

23 ANOS DE EXPERIÊNCIA

(11) 4025-2099 | (11) 4025-8002 | (11) 97440-9552
Rua João Batista Francischineli nº 106 A - Pq. N. Sra. da Candelária - Itu/SP

MASSELA
MATERIAS PARA CONSTRUÇÃO

FELIZ ANO NOVO!

MS CAÇAMBAS
CAÇAMBAS PARA ENTULHO

Areia **Locação de caçambas!**

Pedra

Cimento e muito mais!

(11) 4024-0098 FIXO
(11) 99569-6035 DEPÓSITO
(11) 94079-0977 CAÇAMBAS

@MS_CAÇAMBAS
 @DEPOSITOMASSELA

Rua Cristóvão Diniz Nº160 - Jardim do Estádio - Itu/SP

FAÇA SUA RESERVA!
 11 98298-4974

PIZZARIA JANTAR
Terça a domingo - das 18h às 23h

CHURRASCARIA ALMOÇO
Terça a sexta - das 10h45 às 14h30
Sábado e domingo - das 10h45 às 15h

Acesse nosso site

ITUANA
CHURRASCARIA E PIZZARIA

Que em 2025, mais vez, estejamos
juntos para empilharmos importantes
conquistas, sonhos e realizações nos
“paletes” da vida, todos os dias.



Locação, Manutenção, Reforma, Compra e venda
de Empilhadeiras Novas e Usadas

www.herculy.com.br | E-mail: adm@herculy.com.br

Av. Dr. Ermelindo Maffei nº 363 - Bairro Brasil - Telefone: (11) 4022-6390

Farinha de Itu para São Vicente

Maniçoba, nome da aldeia que existiu em meados do século 16 entre a Serra do Japi e a atual cidade de Itu, significa folha ou pé de mandioca, como dizem os textos antigos. De acordo com esses textos, da Aldeia de Maniçoba seguia para São Vicente parte daquela farinha consumida pelos alunos do “colégio” de Leonardo Nunes, o missionário que veio ao Brasil em 1549 na companhia de Tomé de Sousa, o primeiro governador geral do Brasil. Em uma de suas cartas, escritas entre 1554 e 1594, o padre José de Anchieta explicava que “o principal alimento nesta terra é a farinha de pau, feita de umas certas raízes que se plantam, que chamam mandioca”.

É possível saber onde ficava exatamente essa “fábrica” de farinha de mandioca? Muito difícil. Um mapa em espanhol do início do século 17, pertencente ao acervo do *Archivo General de Indias* (AGI), Sevilha, mostra o “puerto de Maniçoba” no entroncamento entre o



Mandioca recém colhida

Tietê e um afluente não identificado. Seria o porto do Pirapitingui dos antigos documentos, de onde se embarcava rumo aos rios Paraná e Paraguai? Ou seria o “puerto de Nuestra Señora de Atocha”, denominação dada pelo capitão general governador do Paraguai, dom Luís de Céspedes Xeria, no mapa que acompanha a carta que em 1628 ele enviou ao rei Filipe IV de Espanha (Filipe III de Portugal) narrando a sua viagem, também pertencente ao acervo do *Archivo General de Indias*?

É bom lembrar que esses mapas não são objetos de referência imparciais, mas instrumentos de comunicação e poder, que expressam um ponto de vista e projetam os interesses de seus criadores. Trata-se de um tipo de documento cartográfico sem representações de limites ou de fronteiras. (JSS)

seguinte, escreveu Juzarte, “porque se não pode acender fogo ao jantar e se come frio o feijão que ontem se cozinhou”.

Outro documento histórico, que corrobora a tese do passado longínquo do prato mais paulista do Estado de São Paulo, é da lavra do explorador Francisco José de Lacerda e Almeida, que em seu *Diário da viagem pelas capitânicas do Pará, Rio Negro, Matogrosso, Cuiabá e S. Paulo, nos anos de 1780 a 1790* conta que saboreou o virado em 1788 e o chamou de guisado, qualificando-o de “o melhor do mundo”. A folclorista Maria de Lourdes Borges Ribeiro, no livro *Na Trilha da Independência*, também conta que D. Pedro I, durante o trajeto que efetuou entre o Rio de Janeiro e São Paulo, comeu o “virado” a 17 de agosto de 1822 na Fazenda Pau d’Alho, de São

Foto João Antunes



Forno rústico à lenha para assar pães, bolos e biscoitos

FELIZ 2025!

Os melhores Salgadinhos estão no Krep's

www.krepscafe.com.br | @krepscafe | krepscafe

(11) 9-9202-2820 | (11) 4029-2017

2025

Desejamos que em 2025 os bons momentos e acontecimentos em sua vida sejam “cristalinos” como água pura e saudável que jorra da fonte.

FELIZ ANO NOVO!

LIRÁGUA

COMÉRCIO DE ÁGUA E PLÁSTICOS LTDA

• ITU • SALTO • INDAIATUBA

Rua Arsênio Benediti
n° 100 - Jd. Convenção - Itu/SP

CAMINHÃO PIPA 24 HORAS

• Indústria • Comércio • Residência

(11) 99580-8608
(11) 4022-6291

MARCENARIA SANTA CRUZ®

FELIZ ANO NOVO!

www.marceitariasantacruz.com.br

Tel. (11) 4023.0256

Rua José de Oliveira n° 206 - Jd. Oliveira - Itu/SP

Auto Mecânica CHICO

Nacionais e Importados

É hora de fazer a REVISÃO completa para “viagem” de 2025 ser alegre e tranquila.

FELIZ ANO NOVO!

Rua Monsenhor Ezequias Galvão n° 321
Jd. Padre Bento - Itu/SP

(11) 9-5053-7859
(11) 4023-9634

Nossa parceria é o tempero perfeito para o sucesso!

Em 2024, a confiança e dedicação de nossos colaboradores, clientes e fornecedores foram os ingredientes indispensáveis para nossas conquistas.



Para 2025, renovamos nosso compromisso com a qualidade e a inovação, certos de que juntos continuaremos a construir uma história de sucesso.

Boas festas e um feliz ano novo!



INDEMETAL
ETIQUETAS

INDEMETAL
GRÁFICOS

 @grupoindemetal  /grupoindemetal

 indemetal.com.br  indemetalgraficos.com.br



Roda d'água movimenta moinho e monjolo (engenho rústico movido por água destinado a pilar milho)



Milho assado, alimento herdado dos povos originários



Curau de milho verde



Moinho de fubá

José do Barreiro, Vale do Paraíba, poucos dias antes de dar o Grito do Ipiranga.

O mais autêntico prato da culinária paulista, o “Virado à Paulista”, famosa mistura de feijão preparada com toucinho e farinha, de extração mameluca e que se tornou o recurso alimentar primordial dos bandeirantes na São Paulo colonial, foi instituído como patrimônio cultural e gastronômico de Porto Feliz, a antiga Ararituaba, berço do movimento monçoeiro (Lei municipal n. 4.772 de 23/11/2009), e reconhecido pelo Condephaat – Conselho de Defesa do

Patrimônio Histórico, Arqueológico, Artístico e Turístico do Governo do Estado de São Paulo como patrimônio cultural imaterial, de modo a preservar a tradição e fortalecer sua importância para a história do Estado (Resolução SC nº 20, de 08/03/2018).

É oportuno lembrar que Antonio Candido desenvolveu suas pesquisas sobre a cultura caipira, que resultou no livro *Os parceiros do Rio Bonito*, a partir da observação direta do cotidiano de moradores de bairros rurais dos municípios paulistas de Piracicaba, Tietê, Porto Feliz, Conchas, Anhembí,

Botucatu e principalmente Bofete.

Segundo ele, o denominador comum antigo dessa região culinária era o uso do milho, consumido de diversas formas. Ao lado do milho, outros dois alimentos formariam o “triângulo da alimentação caipira”: o arroz e o feijão, além da carne de porco, conservada na banha e preferida à de vaca ou mesmo à de galinha, que na região estudada por Antonio Candido era utilizada especialmente em dietas de resguardo, seguindo os tabus relacionados ao pós-parto. ■

Jonas Soares de Souza

A MAIOR COXINHA (1KG) E O MAIS FAMOSO E RECHEADO PASTEL DA REGIÃO!

UM EMADERO DE SARDINHA

FELIZ ANO NOVO!

(11) 97108-1988

Segunda-feira a sábado das 9h às 22h e Domingo das 9h às 20h

Praça Padre Miguel nº 95 - Centro - Itu/SP

MECÂNICA RHEDA

FELIZ ANO NOVO! NACIONAIS E IMPORTADOS

(11) 99790-0575

ESPECIALIZADA EM AR CONDICIONADO E DIREÇÃO HIDRÁULICA

TÉRO MECÂNICO

CONTE COM QUEM ENXERGA VOCÊ COMO CLIENTE ESPECIAL

Ótica Damazio

UNIDADE ITUVA

Praça Padre Anchieta nº 72 - Centro
E-mail: henrique_damazio@hotmail.com
☎ (11) 97649-4863 | (11) 2715-2693
@oticedamazio

UNIDADE SALTOS

Av. Dom Pedro II nº 394 - Centro
E-mail: oticedamaziosalto@gmail.com
☎ (11) 97442-6333 - (11) 4021-0439
@oticedamaziosalto

UNIDADE ITUVA

Rua Santa Rita nº 1460 - Centro
E-mail: oticedamazioituva@gmail.com
☎ (11) 91281-0108 | (11) 2715-2753
@oticedamazioitu

UNIDADE INDIAUTUBA

Rua João Martini nº 2347
Jardim Morada do Sol
☎ (19) 99868-2288
@oticedamazioindiatuba

Feliz Ano Novo!

advocacialonardi.com.br

Feliz 2025!

Reginaldo Lonardi
ADVOCACIA

PABX: (11) 4023-0388
☎ (11) 99574-5236

E-mail: reginaldolonardi@terra.com.br

Rua Barão do Itaim - nº 210 - Centro - ITU/SP

▪ BUFFET SELF-SERVICE POR QUILO E POR PESSOA ▪ PRATOS A LA CARTE



FELIZ
**ANO
NOVO**



*Dona
Catarina*

RESTAURANTE & CONVENIÊNCIA

- Lanches
- Porções
- Empório
- Padaria



donacatarinarestaurante




(11) 94754-1706

RODOVIA WALDOMIRO CORRÊA DE CAMARGO KM 58 - ITU/SP

**Auto Shop
Catarinense**

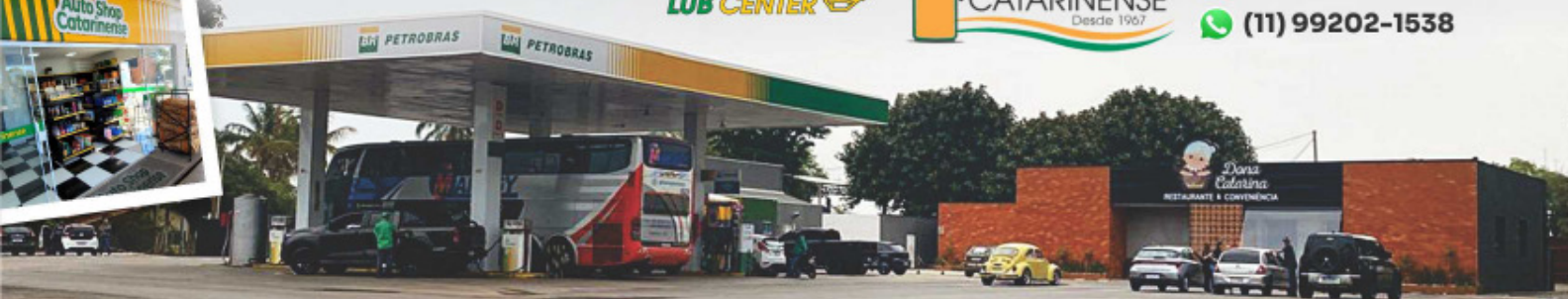
- TROCA DE ÓLEO • TROCA DE FILTROS
- HIGIENIZAÇÃO AR CONDICIONADO • ACESSÓRIOS
- COMBUSTÍVEIS DE QUALIDADE

LUB CENTER 



 postocatarinenseitu

 (11) 99202-1538



Artista retratou o modo de ser do homem do campo

Pintor ituano José Ferraz de Almeida Júnior inseriu em suas obras costumes do caipira

Um dos grandes expoentes da arte brasileira do final do Século 19, José Ferraz de Almeida Júnior (1850-1899) é considerado por muitos pesquisadores e especialistas como um dos precursores na retratação de uma realidade regional em pinturas de seu período. Obras como “Caipira Picando Fumo” (1893), “Cozinha Caipira” (1895) e “Nhá Chica” (1895) mostram um cotidiano bem específico do interior de São Paulo, especialmente a região de Itu/SP. A professora do Museu Paulista da Universidade de São Paulo (USP), Ana Paula Nascimento, que é especialista na obra do artista, é categórica em dizer que ele é considerado o primeiro pintor a retratar a figura do caipira em obras de destaque.

“Apesar de não se limitar à temática do caipira - pois

vivia da profissão de pintor e executou centenas de retratos e bustos a partir de encomendas -, Almeida Júnior confere grandeza ao personagem, apresentando-os com destaque tanto em seu ateliê, na cidade de São Paulo, como nas Exposições Gerais de Belas Artes”, afirma a pesquisadora. Como pintor formado no âmbito das academias de belas-arts, com estágio no exterior, Almeida Júnior também realizou pinturas em todos os gêneros como alegorias, figurações, naturezas-mortas, nus, pinturas religiosas e os temas regionalistas.

Ana Paula iniciou seus estudos sobre o pintor ituano por volta de 1999, pouco após finalizar a graduação na Faculdade de Arquitetura e Urbanismo na Universidade de São Paulo (atual Faculdade de Arquitetura e Urbanismo e de Design da Univer-

Pinacoteca Ruben Berta, Porto Alegre



Auto-retrato (1878), Óleo sobre tela, 40,9 cm x 32,4 cm



Caipira Picando Fumo (1893), Óleo sobre tela, 202,00 cm x 141,00 cm

sidade de São Paulo), em um projeto no qual foi organizada uma exposição com as obras do pintor, na Pinacoteca de São Paulo, em comemoração aos 150 anos de seu nascimento, em 2000.

O projeto era capitaneado pela professora e historiadora Maria Cecília França Lourenço e tinha como demais membros a professora Ruth Sprung Tarasantchi, Rena-

ano novo

GARAGE PUB
BURGERS - CERVEJA - SANDUÍCHES

RUA SANTA RITA, 1341 - CENTRO ITU/SP (11) 93030-6119

VAGONETA PARA BLOCOS

JCA INDÚSTRIA

f @ jcaindustria

FELIZ ANO NOVO!

EQUIPAMENTOS PARA CERÂMICA

(11) 99753-4808

(11) 4024-1920

jcaindustria@gmail.com

Avenida Laroy Starret nº 820 - Rancho Grande - Itu/SP

www.unicontitu.com.br

- Assuntos Fiscais Trabalhistas e Comerciais
- Serviços em repartições públicas em geral
- Contratos, Distratos, Alterações e Transformações de Sociedades, etc

unicont@terra.com.br

UNICONT **FELIZ 2025!**

Unidos para Contabilidade S/S Ltda.

Fones: (11) 4022-0007 | 4022-1627 | 4023-2097
Rua Sorocaba nº 328 - Centro - Itu/SP

Ovos Caipiras Granja Itu

FELIZ ANO NOVO!

Granja Itu
AVICULTURA

Ovos frescos e de qualidade postos a sua mesa, com respeito e cuidado as aves que os produzem.

Sabor e Qualidade!

www.granjaitu.com.br
Rua Luiz Gonzaga Bicudo nº 1313 - Vila Nova, -Itu/SP - (11) 4813.3154



Nhã Chica (1895), Óleo sobre tela, 109,00 cm x 72,00 cm

Cozinha Caipira (1895), Óleo sobre tela, c.i.e., 63,00 cm x 87,00 cm



ta Vieira da Motta e Maia Mau, além de Ana Paula. “Na ocasião, eu e Maia Mau revisamos todo o material sobre Almeida Júnior veiculado nos jornais paulistas e ituanos circulados entre 1872 e 1900 e ainda em 1950, o que deu origem à ‘Cronologia em primei-

ra mão’, publicada em 2007 no livro da exposição ‘Almeida Júnior: um criador de imaginários’, realizada na própria Pinacoteca, em 2007, como uma das exposições comemorativas do primeiro centenário da instituição”, recorda.

Modo de vida caipira

A especialista destaca que as principais obras que retratam o estilo de vida caipira são “Caipiras negaceando” e suas três versões (1888), “Caipira picando fumo” (estudo e versão final de 1893), “Amolação in-



Bar do Alemão Itu

Delivery: (11) 4022.4284 | (11) 4013.7230

QUALIDADE E PREÇO • CONSULTE A TAXA DE ENTREGA

terrompida” (estudo de 1893 e versão final do ano seguinte), “Apertando o lombilho” (1895), “Cozinha caipira” (1895), “Nhá Chica” (1895) e “Violeiro” (1899). “De forma geral, Almeida Júnior destaca em tais obras o viver de homens e mulheres domiciliados especialmente no interior do Estado de São Paulo: a caça, as pausas para os pequenos prazeres (como fumar ou cantar), as lides diárias de homens e mulheres, os ambientes em que estão imersos, posturas corporais, com simplicidade e poucas cores”, afirma Ana Paula.

O modo de preparo e consumo de alimentos pelo caipira também está presente nas obras do pintor. A principal pintura com

essa temática é “Cozinha caipira” (1895), na qual Almeida Júnior representa um farto rol do que é uma cozinha na roça, com seu fogão e forno a lenha, varal para defumação de carnes e linguiças, palhas de milho - talvez para se estourar a pipoca, segundo a pesquisadora.

“Nesse ambiente enfumaçado, o fogão tem em sua parte superior a habitual panela de ferro. No chão, o pilão e os tachos. As paredes simples e sem revestimento, com poucas aberturas, sendo as mesmas suficientes para liberar a fumaça e adentrar uma luz azulada, contrastante com os tons terrosos dominantes. No umbral da porta, uma galinha, que parece querer adentrar o ambiente em busca de alimentos, traz luz à cena, assim como auxilia a realçar a simples cozinheira ao chão em sua faina diária”, conta Ana Paula. Já “Nhá Chica” mostra a mulher que, enquanto pita o cachimbo, aguarda alguém para a pausa do cafezinho.

Exposição em Itu

Após a exposição na Pinacoteca de São Paulo, em 2007, Ana Paula foi curadora de uma exposição com obras do pintor em Itu, realizada entre 9 de maio e 20 de junho de 2010 em celebração aos 400 anos de fundação da cidade. A mostra “Almeida Júnior, o homem e a natureza”, que ocorreu nas dependências do Regimento Deodoro (Quartel de Itu), reuniu 20 quadros que ressaltam a preocupação de Almeida Júnior em valorizar o caipira e sua cultura. A exposição



Caipira Negaceando (1888), Óleo sobre tela, 112,00 cm x 87,00 cm

foi uma iniciativa do Sistema Estadual de Museus (Sisem) e da Pinacoteca, visando difundir parcela das obras do pintor em sua cidade natal.

“A seleção de 20 pinturas procurou explicitar algumas das principais características da produção pictórica dele, especialmente no que se refere à representação dos



Acervo da Pinacoteca do Estado de São Paulo

O Violeiro (1899), Óleo sobre tela, c.i.e., 141,00 cm x 172,00 cm

Na terra da Convenção imprimimos com qualidade e perfeição.

Feliz ano novo

Gráfica Convenção de Itu

Telefone: (11) 2429-7855
grafconvencao@hotmail.com
Rua Profª. Maria Salete de Castro
Marmo nº 441 - São Luiz - Itu

FELIZ ANO NOVO!

BEBIDAS
Temos sucos, refrigerantes, cervejas e vinhos.

PIZZARIA NOSSA
Pizza
Forno a Lenha

Bordas recheadas de catupiry, cheddar e muçarela

Horário de atendimento:
De domingo a quinta-feira das 13h às 23h
De sexta-feira e sábado das 13h às 23h30

Levamos a máquina até sua casa!

Av. Caetano Ruggieri, 2945
Pq. Nossa Sra. da Candelária
Itu/SP

DISK (11) 4013-0888
4024-7558 - 2715-7685
94374-3372 - 96372-2387

Desejamos que venha de carona na garupa de sua motocicleta muito amor, paz, saúde e prosperidade. Feliz 2025 aos nossos clientes, amigos e fornecedores!

RANCHO GRANDE
MOTO PEÇAS

FELIZ ANO NOVO

@ranchograndemotopecasitusp

Praça Segundo Ferretti nº 19 - Rancho Grande - Itu/SP
(11) 4813-2250 | 4024-5287 | (11) 96303-8657

Que 2025 seja um presente a ser desembulhado com alegria.

feliz ano novo

Não se esqueçam de encomendar suas parmegianas:

Savioli
RESTAURANTE

Rua Marcia Pierroni nº 3 - Itu Novo Centro

(11) 4024-0035
(11) 4024-3366
(11) 4024-2471
(11) 99243-6752

personagens e da natureza circundante da 'Boca do Sertão': o caipira, tipo proveniente da mestiçagem, a história paulista erigida nos retratos e a natureza tropical exuberante, tantas vezes buscada pelos europeus, e que ficaram eternizadas nas telas dele", explica Ana Paula.

As obras selecionadas foram: uma cópia, uma pintura religiosa, cinco pinturas de temas regionalistas ("Caipiras negaceando - estudo", 1888; "Caipira picando fumo", 1893; "Nhá Chica", 1895; "Cozinha caipira", 1895 e "Apertando o lombinho", 1895), seis retratos (fazendeiros e políticos - Manoel Lopes de Oliveira, 1891; Francisco Eugênio Pacheco e Silva, 1884; Cesário Motta, sem data; Bernardino de Campos, 1896; Francisco de Assis Peixoto Gomide, 1898 - e a mãe, Ana Cândida do Amaral Souza, sem data), três paisagens ("Cascata do Votorantim", 1893; "Paisagem fluvial", 1899; "Paisagem do sítio Rio das Pedras", 1899) e uma pintura histórica ("Partida da Monção", 1897, versão de 73 x 120 cm).

Atualmente, está em cartaz na Pinacoteca de São Paulo a exposição "Caipiras: das derrubadas à saudade", que segue até o dia 13 de abril de 2025. A mostra coletiva nasce a partir da pintura "Caipira picando fumo", de Almeida Júnior, para repensar o imaginário em torno da identidade desse tipo social, construído para designar o paulista interiorano. A mostra tem curadoria de Yuri Quevedo. ■

André Roedel

Obras sobre Almeida Júnior

A professora Durce Gonçalves Sanches publicou duas obras as quais têm o pintor Almeida Júnior em destaque: "O modo de vida caipira em obras de Almeida Júnior" (Otoni Editora, 2011) e "Cozinha Caipira" (Foxtabket, 2024). Em ambos os livros, a autora - que ocupa a cadeira N° 14 da Academia Ituana de Letras (ACADIL), cujo patrono é o poeta Guilherme de Almeida -, analisa como o artista retratou a cultura do interior em suas telas.

Nascida em uma fazenda em Coroados/SP, Durce veio para Itu de São Roque/SP em 1984, a convite da Secretária Estadual de Educação. Se apaixonou pela história de Almeida Júnior e passou a estudá-la. Em sua pós-graduação realizada na Universidade de Sorocaba (Uniso), estudou a semiótica em torno das obras do pintor ituano. Também passou a se dedicar a pesquisar mais sobre o modo de vida caipira.

"A minha vivência caipira ajudou muito a pesquisar, pois eu não entendia o por-



A professora Durce Gonçalves Sanches durante a solenidade quando recebeu o Diploma e Medalha Imperatriz Leopoldina, em 2022, na Câmara de Vereadores de Itu

quê tinha tanto 'R' retroflexo no linguajar. Esse 'R' carregado que a gente chama é uma influência do tupi-guarani. É importante dar valor a esse linguajar, porque eu, a princípio quando entrei na escola, tinha vergonha, inclusive porque meu nome é Durce, com 'R'. Não faz 'mar', mas não é tão doce assim (risos)", brinca a pesquisadora, que estudou Fonologia na Universidade Estadual de Campinas (Unicamp). "Não é errado, é diferente". (AR)

Feliz 2025

Que estejamos juntos, mais uma vez, em 2025 para celebrar a vida, a amizade e as conquistas. Feliz Ano Novo!

Cald laser
STEEL SOLUTION

www.caldlaser.com.br
Avenida São Quirino nº 3003 - Caraguatatuba - SP
(11) 4033-6500

Um 2025 "tinindo"!
A nossa equipe deseja a todos os nossos clientes, amigos e fornecedores Feliz Ano Novo!

LUIZINHO MECANICO
FERRAMENTAS IMPORTADAS

LUIZINHO MECANICO
LEVES E PESADOS
11 77468-8986

- ATENDEMOS PARTICULARES E FROTISTAS
- ESPECIALIZADOS EM ADAPTAÇÃO MECÂNICA
- FAZEMOS SOCORRO EXTERNO E SERVIÇO DE GUINCHO
- GRANDE ESTOQUE A PRONTA ENTREGA

LINHAS LEVES E PESADAS

Avenida Caetano Ruggieri nº 5.650 - Itu/SP (11) 97488-8986

Comida caipira “recheada” de nossa história

Receitas típicas fazem parte da cultura alimentar do nosso povo

Em todo tipo de alimento há um pedaço da nossa história. Na culinária caipira estão presentes lembranças das roças, dos fogões a lenha, dos tachos, das panelas de barro e de ferro e, especialmente, dos antepassados que cultivavam os próprios ingredientes e transformavam esses alimentos, muitas vezes simples, em sabores inesquecíveis que se perpetuam até hoje.

O pesquisador e escritor ituano Heyttor Barsalini, autor dos livros *A História da Alimentação nas Terras de Yperoig* e *A Culinária Dourada de Ribeirão Grande*, destaca que na culinária caipira encontra-se muita riqueza da tradição indígena, cujos costumes e cultura alimentar foram, de forma intencional, irresponsavelmente apagados ao longo dos séculos, mas que mesmo assim continuam sendo a maior identidade do povo brasileiro. A pedagoga e pesquisado-

Heyttor Barsalini com o risoto caipira. Um aproveitamento do arroz que sobrou, acrescido de frango, molho e queijo

Coleção Heyttor Barsalini



Os pesquisadores Heyttor Barsalini e Isamara Gouvêa dão palestras há 11 anos sobre a história da alimentação brasileira, além de terem escrito o livro “Culinária

Dourada de Ribeirão Grande”. Eles também compartilham seus trabalhos no Instagram @receitashistoricasbrasilereas

ra Isamara Gouvêa complementa, enfatizando que o alimentar-se vai muito além do ato de comer. “A alimentação é um viés muito importante, a gente se constrói a partir daquilo e se perpetua”, declara.

Muitos dos alimentos produzidos e consumidos pelos indígenas como milho, mandioca e hortaliças, continuam presentes na culinária contemporânea. Além dos ingredientes convencionais que marcaram e continuam marcando a cozinha do interior paulista, destacam-se as plantas alimentícias não convencionais (PANCs). Entre elas, a cambuquira (broto e flor de abóbora), *ora-pro-nôbis*, taioba, serralha - conhecida popularmente pela pronúncia do caipira como “serraia” -, inhame e cará. De acordo com a advogada e gastrônoma Suely Sani Pereira Quinzani, em parceria com a também gastrônoma Ana Alice Silveira Corrêa, é fundamental preservar esses alimentos para que não desapareçam. “Esses ingredientes

Tucano



O broto e a flor de cambuquira são utilizados na culinária caipira. Eles fazem parte das plantas alimentícias não convencionais (PANCs)

Que 2025 traga muita saúde, realizações, crescimento e prosperidade!

Diretores e colaboradores da Idealitu Contabilidade desejam um

Feliz Ano Novo!

idealitu
contabilidade

TRATAMENTO DE ACUPUNTURA CHINESA

José Quirino, terapeuta especializado em Acupuntura Chinesa, oferece tratamentos personalizados às suas necessidades.

estúdio Bambu

- Qi Gong
- Wing Chun
- Tai Chi Chuan
- Power Flex

FELIZ ANO NOVO!

estudiobambu.com.br (11) 99649-7737

Rua Santana nº 441 - Centro - Itu/SP

FELIZ ANO NOVO!

GALVANOBRAS

Rua Domingos Piunti nº 361
Progresso - Itu - Fone: (11) 2396-1890
galvanobras@galvanobras.com.br

DESDE 1986

Tratamento de Superfície

LANCHONETE SCUDELER

O melhor CAFE da Rodoviária

FELIZ 2025!

LANCHONETE SCUDELER

Avenida Dr. Octaviano Pereira Mendes, nº 500 Rodoviária - box 22

Feliz
ano
novo

Desejamos que nossos
clientes embarquem em
2025 com muita disposição,
saúde e alegria e, ao final,
cheguem repletos de amor
e realizações.



2025



existiam nos quintais e nas matas, faziam parte da dieta dos caipiras e acabaram ficando no esquecimento ou foram substituídos por outros de maior valor comercial. Deixaram de ser usados talvez pelo preconceito de serem ingredientes de comida caipira, sinônimo, no passado, de pobreza e ignorância”, conclui.

Outro aspecto essencial da culinária indígena é a carne moqueada, considerada em *História da Alimentação no Brasil*, pelo historiador e escritor Luís da Câmara Cascudo, o “avô do churrasco”. Moquém, em língua tupi, significa algo como “secador”. Essa técnica de preparo funcionava especialmente como forma de conservação das carnes de caça ou peixes. O processo de moquear consistia em colocar a carne sobre uma grelha de madeira ou bambu, posicionada paralelamente a uma fogueira ou brasa. O calor da fogueira cozinhava e defumava a carne, desidratando-a e preservando-a por mais tempo.

A tradição alimentar caipira foi também enriquecida com ingredientes e técnicas trazidos pelos tropeiros, que introduziram novos sabores e formas de preparo, ampliando ainda mais a diversidade culinária da região. O jornalista e historiador sorocabano, Sérgio Coelho, possui registros dos relatos deixados por Jorge Nóbrega de Almeida, fazendeiro e tropeiro de Porto Feliz/SP, aos seus netos sobre sua experiência conduzindo tropas do Estado do Rio Grande do Sul até Sorocaba/SP.

Arquivo Museu do Tropeiro



Modelo de trempo que era utilizada antigamente pelos tropeiros

Paula Fernanda Gomes de Oliveira Ivo



O milho desempenha um papel fundamental na culinária caipira, sendo ingrediente base de pratos tradicionais feitos com a farinha do

cereal. Entre outras delícias feitas com o ingrediente estão a pamonha, o curau, sopas, bolos e a famosa canjica

Nessas memórias, Jorge recorda que a comida era feita por meio da armação da trempo (aro com três pés para apoiar panelas sobre o fogo) de ferro ou de madeira, e tinha o fogo aceso em um conjunto de pedras. Ali, cozinhava-se o arroz e também o feijão, conhecido hoje como feijão tropeiro, mas que, naquela época, era chamado de feijão de caldeirão. Os acompanhamentos eram carne seca, torresmo, linguiça e farinha de mandioca. Tudo isso era misturado ao feijão que resultava nessa iguaria que chegou nos dias de hoje até nós.

Alguns hábitos desse modo antigo de se alimentar, que faziam parte do cotidiano rural, foram se perdendo ao longo dos anos. Heyttor cita, por exemplo, o pirão, alimento típico da culinária caipira, preparado com caldo e farinha de mandioca, consumido com diversos tipos de carne como de frango, de caça, de boi ou até mesmo com ovos, que atualmente não faz parte do cardápio da região. Outro prato que também deixou de ser amplamente consumido foi o viradinho, feito com caldo e farinha de milho. O viradinho, no entanto, se preparado com uma maior quantidade de farinha, se tornava uma pasta mais firme, semelhante ao cuscuz paulista, uma adaptação desse alimento.

O modo de cozinhar das famílias do Bairro Varejão

O Bairro Varejão, um dos mais antigos de Itu/SP, abriga o sabor de muitas comidas



Prime Nutri
NUTRIÇÃO ESPECIALIZADA

ACOMPANHAMENTO NUTRICIONAL É NA PRIME

- ✓ Nutrição Materno Infantil
- ✓ Nutrição Pediátrica
- ✓ Fitoterapia Aplicada à Nutrição
- ✓ Nutrição especializada no Transtorno do Espectro Autista
- ✓ Nutrição no Tratamento Oncológico
- ✓ Reeducação Alimentar
- ✓ Avaliação Corporal
- ✓ Emagrecimento
- ✓ Nutrição Renal
- ✓ Nutrição no Envelhecimento
- ✓ Hipertrofia

AGENDE SUA CONSULTA:

(11) 9 9776 - 6554

Rua 21 de Abril, 21C
Centro, Itu/SP



Gustavo Henrique
nutricionista especialista



Mariana Cristina
nutricionista especialista

NÃO É SÓ CHURRASCO.
É O CHURRASCO!

*Feliz
Ano
Novo*

Que 2025 traga novos
sonhos e conquistas!



 [churrascariapaineiras](https://www.facebook.com/churrascariapaineiras)

 [churrascaria_paineiras](https://www.instagram.com/churrascaria_paineiras)



Jair de Oliveira prepara o bolo salgado de farinha de milho branca há muitos anos para familiares e amigos

Coleção Jair de Oliveira



A tataravó de Jair de Oliveira, Isabel Silveira Leite (Nhá Bé), pitava o tradicional cachimbo caipira



A família de Leandro Bueno Endo tem raízes centenárias no Bairro Varejão em Itu. Nesta foto estão seus bisavós Anna Rodrigues da Silveira e Sebastião Bueno (à direita) com os filhos Maria de Lourdes (colo), Olézia, Ignácio, Luiza, Etelvina e Benedito. Ao fundo, o chofer da família

típicas da culinária caipira. O mais tradicional é o bolo salgado de farinha de milho, receita passada de geração a geração, produzida originalmente com farinha de milho branca, leite, banha de porco, ovos e queijo fresco. Segundo o engenheiro civil Jair de Oliveira, que tem uma forte ligação familiar com a tradição gastronômica dessa região, esse bolo sempre fez parte da mesa das famílias daquele lugar. “Minha tataravó Isabel Silveira Leite (Nhá Bé) já fazia esse bolo e minha bisavó Theolinda Rodrigues de Moraes também”, afirma.

Apesar de não ter conhecido a tataravó e a bisavó, Jair teve contato com o bolo por meio da avó Rita Rodrigues da Silveira. No

entanto, o modo de preparo já não refletia as práticas antigas da zona rural em que a iguaria era feita em fogão a lenha com ingredientes totalmente locais. A farinha, o leite, os ovos e o queijo vinham das chácaras, sítios ou fazendas. “Nada era industrializado”, reforça. Mesmo assim, Jair se recorda de sua avó, que já morava na cidade, fazendo o bolo em cima da chapa de um fogão a lenha. A massa do bolo era colocada em uma panela de ferro e sobre ela havia uma lata que a cobria. Em cima dessa lata eram colocadas brasas do fogão a lenha que ajudavam a assar o bolo. Em um período que variava entre 40 e 50 minutos a iguaria ficava pronta.

Hoje, embora a receita tenha sido adap-

tada para o forno a gás, Jair garante que o sabor fica perfeito. Além disso, por conta própria, ele fez algumas modificações na receita original. Agora, o bolo leva queijo para ficar mais cremoso e sementinhas de erva-doce. Para Jair, o bolo salgado de farinha de milho é um patrimônio gastronômico de Itu e um elo importante entre o passado e o presente da cidade, por isso, deveria ser mais conhecido.

O comerciante Leandro Bueno Endo conta que a família, também do Varejão, reproduzia a receita do bolo salgado de farinha de milho, que assim como na família do Jair, atravessou gerações. Leandro conviveu muito com a avó Maria das Dores Monteiro

FALGAT
CONTABILIDADE

Há 46 anos contabilizando o progresso de Cabreúva e região

FELIZ ANO NOVO!

Fone (11) 4529-7315 / Fax (11) 4529-7023
falgat@terra.com.br

Av. Alberto Peratello nº 85 - Bairro Jacaré - Cabreúva/SP - Cep 13.318-000

• VENDA • LOCAÇÃO • ADMINISTRAÇÃO

Creci 35603-J

PROIMÓVEL
NEGÓCIOS IMOBILIÁRIOS

(11) 97120-1852
(11) 97321-4401
(11) 99958-0946

Rua Santa Rita nº 1445
Centro - Itu/SP

(11) 2429-2526
(11) 2429-2527

FELIZ ANO NOVO!

www.proimovel-itu.com.br

Itubeliaoitu.com.br

Feliz
Ano Novo
2025

Que o novo ano seja um ciclo de realizações!

CARTÓRIO
1º Tabelião de Notas e Protesto de Itu

Rua Santa Cruz nº 757 - Centro - Itu
4013-7337

FELIZ ANO NOVO!

PADARIA
CIDADE NOVA

ACEITAMOS ENCOMENDAS

11 4019-1459 **11 95236-0566**

RUA ARARAQUARA 02 - CIDADE NOVA - ITU/SP

O melhor "remédio" para felicidade
é a fé em Deus, a família, os amigos
e a vontade de viver intensamente
cada momento de 2025.

feliz
**Ano
novo**

tenha um
prospero 2025

Botica  **Lirio D'água**
FARMÁCIA DE MANIPULAÇÃO E HOMEOPATIA

Desde
1985

Lirio Vet
MANIPULAÇÃO VETERINÁRIA



☎ (11) 4022-7655
f liriodaguaitu
i boticaliriodagua
globe liriodagua.com.br

Rua Santa Rita nº 1471 - Centro - Itu/SP

de Carvalho e ia muito à casa da bisavó Anna Rodrigues da Silveira Moraes, que nasceu e morreu nesse mesmo bairro rural do município. Seu interesse pelas histórias antigas da família surgiu quando ainda era criança e foram passadas a ele principalmente enquanto tomavam café ou faziam alguma refeição.

Entre os muitos saberes culinários transmitidos está o preparo do polvilho azedo. A receita tradicional, que requer paciência e dedicação, começava com a mandioca sendo ralada e colocada em latas com água que ficavam guardadas na despensa por cerca de 21 dias. Após esse período, abria-se as latas e retirava-se as mandiocas que tinham se separado da água. Depois disso, pegava-se a mandioca ralada que se formou e ia-se desfazendo com a mão em uma mesa grande com uma toalha para ir secando. O passo final era passar o ingrediente em uma peneira e estava pronto o polvilho azedo, usado para fazer biscoitos. Além disso, eram preparados sequilhos e brevidades, bolo branquinho feito com polvilho doce, ovos e açúcar.

A família de Leandro também produzia as famosas quitandas, comidinhas preparadas para serem servidas especialmente para as visitas aos finais de semana. “Às quintas-feiras era o dia em que as mulheres tiravam para fazer as quitandas. Bolachinhas, biscoitos, doces (de abóbora, laranja, dependendo da época por causa da sazonalidade) e salgados como pão caseiro”, lembra o comerciante. Os licores de jabuticaba e figo tam-

bém faziam parte dessa produção de inescutíveis sabores que não podiam faltar.

Doces como marmelada e goiabada, que se conservavam por muito tempo, eram feitos em grande quantidade entre os meses de janeiro e fevereiro, armazenados em caixetas de madeira, similares a estojos antigos, retangulares, que tinham uma tampa que deslizava. Fazia-se também muito doce de ovo, como a ambrosia, ovos nevados e suspiro.

As técnicas culinárias também incluíam estratégias de conservação do alimento, como a preparação das carnes. Leandro conta que a avó dizia que na época em que não tinha geladeira, para conservar a carne dos animais, era necessário cozinhá-las em água fervente com sal. Após repetir o processo, pegava-se a banha do porco, a derretia e passava na peneira. Para finalizar, a banha

era colocada em uma lata com os pedaços de carne cozidos, sem que ficassem bolsões de ar no seu interior. “Por isso é chamada de carne de lata”, afirma.

Francisco Nunes Neto, conhecido como Chiquito, ainda hoje reproduz a carne de lata e as vende na Fazenda da Concórdia, localizada no Bairro Pedregulho, em Itu. Outra iguaria muito prestigiada no local é a matula. Ele conta que esse alimento é feito à base de frango, farinha de milho, pimenta biquinho, banha de porco e palha de milho verde pré-cozida, tendo um preparo muito simples. “Pode ser servida na mesma hora ou fria. Dura até três dias e era levada antigamente nas viagens longas”, conclui.

Tradição que se mantém viva

Flávio Leme, aos 86 anos, é um mestre na arte de fazer cuscuz paulista. Desde cedo foi inspirado por sua mãe, Maria José Faccas, que preparava o prato, e aprendeu a receita, começando a fazê-la somente após o casamento. Ele se destacou ao utilizar um utensílio peculiar: um cuscuzeiro de 18 litros, feito de lata de óleo de cozinha, um modelo raro, confeccionado pelo ituano Vitorio Piva, ex-contramestre da Fábrica de Tecidos São Luiz. Leme fala que aprendeu a fazer o cuscuz de bafo com a própria mãe quando era ainda menino



Flávio Leme com o cuscuzeiro de lata de óleo confeccionado há vários anos pelo ituano Vitorio Piva, ex-contramestre da Fábrica de Tecidos São Luiz. Leme fala que aprendeu a fazer o cuscuz de bafo com a própria mãe quando era ainda menino

Rodrigo Tomba

25 ANOS DE EXPERIÊNCIA E QUALIDADE!

FELIZ ANO NOVO!

Irmãos Ferrari
móveis planejados

FAZEMOS ORÇAMENTO NA GRANDE SÃO PAULO, LITORAL E INTERIOR
E-mail: ferrariirmaos@gmail.com

@irmaosferrariimp (11) 99911-0247 | (11) 9 9764-3983

Av. José Carlos Massoco nº 329 - Pinheirinho - Itu/SP

FELIZ ANO NOVO! FELIZ 2025!

Empório Ituano: Uma Experiência Gastronômica Única!

No Empório Ituano, você encontra:

- Chopp artesanal Ituano e Chopp de vinho
- 15 tipos de porções
- Lanches artesanais como Costela e Pernil
- **Novidade Irresistível:** Empório Chicken Panko, acompanhado de uma deliciosa geleia de bacon que vai explodir em sabores!

Estamos abertos de segunda a sábado, das 9:30 às 22h. Venha nos visitar

(11) 97449-2334

A INFINITY DESEJA *feliz* **ANO NOVO 2025**

UNIFORMES PARA A SUA EMPRESA?

INFINITY
BORDADOS E CONFECÇÕES

CAMISAS, T-SHIRTS, BABY LOOK'S, POLOS E MUITO MAIS!

LA BONNA PIZZA & Choperia
Forno à lenha DESDE 1996

ANO NOVO *Feliz*

TRADIÇÃO DESDE 1996

(11) 4023-3025 | (11) 4023-1733
(11) 94200-3486
Rua Barão do Itaim, 149 - Itu
@labonnapizzaria



A cozinheira da Chácara do Rosário, Maria Helena de Lima (Lena), soca a tradicional paçoca de pilão

Maria Helena Lima (Lena). Ela combina farinha de mandioca com carne de porco ou de boi, que, depois de socadas no pilão caipira, resultam na deliciosa paçoca.

João explica que, no passado, os bandeirantes socavam a farinha no pilão, armazenavam-na em embornais, que eram levados sobre os muars nas viagens para o sertão. Com o uso de bastante sal, a paçoca se conservava bem e, ao chegarem ao destino, misturavam-na com carnes de caça para se alimentarem. Essa tradição ancestral é mantida viva nos dias atuais na Chácara do Rosário. ■

Beatriz Pires

Já na Chácara do Rosário, durante os tradicionais almoços e jantares organizados por João Pacheco principalmente nas tradicionais Cavalgadas da Lua Cheia, a estrela é a paçoca de pilão, preparada à moda antiga. De origem indígena e popularizada pelos bandeirantes, essa iguaria é feita hoje pela cozinheira Maria Helena Lima (Lena). Ela combina farinha de mandioca com carne de porco ou de boi, que, depois de socadas no pilão caipira, resultam na deliciosa paçoca.

Muitas das antigas tradições alimentares de Itu estão reunidas no livro *A Cidade de Itu* de Francisco Nardy Filho, volume 4, 2ª edição - Editora Ottoni. A começar pela meticulosidade das famílias daquela época, que seguiam horários rigorosos para suas refeições. O dia começava cedo e por isso o almoço era às 9h. Ao meio-dia havia café com leite, acompanhado de bolo de frigideira e, frequentemente, pipocas. O jantar era às 14h e, à noite, a ceia era servida às 18h. Entre os alimentos consumidos estavam o trivial: arroz, feijão, verdura e carne. O diferencial estava no fato de que tudo era produzido em terras ituanas. Outros alimentos consumidos eram os mingaus, os engrossados de cará, feijão verde e caruru, angu, cuscuz branco, burerê que era feito com caldo de cambuquira e milho verde ralado.

Além disso, a produção de doces de Itu nos tempos antigos era famosa, conforme descreve Nardy. Ele destaca a habilidade das doceiras locais como as freiras do Conventinho e a renomada Nhá Maria Custódia, que se tornou famosa e conhecida pelos seus doces que conquistaram prestígio além das fronteiras da cidade, pois a doceira recebia encomendas



Pamonha e curau (foto abaixo) fazem parte da tradição e do sabor da culinária caipira que surgiu na roça



até da Corte, no Rio de Janeiro. Entre os doces mais procurados entre as famílias abastadas daquela época estavam os fios de ovos, espingardas, doces de lima, cidra, maracujá, abóbora com açúcar e os tradicionais curau e pamonha. Também se popularizaram a goiabada, marmelada, balas de ovos e doces de figo, pêssego e os que eram feitos de frutas sazonais. O melado de cana de açúcar e a rapadura também estavam presentes. (BP)

Que o ano novo traga serenidade e plenitude ao seu coração!

Valdinar Gonçalves de Carvalho

DESDE 1990

Di Napoli Rotisserie

www.itudinapoli.com.br

Massas - Assados - Bebidas - Salgados - Carnes
Delivery de Marmiteix de terça a Sexta

ENTREGAS DE TERÇA A DOMINGO
(11) 4022.0524 (11) 9-4174-0524

Rua Cleto Fanchini nº 291 - Itu/SP
Aberta de 3ª a 6ª feira, das 8h às 17h.
Sábados: 7h30 às 15h. Domingos: 7h30 às 13h30.

COM FÉ EM DEUS, AMOR, PAZ E ALEGRIA A VIDA TEM MAIS "SABOR".

FELIZ ANO NOVO!

CAMARGO AGROPECUÁRIA

e-mail: camargo_comercial@hotmail.com

- RAÇÕES EM GERAL
- PRODUTOS PARA PISCINA
- CORTADORES DE GRAMA
- FERRAMENTAS AGRÍCOLAS

FELIZ ANO NOVO!

ASSISTÊNCIA AGRÔNOMICA E VETERINÁRIA

Loja 1: Bairro Cajuru do Sul - Sorocaba - SP
Fones: (15) 3325-1002 / 3325-2061 / Fax: 3325-1012

Loja 2: Bairro Dona Catarina - Mairinque - SP
Fones: (11) 4246-3098 / 4246-2244 / 4246-2245

FELIZ 2025!

Integre serviços, reduza custos!

SAL LOGÍSTICA

sallog.webnode.page/portfolio

CARGA NORMAL LOTAÇÃO
Frete / lotação:
carga é coletada e entregue

CARGA LIBERADA - AEROPORTO
Coleta de cargas liberadas em Viracopos, Cumbica entre outros.

CARGA LIBERADA - PORTOS SECOS
Coleta de mercadorias que estão liberadas e aguardam coleta, feço principal EADI - AURORA em Sorocaba - SP

CARGA LIBERADA - PORTO DE SANTOS
Serviço de transporte de mercadorias procedentes de importação, como também entregamos cargas com destino ao exterior.

DISTRIBUIÇÃO - SAL EXPRESS atende a mais de 200 cidades diariamente de terça a sábado.
Avenida Tiradentes, nº 451 - Sala 32 - Itu/SP - (11) 4025-3343 | VARGINHA - MG (35) 3222-6022

Lenha, fogo e fumaça na chaminé

Cada vez mais raros, os fogões a lenha mantêm viva a essência da autêntica cozinha caipira

Fotos: Tucano

Éra o último dia de novembro, o sol começava a iluminar as terras que dividem os municípios paulistas de Itu e Mairinque. A poeira da estrada de chão batido anunciava a chegada à Chácara do Guarda, parte do antigo sítio São José, no Bairro Mato Dentro. Ali, entre o canto dos pássaros e o balanço das folhagens, Joviniano dos Santos, conhecido por todos como Guarda, esperava em pé, em frente a sua casa, com seu facão nas costas e o sorriso de quem carrega a sabedoria de 80 anos bem vividos. Quem possibilitou a visita foi um dos médicos veterinários mais antigos de Itu, Marcos Santana, amigo de longa data do anfitrião. A propriedade, pequena e simples, guarda um tesouro raro: um fogão a lenha que nunca se apaga, usado “religiosamente”, todos os dias, como era comum antigamente tanto na roça



O fogão construído por dona Diva domina o ambiente rústico. É nele que o dia começa e termina, sempre com o bule de café quentinho



Com o machado, o casal racha lenha todos os dias, “combustível” imprescindível para o fogão da casa

como na cidade para o preparo do café e demais refeições da família.

O fogão, projetado por dona Diva Pinott dos Santos, 74 anos, esposa do Guarda, domina a varanda. É nele que o dia começa e termina, sempre acompanhado com o chiar da panela de pressão que se mistura ao som das águas da cachoeira que corre ao lado e com a fumaça da lenha que aquece o fogão e dança pelo ar. Hoje, o cardápio é frango caipira, polenta, feijão, arroz e torresmo,

preparado com destreza por dona Diva, que faz da cozinha sua arte.

Sobre a mesa simples e com cadeiras desiguais, repousa um bolo de fubá recém-saído do forno. O aroma do café, plantado, colhido, torrado e moído na própria chácara, invade a varanda, despertando memórias de uma vida autêntica e sem pressa. Além de café, a propriedade também produz frutas, hortaliças, frangos, peixes e muito mais. “Aqui a gente mata o porco e faz o torres-

Feliz 2025!

CAMARGO PEÇAS

Tels: (11) 2429-4476 / 4023-6994 / 2429-4656

(11) 9 9534-1404
(11) 9 4780-0202

vendascamargopecas@gmail.com.br

Rua Ignácio Rodrigues D'Ávila - nº 846 Pe. Bento Itu/SP

www.camargopecas.com.br

MANGOTES PARA CONCRETO

MANGUEIRAS HIDRÁULICAS, ENGENRAGENS, ROLAMENTOS, CORRENTES INDUSTRIAIS, POLIAS EM GERAL, PARAFUSOS, TARUGOS DE NYLON, BRONZE, ALUMÍNIO, INOX, TEFLON E LATÃO, CONECTORES PNEUMÁTICOS, ADESIVOS INDUSTRIAIS E ACESSÓRIOS HIDRO E VÁCUO

Feliz Ano Novo!

Empresa especializada em deixar seu espaço gourmet ainda mais completo!

Tunnel f i tunnelchurrasqueiras

Aqui você encontra desde churrasqueiras convencionais, lareiras, pré moldadas... até parrillas sob medida!

(19) 97403-8539 | 97410-5970

Depois de um delicioso prato caipira, nada melhor do que a qualidade do nosso saboroso café. Feliz 2025!

Feliz ANO NOVO

Total Café

F: 11 4024-0996
11 97502-9592

Rua Alberto de Souza Cardoso nº 60 - Vila Leis - Itu/SP

Entre em contato conosco e solicite seu orçamento!

LIBANEZA

ALÇA DE MADEIRAS TAMPA DE VIDRO | ALÇAS DE FERRO | FRIGIDEIRA PARA OVO | TAMPA DE FERRO

mo”, conta dona Diva, com imenso orgulho.

Nem tudo é calma, no entanto. Dona Diva, com seu sorriso largo, admite travar batalhas constantes contra as saracuras que devoram a semente do milho plantado, impedindo que o cereal cresça e com uma lontra insistente que, de vez em quando, rouba peixes do tanque da propriedade. Mas nada disso tira a serenidade ou o senso de humor do casal.

Dona Diva não é apenas a guardiã do fogão; ela também o construiu. “O segredo está na chaminé”, diz, com o ar confiante de quem domina essa arte construtiva. Autodidata, projetou não só o fogão, mas toda a casa onde sua família habita. Sua fama como “engenheira” já a levou a construir fogões a lenha em outras propriedades, incluindo um que será erguido futuramente em São Roque/SP com a ajuda do neto Ricardo. Criado como filho, Ricardo trabalha em uma multinacional líder na produção de produtos de carbono, mas faz questão de ajudar a avó na empreitada.

Natural de Cambará, no Paraná, dona

Tucano



A velha amizade entre o médico veterinário Marcos Santana (ao fundo) e Guarda vem da época em que trabalharam juntos na Fazenda Malagueta

Diva mantém uma intimidade com o fogão a lenha desde a infância, quando, aos sete anos, já ajudava a mãe a cuidar de seus 13 irmãos. Desde que se mudou para a região em 1984 ao lado de Joviniano, o fogão sempre fez parte do cotidiano da família. “É a primeira coisa que faço quando acordo, boto lenha no fogão. Aqui o café é no bule, então o fogo não pode apagar”, diz com convicção.

O casal, que vive junto há 55 anos, chegou ao Bairro Mato Dentro e viveu por mais de duas décadas na Fazenda Malagueta, onde Joviniano trabalhou como guarda, origem do apelido que o identifica por toda a região, e conheceu o veterinário Marcos Santana, que até hoje dá assistência aos animais da propriedade. A fazenda, que se estende pelos municípios de Itu, Mairinque e Sorocaba/SP, e se dedica à criação de gado Santa Gertrudis e cavalos Mangalarga. O vínculo com a terra e os animais moldou a vida dessa família que criou sete filhos com os valores simples do campo.

A Chácara do Guarda é um relicário onde

se preservam tradições, sabores e histórias. O fogão a lenha, com sua fumaça “eterna”, é o coração desse universo.

Tradição e comida bandeirista

Na estrada velha que liga Itu a Salto/SP há um “portal” para o passado. A Chácara do Rosário, comandada por João Pacheco, é mais que uma propriedade rural; é um convite ao mergulho na história e na cultura bandeirante. Com sua sede erguida em 1756, a propriedade preserva as marcas de um tempo em que era conhecida como Engenho Grande, um dos maiores produtores de açúcar da província de São Paulo, responsável por 1/4 da produção do Estado naquela época.



Rodrigo Tomba

João Pacheco é um guardião das tradições caipiras em Itu

DR. MARCOS A. SANTANA Médico Veterinário
CRMV-SP-2518

FELIZ ANO NOVO!

Fones: (19) 99771-5188 / (11) 99946-4605

- Clínica e Cirurgia de Bovinos, Equinos, Muaras e Asininos
- Transferência de Embriões e IATF em Bovinos
- Exames Andrológicos em Bovinos, Equídeos, Ovinos e Caprinos
- Congelamento de Sêmen de Bovinos
- Exames de Brucelose e Tuberculose em Bovinos

marsanta@terra.com.br

RuralTur
Turismo Rural e Cultural

feliz 2025!

chacaradorosario

(11) 99607-7483

Termo Gal

FELIZ 2025!

Tratamento de Superfícies
Galvanoplastia para terceiros

Rua Dom Manoel da Silveira D'Elboux nº 340
Jardim Novo Itu - Itu/SP
Fone (11) 4022.2360 - Fax 4022.0484

GENAU
SISTEMAS DE FREIOS

Tel: (11) 4013-6633 Ademir b Previde

FELIZ ANO NOVO!

Avenida Caetano Ruggieri nº 3400
Vila São José - Itu/SP

“Cada canto dessas paredes conta uma história”, comenta João, enquanto passeia pelo antigo casarão de arquitetura preservada em estilo bandeirista. A propriedade, pertencente à mesma família há gerações, reinventou-se com o tempo, sem perder suas raízes. Hoje, acolhe turistas, estudantes onde é realizado eventos que celebram a história e a cultura caipira.

Na Chácara do Rosário, os fogões a lenha reinam absolutos. Um, reformado em 1956, é a alma da casa sede, onde a família prepara almoços e recebe convidados. Já o que fica no antigo engenho, tem outra função: reunir visitantes ao redor de refeições que vão além do sabor, pois preservam memórias.

“Construí esse fogão há cerca de 10 anos. Aqui, cozinhamos para os grupos que vêm se conectar com as tradições”, conta João. No engenho, onde outrora o fogo da fomalha aquecia o caldo de cana na produção de açúcar, agora tem o calor do fogão a lenha que aquece almoços e confraternizações que transformam o espaço em um ponto de encontro para quem busca vivenciar o modo de vida rural.

João Pacheco não é apenas um anfitrião, mas também um contador de histórias e guardião das tradições. Ele busca preservar a essência da vida na roça, inspiração que vem da moda de viola. Em especial, a can-



Tico dedica seu talento à restauração de móveis antigos e usa o fogão a lenha, réplica do município de Tiradentes, para ferver água e lavar as madeiras, além de fazer um delicioso cafezinho

ção *Caboclo na Cidade*, de Dino Franco e Mouraí, que é quase um hino para ele. A letra, que narra a tristeza de um caipira que deixa o sítio para viver na cidade, traduz a missão de João: relembrar o valor de uma vida simples e autêntica.

“Neste mundo apressado, o fogão a lenha é mais do que um meio de cozinhar; é um símbolo do que somos e do que podemos perder se não nos conectarmos com nossas raízes”, reflete ele.

Além da arquitetura e das histórias, João se dedica também à preservação das origens da culinária bandeirista, como a paçoca de pilão. Cada prato servido na Chácara do Rosário vem acompanhado de explicações sobre sua história, enriquecendo culturalmente a experiência dos visitantes. O turis-

mo rural aqui não é apenas um passeio, mas uma aula viva sobre o passado do interior paulista.

Com sua paixão pela preservação e o desejo de compartilhar o modo de vida caipira, João Pacheco transforma a Chácara do Rosário em um santuário cultural, onde cada visitante pode sentir o calor do fogão, ouvir as histórias do engenho e, por um momento, viver a simplicidade de um tempo que insiste em não se apagar.

Do palco ao restauro

Entre melodias do passado e o som de ferramentas no presente, Adilson da Silva, ou Tico, vive uma nova sinfonia. Excantador das bandas Flash, New Kings e Orquestra Sambrasil, onde brilhou por mais de 25 anos, hoje ele transforma móveis antigos em arte. Em sua marcenaria localizada no Parque Industrial em Itu, uma réplica de fogão a lenha, inspirado em um modelo que o restaurador viu em Tiradentes/MG, é o centro das atenções e é utilizada para o aquecimento da água para lavar as madeiras com soda cáustica para retirar tintas e vernizes.

Construído em parceria com o pedreiro José Roberto Massoca, o fogão verde-escuro - fiel à tonalidade daquele que chamou a atenção de Tico em Tiradentes - transcende a funcionalidade. É uma obra de arte, onde tradição e inovação se encontram. “O

TRANSFORMAÇÃO DO SORRISO

Dr. Geraldo José Ferreira Sampaio
Cel. Dentista R1 - Exército Brasileiro • CROSP 34565

• Ortodontia • Endodontia Estética • Próteses • Implantes

(11) 97471-0203

Consultório: Rua Maria Spinelli Bruni, 16 - cj 02
Vila Leis - Itu/SP - Tel.: 4024-1348
e-mail: geraldosampaiocd@uol.com.br

Feliz 2025!

MASSOCA ESQUADRIAS
Av. Luiz Volpato nº 80/100 - Parque América

FELIZ ANO NOVO!

FABRICAÇÃO:

- COBERTURAS DE POLICARBONATO E VIDRO
- PORTAS • PORTÕES • JANELAS INTEGRADAS
- GUARDA COPO • ESQUADRIAS EM GERAL

(11) 9 9532-9912 | (11) 9 9937-5430 | (11) 9 3280-5090

Desejamos que "PINTEM" somente coisas maravilhosas em sua vida em 2025.

JAGUAR REPARAÇÕES AUTOMOBILÍSTICAS
11 4023-1523

ano novo

PROTEÇÃO DA PINTURA E MUITO MAIS BRILHO

• Polimento | • Recuperação de para-choque | • Vitrificação

Avenida Dr. Octaviano Pereira Mendes nº 174 - Itu/SP (11) 97960-7995

JPN assessoria contábil

FELIZ ANO NOVO!

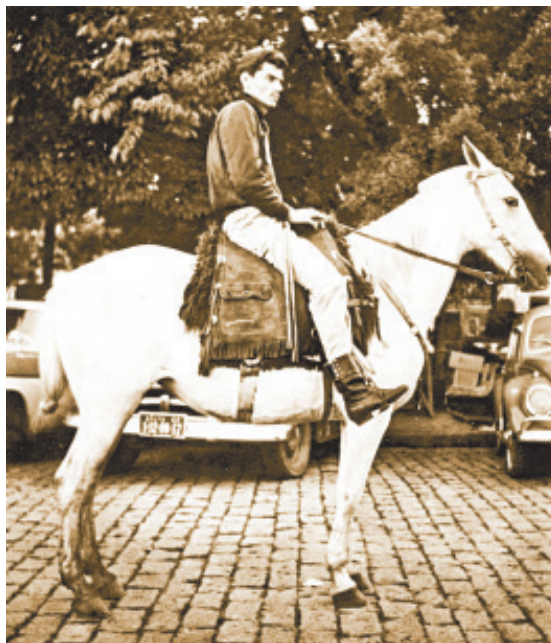
Contabilidade para você aqui na região!

Escaneie o QR Code abaixo e conheça a JPN. Contabilidade para empresas aqui da sua região.

Nosso site | Nosso Whatsapp

diferencial é a serpentina interna que aquece a água que sai da torneira”, ele explica, destacando como o sistema facilita a limpeza dos móveis em restauração. Entre uma tarefa e outra, o fogão ainda rende cafés e inspira histórias, sempre com o sorriso leve de quem celebra as simplicidades da vida.

A relação de Tico com o fogão a lenha tem raízes profundas. Sua mãe, Maria de Almeida Silva (Cidinha) foi uma grande cozinheira. Ao lado da amiga de profissão Expedita Fonseca, preparava banquetes na equipe do famoso tintureiro e cozinheiro ituano Acácio Onório que, no passado, marcaram a história da Chácara do Rosário. Ela chegou a cozinhar inclusive para o ex-governador do Estado de São Paulo Laudo Natel (ARENA). Seguindo os passos da matriarca, sua irmã também trabalhou como cozinheira na casa do político.



Antonio de Campos Galvão

Pedrinho Galvão, irmão de Toninho, mantém a lenhadora que levava o seu nome na Travessa do Carmo

Toninho Galvão montado em sua égua História, em Pirapora do Bom Jesus/SP, em 1963. A égua era usada também para puxar carroça de lenha e carvão

Embora não seja usado para grandes banquetes, o fogão ocupa o papel central na marcenaria de Tico, onde o som das ferramentas e o crepitar da lenha reconstróem histórias.

Fogo que nunca apagava

Na Rua Quintino Bocaiúva, nº 22, ao lado da Associação Atlética Ituana, o fogão da família de Antônio de Campos Galvão, conhecido por Toninho Galvão (83 anos), era uma peça única. Todo azulejado, com ser-

pentina que aquecia a água com o seu bra-seiro da serragem, lenha e carvão. O fogão ficava no centro da cozinha. “A serragem mantinha o fogo aceso dia e noite, sem apagar”, recorda Toninho. No entanto, a modernidade trouxe o fogão a gás e o fogão a lenha foi demolido para tristeza de Toninho. “Deu dó... Hoje penso que podia ter tirado uma foto”, lamenta. Apesar de não restar registros fotográficos, o fogão permanece vivo nas suas memórias, um símbolo

Tucano



José Adilson de Andrade (Cabeça) ao lado da mãe Expedita Fonseca que, durante vários anos, cozinhou ao lado de Cidinha

VENHA PARA O PARQUE MAEDA!

Feliz Ano Novo!

PARQUE MAEDA
PESQUEIRO • Pousada • LAZER

Informações acesse: www.parquemaeda.com.br

Que 2025 seja cheio de cores, risos e moda infantil.

feliz **Ano Novo**

YUMMY
Baby & Kids

Instagram: [yummybabykids](https://www.instagram.com/yummybabykids) Facebook: [YummyBaby Kids](https://www.facebook.com/YummyBabyKids)

Yummy 1 - Rua Sete de Setembro nº 268
Centro - Itu/SP
(11) 9 1374-2263

Yummy 2 - Rua Floriano Peixoto nº 665
Boulevard Floriano Loja 8 - Itu/SP
(11) 9 5030-1150



Luiz Gonçalves de Camargo (Luiz Vídor) com o seu carro de boi no Sítio São Francisco, propriedade de Benedicto Bueno Costa, que ficava nas proximidades da atual Avenida Caetano Ruggieri, na região onde hoje está localizado o Jardim Paulista



Maria Rita D'Andrea

Carroça de Vitório do Valle (foto), carregada de lenha, puxada por duas pares de muaras durante antiga Festa do Divino em Itu

de tempos em que a vida girava em torno do calor do fogo que queimava a serragem, a lenha e o carvão.

O ecoar das carroças e carros de boi

Na Itu da metade do século passado, o ritmo das carroças e carros de boi e o aroma dos fogões a lenha marcavam o cotidiano. Em meio ao cheiro de madeira queimada, lenhadoras, carvoarias e seus trabalhadores formavam uma rede essencial para os lares da cidade. Homens e meninos carregavam e entregavam lenha, transformando o trabalho pesado em sustento e histórias de vida.

Antonio D' Andrea, apelidado de Tonhão (71 anos), hoje dono da Tonhão Transportes, recorda os tempos em que, ainda menino, dividia suas horas entre engraxar sapa-

tos na Estação da Sorocabana e recolher a lenha deixada na calçada para dentro das residências para ganhar uns trocados. Seu trabalho incluía ainda carregar malas de viajantes até as pensões e hotéis da cidade, atividade intensa, mas sempre feita com zelo.

Já Flávio Leme, aos 86 anos, relembra suas tardes no Largo do Mercado Municipal, onde engraxava sapatos e também recolhia lenha nas casas do centro da cidade para ajudar na renda familiar. Ele menciona a lenhadora de Sílvio Rossi, na Rua Santa Cruz, posteriormente transferida para



Tonhão se recorda dos tempos em que, ainda menino, dividia suas horas entre engraxar sapatos e recolher a lenha para ganhar uns trocados

o Jardim Novo, uma das poucas que possuía uma máquina de lascar lenha naquela época. "Recolhi lenha até os 14 anos. Era uma vida difícil, mas fazia parte do nosso dia a dia", confessa.

Leme conta que todo o dinheiro que ganhava entregava na mão de seu pai no final do dia e que também aprendeu a fazer cuscuz caipira de bafo com sua mãe, receita antiga que guarda até hoje e a faz com esmero prin-

TONHÃO
Itu Transportes Ltda
TRANSPORTES EM GERAL

AS CARGAS E ENCOMENDAS DE SUA EMPRESA TRANSPORTADAS COM EFICIÊNCIA E AGILIDADE.

www.tonhaoitustransportes.com.br
TELEFONES: (11) 4023-0093 | 9 9944-1668

Desajamos aos nossos clientes, amigos, colaboradores e fornecedores uma frota inteira de caminhões carregada de amor, paz, saúde, fe e prosperidade.

Feliz Ano Novo!
2025

Agradecemos por todo o apoio e colaboração ao longo deste ano que termina!

Boas festas

gráfica **masilar**

Conte conosco em **2025**

50 ANOS 1975-2025

Desajamos que 2025 seja um paraíso repleto de graças e bênçãos em sua vida e de sua família.

29
FELIZ ANO NOVO!

HÁ 29 ANOS SUA MELHOR OPÇÃO - WWW.PARAISODEITU.COM.BR

PARAÍSO
MATERIAIS PARA CONSTRUÇÃO
(11) 4013-7788 | 98690-0040
Av. das Araras - nº 205/215 - Jd. Paraiso

LAJESPARAÍSO
LAJES TRILICADAS E MATERIAIS PARA CONSTRUÇÃO
4023-1647 | 4023-3685
Avenida Primavera nº 60 - Vila Progresso

Farmais

Rua Francisco Nardy Filho nº 63, Vila Gatti - Itu/SP

FELIZ ANO NOVO!

farmaisitu
DISK ENTREGAS
(11) 4025-5900
(11) 9 1779-2087



Registro fotográfico de 1933 feito no Largo São Francisco, atual Praça D. Pedro I, quando os carreiros Vitório Donadel (ao lado dos boi), Benedicto Bueno Costa (de terno) e Luiz Gonçalves de Camargo (Luiz Vidor) guiavam o carretão em direção à Estação da Sorocabana, com tora de aproximadamente seis toneladas retirada do Sítio São Francisco, que antigamente fazia parte do Sítio Itaim Mirim



Francisco Rodrigues da Silveira (Chico) foi proprietário da lenhadora Convenção, que ficava localizada na esquina da Rua Domingos Fernandes com Rua Benjamin Constant, ao lado do Regimento Deodoro

principalmente para a Festa de Santa Rita, de quem é devoto de “carteirinha” (veja matéria na página 28).

A paisagem de Itu era pontilhada por lenhadoras e carvoarias. Na Travessa do Carmo, havia a dos irmãos Pedrinho e Toninho Galvão que buscavam lenha e carvão nos Bairros Mato Dentro e Varejão, abastecendo os fogões a lenha tão comuns naquela época nas residências, pensões e hotéis da cidade inteira.

A lenhadora de Antônio Júlio ficava na Rua do Patrocínio, a de Francisco Rodrigues da Silveira (Chico) na Rua Domingos Fernandes, esquina com a Rua Benjamin Constant, ao lado do Regimento Deodoro, e a da família Scalet, na Rua Convenção, na Vila Nova.

Flávio Benedito Pavani disse que seu pai, Júlio Pavani, também costumava buscar lenha no mato para vender na cidade sempre que possível, prática que era comum antigamente dos ituanos que trabalhavam como carroceiros, segundo ele.

Luiz Gonçalves de Camargo, que era conhecido como Luiz Vidor, com seu carro de boi, buscava toras de madeira e lenha nos sítios e fazendas da região ao lado dos carroceiros João Caterini, Benedicto Bueno Costa e Antônio Mariano, segundo relatos de Luiz Gonçalves de Camargo Filho (Lorico). Hoje aos seus 89 anos de idade, Lorico guarda belas fotos de carros de bois, inclusive o que era de seu pai.

As festas religiosas também uniam os

lenhadores. Na Festa do Divino, a lenha doada pelos fazendeiros era leiloada em frente à Igreja Matriz Nossa Senhora da Candelária e a renda era destinada à paróquia, recorda Leme. O carroceiro Vitório do Vall também doava lenha para o leilão da Festa do Divino. Leme diz que aqueles eventos eram momentos de união na cidade.

Com a chegada da tecnologia dos fogões a gás, as lenhadoras desapareceram do cenário urbano. No entanto, as memórias dos trabalhadores e suas histórias de resiliência permanecem vivas, ecoando como o som das rodas das carroças de outrora e dos cascos dos animais de tração nas ruas de paralelepídeos da cidade. ■

Rodrigo Tomba

J. A. SILVA
SOCIEDADE DE ADVOGADOS
OAB/SP 14.470

ADVOCACIA
TRABALHISTA EMPRESARIAL

FELIZ ANO NOVO!

- Dr. JOSÉ ANTONIO DA SILVA
OAB-SP nº 109.777 - OAB-MG -123.124
OAB-SC - 31.970 - OAB-ES 34.139
- Dr. FELIPE FONTOURA MELACHAWÇAS
OAB/SP 262.636
- Dra. MARIA DE FATIMA DA SILVA
OAB/SP nº 279.449

Praça Santa Catarina nº 11 - Bairro Brasil - Itu/SP
Tels: (11) 4022-5662 | 4013-4008

FELIZ ANO NOVO!

Famma
Caldeiraria Inox e Carbono
Corte Laser e Dobra • Usinagem

Comemorando seus **30 anos**, a Famma apresenta mais uma novidade na região:
✓ **Corte de Tubo a Laser**

Contatos:
(11) 4024-8800
www.famma.com.br
comercial@famma.com.br

FELIZ 2025! FELIZ ANO NOVO!

Certificados Digitais e-CPF / e-CNPJ / NF-e www.unicacorretora.com.br

Única corretora de seguros | **APAE** | **Certi Sign**

Rua Thomaz Simon nº 40 - Sala 01 - Centro - Itu/SP
(11) 4025-4946 | (11) 98727-0026

Tradição dos Restaurantes de Comida Caipira de Itu

Restaurantes preservam culinária inspirada na autêntica cozinha da roça

Fotos: Tucano



Variado Buffet Caipira e cheio de sabores do Por Aí Afora Restaurante conquistou o paladar do público com diversas opções como fígado de boi acebolado, moela de galinha, mandioca, lombo de porco, farofa, polenta e tutu de feijão



Os restaurantes que oferecem comida caipira ganham destaque ao proporcionar uma verdadeira viagem sensorial à vida rural com pratos que traduzem a história e a cultura do interior do Brasil. Por trás dessa rica cultura alimentar é possível conhecer um pouco do passado do povo brasileiro.

Quando pensamos em comida caipira, o que vem à mente são os aromas inconfundíveis que saem do fogão a lenha, o sabor das receitas feitas com ingredientes fresquinhos vindos direto da horta. É essa a essência que os

restaurantes que servem culinária caipira buscam preservar e oferecer aos seus clientes.

Em Itu/SP, embora dois tradicionais restaurantes especializados em comida caipira tenham encerrado suas atividades, outros ainda mantêm essa opção em seus cardápios. Como é o caso do Por Aí a Fora Restaurante que proporciona uma verdadeira viagem pelos aromas e sabores dessa típica gastronomia. A casa disponibiliza o Buffet Caipira, o qual tem sido muito apreciado por seus frequentadores.

No cardápio da casa, há opções de pratos como frango com quiabo, fígado de boi acebolado, moela de galinha, mandioca, polenta, costela de boi com mandioca (vaca atolada), purê de abóbora, tutu de feijão, entre outras delícias. “Desde quando acrescentamos a comida caipira houve um aumento de frequentadores, especialmente turistas e grupos de excursão que estão à procura de uma comida de interior”, disse o proprietário, César Calixto, que tem como sócia Kátia Silva.

Venha saborear as delícias do nosso "Buffet Caipira"

Você come à vontade por um preço único

por aí afora

@poralaloraestaurante
11 95080-6052

Amplios salões, fácil de estacionar, aberto de terça-feira a domingo até às 14h30. Praça Duque de Caxias 63 (praça do quartel)

O RESTAURANTE POR AÍ AFORA PRESERVA A TRADIÇÃO DA CULINÁRIA CAIPIRA DE ITU

QUE VOCÊ TENHA MAIOR VISÃO SOMENTE PARA AS COISAS POSITIVAS EM 2025.

ÓTICAS ITU
CONCEITO NO OLHAR

feliz ANO NOVO!

(11) 91042-5251 @oticasitu

Rua Floriano Peixoto nº 786 - Centro - ITU
Fone 11 4022 5251

2025

ano *Feliz* novo

Cozinhar pratos da culinária caipira no fogão a lenha ou à gás é preservar a cultura alimentar brasileira, nossas raízes e identidade.

Gás e Água Convenção

O GÁS ACABOU?
DISK (11) 4013-0856 OU
(11) 99829-0838 

Ou retire em nossa loja
Avenida Gomes nº 55,
Jardim Alberto Gomes - Itu/SP



LIQUIGÁS

SUPERGASBRAS

COPAGAZ

Restaurantes que preservam a culinária caipira

Localizado na zona rural, na rodovia Dom Gabriel Paulino Bueno Couto, o Restaurante das Pedras oferece verdadeiro “passeio” pela cozinha caipira, com pratos que revelam sabores do melhor da tradição rural brasileira. O ambiente rústico e acolhedor, cercado pela tranquilidade da natureza, faz com que a refeição se torne uma experiência inesquecível.

O cardápio, que é um “mergulho” deliciosos nos sabores da cozinha do interior paulista e de Minas Gerais, é preparado pelo casal chef Edu e chef Patrícia Oliveira. Os pratos preparados por eles são de dar água na boca, como cordeiro assado na brasa com molho de hortelã, vaca atolada, dobradinha, *paella* caipira, costela de chão na pinga e sal grosso, entre outros. “O nosso carro chefe é a leitoa assada pururuca que é preparada com

o nosso próprio tempero e é muito consumida e apreciada pelos nossos clientes”, conta o chef Edu.

A Fazenda Cana Verde, fundada em 1881, é um verdadeiro patrimônio histórico rural de Itú, além de ser uma propriedade produtiva que preserva tradições. Com o cultivo de café, criação de cavalos, búfalos, carneiros e produção de feno, a fazenda, de propriedade de Laerte Garcez Meirelles, tem mais de um século de história.

Na Fazenda Cana Verde, os sabores da culinária caipira são mantidos. Entre as opções do cardápio de seu restaurante, destacam-se a leitoa assada pururuca, acompanhada de tutu de feijão e couve refogada, o tradicional frango ensopado com quiabo e polenta, além do sempre presente trio da culinária arroz, feijão e farofa.

A Fazenda Cana Verde, que está localizada no Bairro do Pedregulho, recebe grupos de visitantes e turistas, mediante reserva, que desejam conhecer uma típica propriedade rural do século 19 e apreciar a beleza natural da região.

Nessa mesma região da zona rural do

Coleção Francisco Nunes Neto (Chiquito)



Cuscuz caipira paulista faz parte do cardápio da Fazenda Concórdia

município, a Fazenda Concórdia, também por meio de agendamento de grupos de turistas de várias cidades do Brasil e até mesmo do exterior, Francisco Nunes Neto (Chiquito) serve o Almoço Caipira desde 1999, época em que foi fundada a ASTUR - Associação de Turismo Rural em Itú -, atual PROTUR - Pró Desenvolvimento do Turismo Regional -, que contou com a participação na fundação da entidade de João Baptista de Mattos Pacheco Neto, Antonio Lázaro Clemente Nunes, Maria Alice Setubal (Neca Setubal), Hélio Tomba Júnior, Luiz Henrique Hacker, Beatriz Sampaio de Almeida Prado, Luiz Henrique Hacker, entre outros ituanos ligados ao turismo rural, atividade de relevância em termos

econômicos, geração de empregos e valorização da cultura caipira.

Segundo Chiquito, o cardápio do almoço caipira consiste em arroz, feijão, pernil de porco na panela, torresmo, frango ensopado com polenta, farofa de abobrinha, cuscuz caipira paulista, couve refogada, farofa, polenta frita e quibebe de abóbora. Chiquito produz e comercializa na propriedade o café Rasma - batizado em homenagem à sua mãe -, cachaça artesanal Baronesa e licores de frutas colhidas na própria fazenda.

Arquivo Restaurante das Pedras



A succulenta leitoa assada à pururuca, temperada pelos chefs Patrícia e Edu, é o carro chefe do Restaurante das Pedras

CONFEITARIA E
PADARIA
ARTESANAL

Delicias
DA VOVÓ

2025

FELIZ ANO NOVO!






Fone: **4013-5248**

Rua Padre Bartolomeu Tadei
n° 412 - Bairro Alto - Itú/SP
Avenida Prudente de Moraes, box 405
Vila Nova - Ao lado do Unicenter

BAR DA
ROSE

25 ANOS DE TRADIÇÃO!

Delivery

DISK MARMITEIX

(11) 4022-7036
(11) 4023-4266

Um ano cheio
de conquistas
e realizações.
Feliz 2025!











FAZEMOS CONVÊNIOS
COM EMPRESAS

RUA DR. GRACIANO
GERIBELLO N° 990
BAIRRO ALTO - ITU

bar.darose@hotmail.com

2025

Desejamos a todos
que depositaram
confiança no nosso
trabalho em 2024,
um Feliz Ano Novo!

A DIREÇÃO E
COLABORADORES DA

CASA DE EMBALAGENS
SANTANA

MATERIAL DE EMBALAGEM EM GERAL

(11) 99977-2764

emsantana@uol.com.br






FELIZ ANO NOVO!

DELIVERY
DE CARNES

Entregamos
no conforto
de sua casa.



- Vila Real
- Terras de São José I
- Terras de São José II
- Campos de Santo Antônio
- Campos de Santo Antônio 2

- Jardim Theodora
- Plaza Athénée
- Portal de Itú
- Portal de Itú 2
- Reserva Saint Paul

- Villas do Golfe
- City Castelo
- Village Castelo
- Fazenda Kurumim
- Parque Ytu Xapada

O Camaleão Culinária Brasileira mantém a cozinha caipira com opções que agradam o paladar daqueles que procuram uma refeição que carregue sabores, simplicidade e história. Entre as opções há carnes assadas e frango caipira. “Iremos implementar mais opções, pois é uma tradição da cidade e não podemos deixar de ofertar esse tipo de gastronomia”, disse o proprietário Nivaldo Alves (Dinho).

Responsável pela cozinha e também proprietária do restaurante, Sandra Alves, esposa de Dinho, é cozinheira de mão cheia e capricha nas opções e escolha do cardápio para oferecer o *menu* caipira que agrade ao paladar dos clientes. O Camaleão Culinária Brasileira se encontra instalado nas antigas dependências onde funcionou o restaurante O Caipira de Itu, na Rua Sorocaba.

Sabores de mais de um século

O restaurante do Hotel Fazenda Capoava está localizado em uma fazenda fundada em 1750, que fez parte de dois importantes períodos de produção agrícola do Brasil, como o de cana-de-açúcar e do café, sendo um convite para quem está em busca de um ambiente que ofereça a culinária tradicional caipira. Em seu buffet há diversos pratos que fazem parte do caderno de receitas de três gerações da família Almeida Prado, conforme revela o chef Vinicius Ayub, responsável por gerenciar a cozinha do hotel.

Segundo Ayub, o cardápio oferecido nos dias atuais é praticamente o mesmo de 24

anos atrás. Quando foi elaborado, a proposta foi proporcionar aos visitantes sabores naturais típicos, mantendo as receitas de família para criar experiências gastronômicas únicas. “A ideia sempre foi a junção da cozinha caipira com toques mais modernos e familiares como a comida feita na cozinha da vó”, explica.

Muitas das receitas são do caderno centenário que teve como a última guardiã a dona Lucy, mãe de Paulo, proprietário do hotel. Entre as receitas estão o bolo de laranja da vó Lucy, pão de linguiça e queijadina assada.

Na gastronomia caipira há opções de leitoa assada à pururuca, frango com quiabo, ensopado com quiabo, feijão tropeiro, arroz carreiro, farinha de mandioca, além de outras opções. “Temos diversas variedades, inclusive as compotas que são feitas



Farofa com banana, cuscuz e couve refogada fazem parte do cardápio do restaurante da Fazenda do Chocolate

com os frutos cultivados aqui em nossa plantação orgânica como a de abóbora, banana, mamão verde e figo”, explica o chef.

O restaurante do Hotel Fazenda Capoava é aberto aos visitantes, porém mediante a disponibilidade do momento, e está localizado na Rodovia Dom Gabriel Paulino Bueno Couto, km 89,9 - Bairro do Pedregulho.

A antiga Fazenda da Serra, hoje conhecida como Fazenda do Chocolate, é um dos pontos turísticos da zona rural que atrai muitos turistas nos finais de semana em Itu.

Localizada na Estrada dos Romeiros, km 90, s/n, Bairro do Pedregulho, seu restaurante, que funciona há cerca de 30 anos, também serve receitas inspiradas na culinária caipira como vaca atolada (costela de boi com mandioca), frango caipira, feijoada, couve refogada, farofa com banana, arroz com açafrão, entre outras saborosas opções. Tudo feito com capricho no fogão a lenha.

Arquivo Hotel Fazenda Capoava



O bolo de laranja da vó Lucy é uma das receitas centenárias e está no cardápio do Hotel Fazenda Capoava há 24 anos. É uma das sobremesas preferidas dos hóspedes e visitantes

Um Ano Novo de Boas Colheitas!

São os votos da diretoria e conselheiros.

COOPERATIVA AGRÍCOLA MISTA DE ITU

FELIZ Ano novo

Carlos Sotto
Corretor de Imóveis
- Administração - Venda - Locação

Invista em novos sonhos em 2025, faça amigos, viaje, ame mais. Esta é a “chave” da felicidade. Desejamos aos nossos clientes e amigos **Feliz 2025!**

Rua Paula Souza nº 167 - Centro - Itu/SP
Fones: (11) 4022-8903 | 4023-3991 | 99961-8019
www.tcsimoveis.com.br

Restaurante de comida caipira servida no fogão a lenha em um agradável ambiente da varanda da casa grande.

- Sistema self service
- Come a vontade
- Sobremesa inclusa
- Bebidas a parte
- Não cobramos 10%

FAZENDA do Chocolate

A FAZENDA DO CHOCOLATE E SEU RESTAURANTE ESTARÃO ABERTOS TODOS OS DIAS DO MÊS DE JANEIRO DE 2025.

(11) 4022-5492
(11) 9 9951-0524

Estrada dos Romeiros Km 90, - s/n - Bairro do Pedregulho - Itu/SP

www.fazendadochocolate.com.br

DIVERSÃO, LAZER E ALEGRIA JUNTO À NATUREZA!

Sabores do interior

O restaurante Cantinho Mineiro é outra excelente opção para quem aprecia a culinária caseira que traz lembranças dos alimentos feitos na roça. No cardápio de pratos quentes, destacam-se delícias como rabada, linguíça, bisteca, costelinha de porco, feijoada completa com couve e torresmo, frango ao molho, vaca atolada e muitas outras especialidades. Instalado há 5 anos na cidade por Juliana Teles, o restaurante Cantinho Mineiro fica na Avenida Caetano Ruggieri nº 2630.

E para quem quer comodidade, o Mineiro Delivery leva até a casa do consumidor o melhor da comida da roça *no box* (dentro da caixa). A ideia dessa rede de franquia é levar o melhor do tempero caseiro em cada prato oferecido pelas empresas franqueadas. Em Itu, por exemplo, o casal franqueado Paulo Rogério de Arruda e Simone Navarro de Arruda que, há 8 anos, serve comida fresquinha e cheia de sabor nesse sistema,

segue lista técnica. “Temos o nosso próprio cardápio e compramos todos os ingredientes, mas seguimos um padrão estabelecido pela franquia”, disse Arruda.

No Mineiro Delivery, o consumidor encontra refeições com carne de panela, fraldinha, Paulista, carreteiro mineiro, *paella* mineira, linguíça caipira com batata, tropeiro, costelinha suína, feijoada e mineiro. Este último é um dos mais pedidos, segundo os proprietários.

O Mineiro Delivery está localizado na Rua Santana nº 221 - Centro.

O Uai Restaurante do Mineiro, fica próximo ao Mercado Municipal na Rua Santa Cruz nº 913, é uma casa que serve diversos pratos quentes que são preparados pela equipe do mineiro, natural de Uberaba, Douglas Silva, que, há 15 anos, mantém o restaurante na cidade, oferecendo opções como carne de panela, bisteca de porco, feijoada, rabada, ovo frito, frango de granja, frango caipira e galinhada. Mas, o destaque fica por conta do costelão de boi ao molho. “Servimos todos os dias, entre o almoço e o jan-



Douglas Silva do Uai Restaurante do Mineiro preparando o costelão de boi ao molho. Segundo ele, são preparados por dia cerca de 50 a 60 quilos desse tipo carne

tar, cerca de 50 a 60 quilos de costela de boi”, garante o proprietário.

Feijão tropeiro solidário

A Vila Vicentina Itu – Lar dos Idosos que faz parte da Sociedade São Vicente de Paula, há alguns anos realizava, em comemoração ao Dia de São Vicente de Paula, o Almoço Solidário em que era servido um cardápio caipira composto por feijão tropeiro, arroz, torresmo, linguíça e pernil assado, opção que foi substituída pela costela de chão em sua última edição.

Segundo o presidente da Vila Vicentina, José Roberto Zapparoli dos Santos, acredi-



Mineiro Delivery entrega o melhor da comida caseira em um box prático que mantém a comida quentinha e saborosa

Coleção Mineiro Delivery

AUTO MECÂNICA ITUANA
ESPECIALIZADA EM NACIONAIS E IMPORTADOS

DESDE 1978

FELIZ ANO NOVO!

Sampaio (11) 97158-1554

Rua Maestro Gentil de Oliveira nº 86 - Jd. Padre Bento - Itu/SP

O mexidinho que mexe com a gente!

Aberto todos os dias, das 10h15 às 14h30

MINEIRO delivery

mineirodeliveryitu
mineirodelivery
mineirodelivery.com.br

Aceitamos os Cartões Refeição

sodexo
clicb

FELIZ 2025

LIGUE: 2429-5936 98814-3477

Wanderlei Ernesto Scavacini
CORRETOR DE IMÓVEIS

FELIZ 2025!

Rua Santa Rita nº 1246 - (11) 4022-1981- Centro - Itu/SP
www.imobiliariascavacini.com.br

CRECI 16.815-F

BENEDITO A. BARCELLI
OAB/SP 118320

(11) 99685-9030
babarcelli@yahoo.com.br
babarcelli@adv.oabsp.org.br
Rua Ernesto Gatti, nº 215
Vila Gatti

FELIZ 2025



Cozinheiras voluntárias preparavam o feijão tropeiro que era servido no almoço em comemoração ao Dia de São Vicente de Paula, na Vila Vicentina, na Vila Nova, em Itu

ta-se que o tradicional almoço tenha começado há muitos anos com a ajuda de abnegados voluntários, entre eles o conhecido e experiente cozinheiro Tim Maia, além de contar com o apoio de Sueli Candiani e família, famílias Agarussi, Borsari, Bellone e Pereira, João Scaravelli, Gilberto Wilson Miguel (Jacaré) e Cleiton Masson que preparou o costelão de chão. Scaravelli afirma que foi Benedito Leme do Prado (Tico Prado) quem iniciou o almoço do feijão tropeiro por volta de 1988.

“O último almoço aconteceu em 2019 e depois não conseguimos mais realizar devido à pandemia. Como as festas não podi-

Coleção Família Peixoto



Restaurante Queima do Alho era especializado em comida caipira e oferecia mais de 30 opções de pratos quentes típicos

am mais ser realizadas, optamos por alugar o espaço para gerar renda ao asilo”, explicou o presidente. No momento não há previsão de retorno desse tradicional almoço com sabor caipira.

A escolha pelo feijão tropeiro foi devido a identificação com os costumes e tradições da comunidade, afirmou o presidente. “Essa identificação com a cultura dos moradores de origem interiorana foi fundamental para a escolha do cardápio e, também, porque a Vila Vicentina sempre contou com o apoio de sítiantes e fazendeiros”. Ele conta que a entidade recebia doações de bezerros, cabritos, porcos, galinhas e patos que eram leiloados durante o almoço.

Legado de sabores

Seja em um restaurante charmoso na cidade ou em um cantinho escondido na zona rural, os sabores da culinária caipira são um convite para se conectar com a simplicidade. E essa era a proposta do restaurante Queima do Alho, que funcionava na Chácara Marajá, na Estrada Municipal do Guaguiri, no Bairro Três Vendas. O restaurante encerrou suas atividades em 2019.

Inaugurado em 2005 pelos sócios Décio Peixoto Junior (Decinho) e Hamilton Giacomelli Silveira (Sabugo), o restaurante nasceu com a ideia de explorar o campo e oferecer comida do interior. Pratos como arroz carreteiro, vaca atolada, carneiro, feijão tropeiro, frango a passarinho, cordeiro e torresmo eram

TRACTOR & COMPANY
 • SCANIA • VOLVO • MERCEDES • IVECO • FORD • VOLKS

FELIZ 2025!
Mecânica Diesel em geral
Serviços de Torno e Solda em Geral

Rua Itu nº 311 - Jardim Alberto Gomes
 WhatsApp: **(11) 97698-4822**
 Fones: (11) **4023-1144**
4013-1111

UAI

RESTAURANTE DO MINEIRO
 A VERDADEIRA COMIDA CASEIRA

(11) **95203-7699**

Rua Santa Cruz nº 913 - em frente ao pátio do Mercado Municipal - Itu/SP

Prato feito ou Marmixex

CARDÁPIO

- COSTELÃO
- BIFE ACEBOLADO
- BISTECA DE PORCO
- FRANGO AO MOLHO
- PARMEGIANA DE FRANGO
- PARMEGIANA DE CARNE
- RABADA (SÓ ASQUARTAS)
- OVO FRITO (ADICIONAL)

PORÇÕES

- FRITAS
- COSTELÃO
- RABADA (SÓ AS QUARTAS)

FELIZ ANO NOVO!

FELIZ ANO NOVO!

TINTAS VILA NOVA
 INFINITAS MANEIRAS DE PINTAR.
Invente a sua!

DELIVERY
 (11) 4025-3260
 (11) 98609-9268

RESIDENCIAL AUTOMOTIVA INDUSTRIAL
 As melhores tintas com os melhores preços.

SIGA NOSSAS REDES SOCIAIS
 @tintasvilanova @porto_tintas
 f/tintasvilanova f/portotintasoficial

PASTEL DO VALDIR

TÁ ESPERANDO O QUE PARA PEDIR UM **DELICIOSO PASTEL!!!**

Saboroso até o última pedaço

ABERTO DE SEGUNDA A SÁBADO DAS 16H ÀS 23H

DELIVERY
 (11) 93095-9959
 (11) 4025-0166

FELIZ ANO NOVO!

PASTEL FEITO E FRITO NA HORA



José Eduardo de Moraes Fonseca (Dado Machado)

Placa original esculpida em madeira do Restaurante O Caipira de Itu foi preservada pela família Andreazza junto com as boas lembranças. Essa imagem da logomarca do restaurante foi criada pelo arquiteto e artista plástico ituano Paulo Lara

O Restaurante O Caipira de Itu funcionou durante 30 anos na Rua Sorocaba em Itu

algumas das iguarias de seu cardápio.

Após anos de parceria, a sociedade foi desfeita e Décio continuou no ramo ao lado de sua irmã Patrícia. “Eram oferecidas mais de 30 opções de pratos quentes e 20 de saladas, além de doces caseiros. Entre os pratos, os preferidos dos clientes eram o jiló frito com alho e a leitoa frita feita a passariño”, lembra Décio.

O restaurante também era um convite à vida no campo. O cliente era recebido num ambiente acolhedor e rústico, decorado com móveis de madeira, utensílios antigos, itens típicos, como fogão a lenha e panelas de barro e uma vista bucólica de “cortesia” no seu entorno. “Nosso objetivo era trazer o

verdadeiro sabor da comida caipira num ambiente totalmente inspirado na vida rural. Queríamos proporcionar essa experiência aos nossos clientes, e conseguimos por muitos anos”, enfatiza Décio.

Antiga tradição interrompida

Um outro restaurante especializado em comida caipira, que durante muitos anos, foi a “cozinha” certa para quem buscava saborosas iguarias inspirada nessa típica gastronomia, o Restaurante O Caipira de Itu fez muito sucesso, mas infelizmente encerrou suas atividades em março deste ano. Fundado em 1991 pela família Andreazza, o restaurante funcionou até 2010 sob direção dos mes-

mos proprietários, tendo como proposta a culinária regional com tempero caseiro, com pratos preparados no fogão a lenha ao estilo da comida típica do interior paulista.

Em março de 2013, a família Miguel assumiu a administração do restaurante, conforme conta Mara Sueli de Moraes Miguel, professora aposentada, a qual, na ocasião, exercia a função de gerente administrativa. “Na época eu lecionava no curso de Gastronomia, pesquisava a origem da culinária caipira e resolvi aprimorar os pratos e sobremesas, juntamente com a equipe da cozinha”, relembra. As novas receitas eram testadas e avaliadas por ela e todo o tempero era produzido pela Rosa, mãe da propri-

FELIZ ANO NOVO!
É o momento de dar partida no “motor” do novo ano que vai nascer na viagem rumo a 2025!

São Luiz
CENTRO AUTOMOTIVO
O Caminho certo para sua segurança.

94832-3681

- PNEUS • ESCAPAMENTOS • ALINHAMENTO • SUSPENSÃO • FREIOS
- TROCA DE ÓLEO • BALANCEAMENTO • LIMPEZA DE BICO

RUA PAULO EDUARDO X. DE TOLEDO Nº 190 - SÃO LUIZ - ITU/SP - (11) 4024-2406

Vidraçaria SANTA RITA
ESQUADRIAS DE ALUMÍNIO DE ALTO PADRÃO
beleza e qualidade em cada detalhe.
Box para banheiro, vidros temperados, vidros comuns e espelhos.
Solite um orçamento!

www.vidracariastarita.com.br | vidracariasantaritaitu

(11) 94140-5543 | (11) 97105-2777 | (11) 99541-8303
Av. Eugen Wissmann nº 2001 - São Luiz - Itu/SP

Restaurante Camaleão
Culinária Brasileira de Norte a Sul

sábado tem

FEIJOADA

Rua Sorocaba nº 394 (antigo Restaurante Caipira)
Restaurante de Terça a Domingo das 11h às 14h
Bar de Quarta a Sábado - das 19h às 23h

- DEMOLIÇÕES E REMOÇÃO DE ENTULHO • TERRAPLENAGEM
- ESCAVAÇÕES • ATERROS E DESATERROS • TERRA PARA JARDIM
- LOCAÇÃO DE EQUIPAMENTOS

BRANDO
TERRAPLENAGEM

www.brandoterraplenagem.com.br | brandoterraplenagem@gmail.com

José Brando de Oliveira
(11) 9 9944-3101 | Fone: (11) 4024-2845
Calçadão Luiz Aldo de Souza Tomé, nº 400 - Vila Roma - Itu/SP

etária. “Resgatamos diversas receitas, não somente do interior paulista, mas também da culinária brasileira e de algumas regiões, especialmente a culinária mineira e baiana”, afirma.

Segundo Mara, os pratos mais apreciados eram o feijão tropeiro, cuscuz caipira com legumes, frango com quiabo, rabada, leitão à pururuca, torresmo, costela no bafo, virado à paulista, farofas a base de farinha de mandioca e milho. “Os pratos que mais representavam a tradição caipira eram a rabada e a dobradinha, além da *paelha* caipira, feita com frango, bacon, linguiças e legumes, baseado na *paelha* espanhola”, explica. O Restaurante O Caipira de Itu também se preocupou em preservar sabores de doces tradicionais das fazendas coloniais como de abóbora, banana, laranja, cocada, manjar de coco, doce de leite, goiabada, ambrosia, canjica, arroz doce e pudim de leite.

Após seu marido receber a proposta para trabalhar na França, Mara conta que o casal aceitou o desafio e o restaurante foi vendido em 2019 para a família Anganuzzi, últimos proprietários do tradicional restaurante, segundo ela.

Produtos da roça

Embora não sirva refeições, o Puro da Roça é um estabelecimento dedicado à valorização da culinária caipira, oferecendo mais de 60 produtos típicos. Entre as opções estão queijo canastra, pão caseiro de fermentação natural, café direto do produ-

tor, geleias artesanais, vinhos nacionais e cachaças de pequenos produtores regionais, além de lanches.

Segundo o proprietário, Eduardo Andreaza Fonseca a proposta é valorizar os pequenos produtores em vez de recorrer a grandes fornecedores. “A ideia é movimentar a economia local e oferecer produtos mais saudáveis, livres de conservantes prejudiciais à saúde”, destacou. O Puro da Roça está localizado na Rua José Carlos Massoco nº 349 - Bairro Pinheirinho.

O Armazém Santa Sofia instalado no eixo histórico de Itu, na Rua Barão do Itaim nº 179 - Centro, oferece também variedade de produtos da roça e mineiros como doces em compotas, paçoca, queijos, cachaças, licores e café.

A loja Delícias da Roça de Minas, fundada por Carlos Trindade há 14 anos no município, tem como seu principal produto o queijo meia cura, produção própria, feito artesanalmente em Itu, com a mesma qualidade de Minas Gerais. Entre os produtos que vem do meio rural, o consumidor irá encontrar café moído na hora, doces, mel, pimentas, ovos de galinha de gema verme-

Tucano



Na loja Delícias da Roça de Minas, o consumidor encontra queijos, doces, cachaça artesanal própria, café moído na hora, pão de queijo meia cura e ovos

lha, pão de queijo meia cura e inclusive cachaças artesanais de produção própria. A loja Delícias da Roça está situada na Avenida Galileu Bicudo nº 538, no Jardim Santana.

O Empório Encantos de Minas, localizado no Centro da cidade, na Rua Paula Souza nº 746, também comercializa produtos e pratos da culinária caipira, como queijos, geleias, compotas de doces, mel, pimentas, cachaças, biscoitos e muitas outras delícias.

Com o crescente interesse do consumidor por esse tipo de produto e principalmente pela apetitosa culinária caipira, fica a certeza de que essas iguarias serão apreciadas também pelas futuras gerações. ■

Denise Kathira e João José “Tucano” da Silva

Temos orgulho de fazer parte do “mundo caipira” e trabalhar por ele todos os dias do ano.

f /agropec avenida @ /agropec avenida

Agropec Avenida

FELIZ ANO NOVO

DISK ENTREGA
(11) 4022-2223
(11) 96378-0303

Av. Dr. Octaviano Pereira
Mendes nº 551 - Itu/SP

PET AGRO LAZER
DESDE 1993

www.agropecavenida.com.br
agropecavenida@uol.com.br

delicias da roça de minas!!!

Feliz Ano Novo

- Queijos meia cura produção própria
- Pão de queijo meia cura
- Salames artesanais
- Ovos da gema vermelhinha
- Queijos especiais
- Doces
- Leite puro
- Café moído na hora
- Frios
- Cachaças artesanais produção própria

ENTREGA EM DOMICILIO (11) 97209-1086

www.deliciasdarocademinas.kyte.site
Avenida Galileu Bicudo nº 538 - Jardim Santana

FELIZ 2025!

Tia Mah Artesanato

[tiamah_artesanato](https://www.instagram.com/tiamah_artesanato)
(11) 91561-8121

Rua Padre Bartolomeu Tadei nº 260
Centro - Itu/SP

BOSCH Service AVENIDA

FELIZ ANO NOVO!
Confie em uma empresa credenciada Bosh Service com mais de 59 anos de tradição

| | | |
|---|---|--|
| <p>Auto Elétrica Completa Acessórios, Alarques, Alternadores, Baterias, Bomba de Combustível, Elétrica Geral, Injeção Eletrônica, Sensores de Injeção, Partidas, Socorro Elétrico, Trava Elétrica e Vidro Elétrico</p> | <p>Auto Mecânica Completa Câmbio, Embreagem, Freios, Mecânica Automotiva, Socorro Mecânico, Suspensão e Troca de Óleo.</p> | <p>Auto Peças Estoque completo em peças automotivas, desde óleos e fluidos, peças elétricas e mecânicas, acessórios, faróis e iluminação, sensores e toda automotiva de peças de qualidade Bosch.</p> |
|---|---|--|

ANAUER FAMAC TRAPP **SERVIÇOS EM DESTAQUE**
Equipamentos Agrícolas

Av. Avenida Nove de Julho, 358 - Id. Padre Bento - Itu/SP (11) 4023-0023
www.autoeletricaavenidaitu.com.br contato@autoeletricaavenidaitu.com.br

O sabor caipira na literatura

Autores como Monteiro Lobato e Cornélio Pires exploraram hábitos alimentares caipiras em suas obras

Divulgação

A comida caipira está presente na literatura brasileira não só pela sua forma de preparo, mas por ser parte de toda uma ambientação do modo de vida dos moradores do campo, sobretudo entre o final do século 19 e primeiras décadas do século 20.

De fato, a valorização dos ingredientes nativos para uso na culinária brasileira surgiu na literatura a partir de 1870, com o lançamento do livro *Cozinheiro Nacional*. Apesar de ter sido editada em Paris, na França, por um autor anônimo, a obra é considerada a primeira a ter considerado a substituição de ingredientes estrangeiros por outros naturais do Brasil, o que soava como uma afronta à tradicional escola de cozinha clássica francesa.

Um dos maiores expoentes da literatura brasileira, Monteiro Lobato (1882-1948) era um grande crítico da chamada culinária afrancesada. Em suas obras, ao explorar seu ideal nacionalista, o autor fazia referências a hábitos alimentares de seus personagens, ressaltando detalhes de comidas típicas. “Lobato defendia a comida de sustança, aquela que conforta e que tinha muito a ver com o local em que ele morava”, disse a pesquisadora Marcia Camargos em entre-

Reprodução/Globoplay



Tio Barnabé conversa com Tia Nastácia enquanto ela finaliza um dos seus deliciosos bolos no Sítio do Pica-Pau Amarelo



Lobato, sua esposa Purezinha e os filhos Marta, Guilherme e Ruth, em 1923

vista ao Portal IG.

Marcia e o também pesquisador Vladimir Sacchetta são autores de *À Mesa com Monteiro Lobato*, obra que analisa a relação do autor com a comida. Na entrevista ao IG, Marcia salientou que Lobato, por meio da sua literatura infantil, propagou a comida caipira como uma das mais saborosas do mundo. Em seu clássico *Sítio do Pica-Pau Amarelo*, uma série de pratos caipiras não só são mencionados como também ajudam a compor o ambiente de uma cozinha caipira, ao citar a farofa de torresmo, o quiabo com carne, a marmelada e o bolo de fubá.

Culinária lobatiana

A obra mais famosa de Lobato constantemente retrata personagens como Dona Benta e seus netos Narizinho e Pedrinho, a boneca Emília e o Visconde de Sabugosa



Monteiro Lobato e Tia Nastácia, a personagem que ele criou para fazer da cozinha do Sítio do Pica-Pau Amarelo um dos principais ambientes da obra

na cozinha do sítio, boa parte em confraternizações. É nesse momento que surgem os famosos quitutes preparados por Tia Nastácia, como o virado de feijão com torresmo, os bolinhos de chuva e de polvilho e sempre um café coado na hora.

A referência a esses pratos, segundo os pesquisadores, remete à presença deles na lista de comidas típicas do Vale do Paraíba, onde

vivia Lobato, sendo que alguns deles os pesquisadores chegaram a encontrar num precioso caderno de receitas de Dona Purezinha, esposa do escritor, que teria sido escrito por ela em 1908.

Alguns pratos prediletos de Lobato simplesmente foram transferidos para suas obras, como leitão à pururuca, torresmo e sobremesas à base de frutas como limão, banana, cidra e, claro, o marmelo.

Havia espaço, inclusive, para pratos pitorescos na obra de Monteiro Lobato. Um deles é o escaldado de cambuquira, feito com hastes e folhinhas do broto da aboboreira. Outra iguaria presente na obra lobatiana é a içá, abdome robusto das formigas do tipo saúvas ou tanajuras, típicas do Vale do Paraíba. Herança alimentar indígena, a içá seca e torrada com farinha de mandioca possui alto valor nutritivo, sendo

AUTO ELÉTRICA TATU-CAR TUDO PARA O SOM DE SEU CARRO

BATERIAS NOVAS | INSTALAÇÕES ELÉTRICAS EM GERAL
DÍNAMO - PARTIDA - ALTERNADOR



CARLOS DONIZÉTTI BARCELLI (TATU)

Fone: (11) 4024-4440
Fax: 4024-7887

FELIZ 2025!
Rua Monsenhor Joaquim C. B. Medeiros nº 288 - Rancho Grande - Itu/SP

Feliz Ano novo



Pedale com toda força, fôlego e energia pelas trilhas e caminhos da vida em 2025.

MARTINI BIKE SHOP
A loja que pedala com você.



11 94229-6057
Av. Doutor Ermelindo Maffei nº 453 - Itu/SP

Calendários que marcam a história

Já se tornou tradicional o calendário distribuído pelo Grupo Lorenzon todos os anos

Há mais de 20 anos, o Grupo Lorenzon desenvolve interessante projeto de valorização da história e cultura local, despertando o sentimento de pertencimento entre seus clientes em Itu e, agora, também nas cidades onde mantém filiais como Indaiatuba e Itupeva por meio da distribuição de seu calendário anual.

Já se tornou hábito a procura pelo consumidor do tradicional calendário, o qual, a cada ano, vem repleto de informações históricas sobre as respectivas cidades, sempre com o foco voltado a prestar homenagem às entidades e pessoas que contribuíram com sua atuação e trabalho para o desenvolvimento nesses respectivos municípios.

Com a inauguração da filial de Indaiatuba em 2024, o calendário enfocou a história do ex-prefeito Clain Ferrari em razão da importância da sua administração para o desenvolvimento e expansão daquele município.

Em 2025, o calendário de Itupeva presta homenagem aos 60 anos de emancipação da cidade, data comemorada no dia 21 de março.

Itupeva tornou-se município por meio da Lei Estadual 8.050, promulgada em 31 de dezembro de 1963, e sua fundação foi oficializada no dia 21 de março de 1965. O primeiro prefeito de Itupeva foi Luiz Poli, que ocupou o cargo de 1965 a 1968.

O calendário deste ano de Itu homenageia uma das mais antigas e importantes entidades filantrópicas do município: o Lar e Creche Mãezinha, uma sociedade civil sem fins lucrativos fundada em 1939, por Noemia de Mesquita, que atende gratuitamente crianças com



A matriz do Grupo Lorenzon - fundada em 1950 - fica localizada na Av. Dr. Octaviano Pereira Mendes nº 1241 em Itu



Em Itu, o Grupo Lorenzon mantém mais esta loja na Av. Tiradentes nº 380 - Vila Nova



O Grupo Lorenzon homenageou o Lar e Creche Mãezinha no calendário 2025 de Itu

idade entre quatro meses e seis anos, de famílias de baixa renda. A instituição é atualmente mantida pela Loja Maçônica Regente Feijó III.

As pessoas que estiverem interessadas em obter o calendário 2025 podem entrar em contato pelo telefone: (11) 2118-0605.

Com esse calendário temático histórico cultural anual, o Grupo Lorenzon, por meio de pesquisa de campo, busca enaltecer a relevante trajetória de entidades e atuação de cidadãos comprometidos com as respectivas sociedades onde a empresa atua, os quais fazem a diferença em termos de cidadania.

Atualmente o Grupo Lorenzon conta com filiais nos municípios de Salto, Porto Feliz, Itupeva e Indaiatuba.



A loja de Itupeva foi instalada na Avenida Brasil nº 1570 Jardim Primavera



Em Porto Feliz, o Grupo Lorenzon tem a filial na Av. Monsenhor Seckler nº 1477 - Jardim Borba Gatos



O consumidor saltense é atendido na Rua Escócia nº 567 - Jardim Elizabeth



A filial de Indaiatuba fica localizada à Rua Antônia Martins Luiz nº 248 - Distrito Industrial João Narezzi

que Lobato chamava a iguaria de “o caviar da gente taubateana”, em referência à sua cidade, Taubaté/SP.

Cornélio Pires

Poucos autores conseguiram descrever tão fielmente o universo caipira quanto Cornélio Pires (1884-1958). Natural de Tietê/SP, Cornélio se interessou pelas letras ainda na juventude e, logo em seu primeiro livro, *Musa Caipira*, lançado em 1910, fez uma observação de algo que passaria a ser marcante em suas obras, o uso do que chamou de dialeto paulista.

Conversas ao pé-do-fogo foi uma das principais obras do autor, lançada originalmente em 1921. Nela, Cornélio relata, como ele mesmo diz, “causos”, mentiras e pilhérias que escutou na Fazenda Velha ao pé-do-fogo. O ambiente consistia num antigo casarão da fazenda em que o autor descreve com impressionante riqueza de detalhes, sendo a cozinha, por exemplo, um ambiente com caixas de mantimentos, dispensa suja, linguças penduradas em varais e panos de toichinhos nas bancas “enlambuzadas do sal que escorre, negro, em dias úmidos”.

A referência ao pé-do-fogo logicamente tem a ver com o local que servia para cozinhar, mas na verdade era muito mais que

Coleção Observatório Evangélico



O escritor tieteense Cornélio Pires foi um dos grandes propagadores da cultura caipira na literatura brasileira

isso. “O fogo é o ponto da reunião, o *club* da gente da roça. E que boa gente!”, relata Cornélio. O autor descreve que também era ao pé-do-fogo que as crianças, com medo da escuridão na fazenda, esperavam o “cubu”, uma espécie de bolo de frigideira “tostado por cima com um teste de brasas”, ou ainda a mandioca assada ou a ceia de caldo de serralha, antes de dormirem junto de suas mães. Ao pé-do-fogo ficavam ainda, segundo o autor, os cha-

mados pretos velhos que ali se reuniam para prostrar, fumar e cochilar.

Hábitos alimentares caipiras

Especialista na obra de Cornélio Pires, o professor de História e pesquisador Elton Bruno Ferreira, do Colégio Divino Salvador, explica que o autor de *Conversas ao pé-do-fogo* trazia para a escrita determinadas experiências e vivências caipiras. “A sociabilidade se mesclava a descrições de momentos ao redor da mesa, na qual eram servidos pratos característicos da cultura caipira”, argumenta Elton.

Ao retratar o jantar de um dos personagens principais do livro,

Coleção Elton Bruno Ferreira



Reprodução



Elton Bruno Ferreira pesquisou a representação do caipira feita por Cornélio Pires nas primeiras décadas do século 20, um contraponto ao discurso de modernidade que havia na época devido ao desenvolvimento da capital paulista

Fac símile da primeira edição de *Conversas ao pé-do-fogo*, lançado por Cornélio Pires em 1921

• COMPRA
• VENDA
• TROCA
• FINANÇIA

www.mmveiculos.com.br mmveiculos@terra.com.br

(11) 9 9989-0754
(11) 4013-6620
(11) 2429-1889

FELIZ ANO NOVO!

Avenida Tiradentes nº 650 - Alto da Vila Nova

feliz ano novo

Desejamos a você e sua família um 2025 repleto de momentos mágicos e inesquecíveis.

AUTO ELÉTRICA PRIETO

FELIZ 2025!

ABERTO DE SEGUNDA À SÁBADO A PARTIR DAS 18H

BIG SNACH'S

Desde 1992

A PARTIR DAS 19H CONSULTE REGIÕES DE ENTREGA

Disk Lanches
4023-5716
4023-1518
97466-0330

Rua Sorocaba nº 751 - Centro - Itu
www.bigsnachsitu.com.br

Luciano

2025 FELIZ ANO NOVO

EMBÓRIO DOS PÃES

DISTRIBUIDORA DE PÃES

(11) 97601-3709

Fone: (11) 4013-4111 - Rua Cleto Fanchini - nº 970 - Vila Cleto - Itu/SP

Fornecemos todos os equipamentos necessários para ASSAMENTO DE PÃES no ponto de venda.

Nhô Tomé, Cornélio descreve com detalhes o farto cardápio: “feijão com carne-seca, orelha de porco e couve com angu, ‘arroz-mole’ engordurado, ‘carne de vento’ assado no espeto, torresmo enxuto de toicinho de barriga, viradinho de milho verde e um prato de caldo de couve, jantar encerrado por um prato fundo de canjica com torrões de açúcar”. Após a comilança, o autor ainda descreve que Nhô Tomé emendou um café forte e esparramou-se pela rede para fumar seu cigarro de palha.

O uso do sotaque típico caipira se faz presente nos diálogos dos personagens, como o que dá sequência ao jantar de Nhô Tomé, que tem seu cochilo na rede interrompido por Tia Policena, que lhe adverte que dormir após a comilança seria perigoso. “Êêh! Sinhô! Vai drumi agora? Não! Num presta... Dá pisadêra e pode morre de ataque de cabeça! Depois do armoço num far-má... mais depois de jantá?!”. Para o pesquisador, o uso do sotaque caipira transporta imediatamente o leitor para as cenas descritas.

Defesa do caipira

Conversas ao pé-do-fogo também é usada por Cornélio Pires para contrapor a ideia de fragilidade física do caipira, argumentando que não havia carência alimentar, mas sim fartura. “Diz-se que o caipira se alimenta mal, que a sua alimentação é insuficiente. Puro engano. Apesar de passar o dia no tra-

Tucano



Mylton Ottoni da Silveira, por meio de sua editora, realizou o sonho de reeditar as obras de Cornélio Pires em 2002

balho da lavoura, bate cada pratarrão! Vive ele a petiscar, a “lambiscar”, quando passa o dia em casa”, descreve o autor.

Não obstante, Cornélio relata que o caipira fazia em sua rotina ao menos cinco re-

feições diárias em horários bem definidos: almoço, café com mistura ou fruta, jantar, merenda e ceia. “Não sendo vadio, o roceiro tem sempre o que comer, além do indispensável feijão com angu”, diz Cornélio.

Outros hábitos alimentares presentes na obra de Cornélio Pires dizem respeito ao uso abundante de frutas para o preparo de doces, o uso do mel para fazer doces e remédios, o consumo de carne de caça ou de porco em contraponto ao raro consumo de carne de vaca, o consumo de caldos no fim das refeições e ainda o tipo de bebidas preparadas para acompanhar a comida: água, cachaça, refrescos de marmelo, limonadas, café e a chamada “jacuba empanzinadora”, feita de água com açúcar mascavo e farinha de milho. “O caipira é menos carnívoro que nós outros, mas come por quatro”, retrata Cornélio.

Outros autores também exploraram a questão da culinária caipira em suas obras. São os casos de Paulo Setúbal, com *Alma Cabocla*; e Carlos Alberto Dória e Marcelo Corrêa Bastos, com *A culinária da Paulistânia: a história e as receitas de um modo antigo de comer*, entre outros. Destaque também para *Terra Paulista: histórias, arte e costumes*, obra lançada em 2004 pelo CENPEC (Centro de Estudos e Pesquisas em Educação, Cultura e Ação Comunitária) e Imprensa Oficial, vinculados ao Governo do Estado de São Paulo. ■

Antonio Rafael Júnior

GRUPO EXCLUSIVO TOMBATUR

PORTUGAL

MAIO DE 2025

Voos saindo de Campinas + Hospedagem + Transferidos + Guia Tombatur desde a partida + Passagens e Refeições*

*Consulte quais passagens e refeições estão inclusas.

LISBOA • EVORA • FÁTIMA • O PORTO • NAZARE • ÓBIDOS E MUITO MAIS

FELIZ ANO NOVO

GARANTA SEU LUGAR!

tombatur viagens @tombatur.viagens (11) 9 8473-7588 Rua Santa Rita, nº1589 - Centro, Itu

COMPLETA LINHA DE PEÇAS PARA AR CONDICIONADO.

13 anos

AR CONDICIONADO

FELIZ ANO NOVO!

Ligue já!
11 4013 1457
11 94783 5440

• INSTALAÇÃO
• MANUTENÇÃO
• PROJETOS

www.airsystem-ar.com.br

Avenida 09 de Julho nº 410 - Vila Padre Bento - Itu/SP

TRABALHAMOS COM AS PRINCIPAIS MARCAS DO MERCADO:

LG ELGIN DAIKIN Carrier Midea FUJITSU AIRSYSTEM Springer

ANO NOVO

feliz

Clientes e amigos!

A Hobby agradece a sua preferência, sua amizade e confiança durante este ano. FELIZ 2025.

Hobby

VALORIZAR A CULTURA CAIPIRÁ, O SETOR RURAL E SEUS PRINCÍPIOS É DESPERTAR O SENTIMENTO DE PERTENCIMENTO.

Comercial Agroempório

EMPÓRIO AGROPECUARIO

Rações em geral
Ferragens e ferramentas
Produtos para piscinas
Medicamentos veterinários

AV. DR. OCTAVIANO PEREIRA MENDES Nº 206
agroemporio.itu@gmail.com
www.agroemporio.com

AGRO EMPÓRIO

DISK RAÇÃO
4022-4117 | 4022-4972

Coleção Maria Helena Venturini



Entre os professores e funcionários que aparecem na foto tirada na escadaria do IBAO estão Luiz Gazzola, Luiz Alberto Rizzi, a diretora Ivone Salesiani Teixeira Guimarães e seu marido Athinilo Guimarães, a vice diretora Zilda Trettel, Ivani Rodrigues da Silveira, Edi Polo, Dona Cida, Maria Helena Venturini, entre outros

Quando recebi a revista física Campo&Cidade (edição nº 150, setembro/outubro de 2024), fiquei encantada e me dediquei à leitura. Primeiro, entre os poucos momentos de tempo livre; depois, com mais calma, mergulhei profundamente e terminei admirando a excelência da edição, que conta a história do IBAO, uma escola tão querida por todos os ituanos.

Liguei para o meu amigo editor João José "Tucano" da Silva, elogiando a maravilhosa escrita dele e de seus colaboradores, e comentei que tinha algumas fotos de quando fui professora nessa escola. Foi então que Tucano me pediu que as enviasse. Isso me levou a mexer na gaveta de fotos.

Foi um revirar de emoções. Nessa gaveta, há mais do que fotografias; há também sentimentos diversos: alegrias, tristezas, saudades, amor. Ainda pude ver passar diante dos meus olhos a minha história. Junto com as imagens das fotos vieram muitas lembranças de pessoas, lugares e a alegria de ter vivido o que vivi.

Maria Helena Venturini
Marília/SP

Prezado Tucano:

Maravilhosa a edição nº 150, que abordou a trajetória dos 100 anos do IBAO e parte da história do nosso querido SENAI. Aqueles depoimentos e fotos me fizeram reviver saudosos e felizes momentos da minha juventude, nas salas de aulas e oficinas dessas renomadas instituições, nos anos da década de 1960.

Parabéns pelo magnífico trabalho dessa importante revista que, a cada edição, se torna valiosíssima fonte sobre a história recente de nossa querida Itu.

Orlando Cristofolletti (Turcão)
Piracicaba/SP

CORREÇÃO

Na legenda da página nº 22 da edição Centenário do IBAO, nº 150, a palavra "Provedor" deve ser grafada com letra minúscula e o sobrenome "Vedolim" com "n" no final.

Na legenda da primeira foto, na página nº 34 da edição nº 150, que teve como tema "Centenário do IBAO", na matéria "Retorno à escola despertou emoções", o correto é 1976 e não 1986.

- AGUIAR, Viviane Soares. *Cozinha tradicional paulista* (1963): um livro de receitas, o folclore e a invenção de uma culinária esquecida. Dissertação de Mestrado. FFLCH/USP, 2019.
- ALMEIDA, Júlia Lopes de. *O livro das donas e donzelas*. Rio de Janeiro: Francisco Alves Cia., 1906. Disponível em: http://www.portugues.seed.pr.gov.br/arquivos/File/leit_online/julia3.pdf.
- AMARAL, Amadeu. *Tradições populares*. São Paulo, SP: Instituto Progresso Editorial, 1921
- AMARAL, Amadeu. *O Dialetto Caipira*. 4a. ed. São Paulo: Hucitec, Brasília: INL, 1982.
- AMARAL, Francisco Pompêio do. "A alimentação da população paulistana". *Revista do Arquivo Municipal*, ano VIII, v. XC, mai./jun. 1943.
- ARQUIVO Edgard Leuenroth – Fundo Donald Pierson. Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Estadual de Campinas (FCH/UNICAMP).
- BARDI, Lina Bo. *Caipiras, caipias: pau a pique* (catálogo). São Paulo: SESC-Pompeia, 1984.
- BELLUZZO, Rosa. *São Paulo: memória e sabor*. São Paulo: Editora Unesp, 2008
- BERTOLLI FILHO, Cláudio. "O caipira paulista em tempo de modernização: Valdomiro Silveira e Monteiro Lobato". In: CHIAPPINI, Lígia e BRESCIANI, Maria Stella (Org.) – *Literatura e cultura no Brasil: identidades e fronteiras*. São Paulo: Cortez, 2002.
- BRANDÃO, Carlos Rodrigues. *Os caipiras de São Paulo*. São Paulo: Brasiliense, 1983.
- CANABIGO, Gentil de. "Costumes do Vale do Paraíba - Paulistânia". São Paulo, n. 50, pp. 26-29, jun. 1951.
- CANDIDO, Antonio. *Os parceiros do Rio Bonito. Estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida*. São Paulo: Livraria Duas Cidades; Editora 34, 2001.
- CENPEC, GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. *Terra Paulista: histórias, arte, costumes*. São Paulo/SP: Imprensa Oficial do Estado de São Paulo, 2004.
- CHAVES, Guta. *Na cozinha com Monteiro Lobato*. In: IG Comidas (www.recetas.ig.com.br), 01/09/2010.
- CORRÊA, Ana Alice Silveira; QUINZANI, Sueli Sani Pereira. *A cultura caipira: os usos e costumes da tradicional cozinha paulista narrada através de seus ingredientes tradicionais*. 2014. Disponível em: <https://gthistoriainformacional.com.br/Vllsimposio/Anais/Ana%20Alice%20Silveira%20Correa%20&%20Sueley%20San%20Pereira%20Quinzani.pdf>
- COZINHEIRO nacional ou coleção das melhores receitas das cozinhas brasileira e européas. Rio de Janeiro: Livraria Garnier, c. 1860.
- DOCEIRO nacional ou arte de fazer toda a qualidade de doces. Rio de Janeiro: Garnier, 1895.
- DÓRIA, Carlos Alberto, BARROS, Marcelo Corrêa. *A culinária caipira da Paulistânia*. São Paulo: Três Estrelas, 2018.
- ELIAS NETTO, Cecílio. *Dicionário do dialeto caipiracibano – Arco, Tarco, Verva*. Piracicaba, Edição do Autor, 1988.
- FELICIANO, Paula de Oliveira. *Literatura e construção de uma brasilidade pela culinária* (1840-1960). São Paulo/SP: Jangada, 2018.
- FERNANDES, Florestan. "Amadeu Amaral e o desenvolvimento do folclore no Brasil". *O Estado de São Paulo*, 21/11/1948, pág. 05
- FERREIRA, Elton Bruno; MATOS, Maria Izilda Santos de. *A cozinha caipira na obra de Cornélio Pires: cultura e sabor*. In: Caderno de Resumos do II Simpósio Internacional de Pesquisa em Alimentação. São Paulo/SP: Revista Ingesta, v. 1, n. 2, 2019.
- FRANCO, Maria Sylvia de Carvalho. *Homens livres na ordem escravocrata*. São Paulo: Unesp, 1997 (1969).
- HOLANDA, Sérgio Buarque. "Tradição e transição". *O Estado de São Paulo*, 12/12/1948, pág. 06.
- HOLANDA, Sérgio Buarque. *Caminhos e Fronteiras*. São Paulo, Companhia das Letras, 2005
- JAPUR, Jamile. *Cozinha tradicional paulista*. São Paulo: Folc-Promoções, 1963.
- SCHWARZ, Roberto (Org.). *Os pobres na literatura brasileira*. São Paulo: Editora Brasiliense, 1983.
- MAIA, Tom; MAIA, Thereza Regina de Camargo. *O Folclore das Tropas, Tropeiros e Cargueiros no Vale do Paraíba*. Rio de Janeiro: MEC-SEC/FUNARTE/ Instituto Nacional do Folclore: São Paulo: Secretaria de Estado e Cultura de São Paulo/ Universidade de Taubaté, 1981.
- MARANHÃO, Ricardo. "Cozinha mineira, patrimônio paulista". *Revista História Viva* n°1.
- MELLO, Honória C. Martins. *Doceira paulista: receitas de doces, pães, bolos etc. caprichosamente escolhidas e experimentadas*. São Paulo: Typ. Galvães, 1913.
- MENESES, Ulpiano T. Bezerra de. "O fogão da Société Anonyme du Ca: sugestões para uma leitura histórica de imagem publicitária". *Projeto História*. São Paulo, n. 21, p. 105-119, nov. 2000.
- MENESES, Ulpiano T. Bezerra de; CARNEIRO, Henrique. "A História da Alimentação: balizas historiográficas". *Anais do Museu Paulista*, São Paulo, n. ser. v. 5, p. 9-91, jan./dez. 1997.
- NAXARA, Márcia R. C. *Estrangeiros em sua própria terra – Representações do brasileiro, 1870/1920*. São Paulo: Annablume/Fapesp, 1998.
- NEPOMUCENO, Rosa. *Música Caipira – da roça ao rodeio*. São Paulo: Ed. 34, 1999.
- OLIVEIRA, Leônicio C. de. *Vida roceira: contos regionais*. São Paulo: Casa Editora O Livro, 1919.
- PIERSON, Donald. "Hábitos alimentares em São Paulo". *Separata da Revista do Arquivo Municipal*, Departamento de Cultura, São Paulo, n. XXVIII, pp. 46-79, 1944.
- PIERSON, Donald. *Cruz das Almas: a Brazilian Village*. Washington/USA: Institute of Social Anthropology/ Smithsonian Institution, 1951. Tradução por Cruz das Almas: Rio de Janeiro / São Paulo: José Olympio / Edusp, 1966.
- PIRES, Cornélio. *Seleção caipira*. São Paulo: Livraria Liberdade, 1929.
- PIRES, Cornélio. *Conversas ao pé-do-fogo*. Itú: Ottoni, 2002.
- RAMOS, Regina Helena Paiva. *A cozinha paulista*. São Paulo: Melhoramentos, 1996.
- RIBEIRO, Joaquim. *Folclore dos bandeirantes*. São Paulo: Livraria José Olympio Editora, 1946.
- RIBEIRO, Maria de Lourdes Borges. *Na Trilha da Independência*. Rio de Janeiro: Campanha de Defesa do Folclore Brasileiro, 1972.
- SAINT-HILAIRE, Auguste de. *Viagem à província de São Paulo*. São Paulo/Belo Horizonte: Editora da Universidade de São Paulo/Editora Itatiaia, 1976.
- SILVEIRA, Valdômero. *Os caboclos* (contos). 3ª. ed. Rio de Janeiro: Editora Civilização Brasileira S.A., 1964.
- SOUZA, Bernardino José. *Dicionário da terra e da gente do Brasil*. 4ª. ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1939.
- SOUZA, Jonas Soares de; MAKINO, Miyoko. *Diário da navegação*. São Paulo: Edusp, 2000 (Coleção Uspiana -0 Brasil 500 anos).
- TAUNAY, Afonso d'Escagnolle. *História das bandeirantes*. Tomo I, 3ª. ed. São Paulo: Melhoramentos, 1975.
- TAUNAY, Afonso d'Escagnolle. *Relatos moçoios*. São Paulo/Belo Horizonte: Edusp/Itatiaia, 1981.
- YATSUDA, Enid. "O caipira e os outros". In: BOSI, Alfredo (Org.). *Cultura brasileira: temas e situações*. São Paulo: Editora Ática, 1999.
- ZEMELLA, Mafalda. *O abastecimento da capitania das Minas Gerais no século XVIII*. <https://crechaezinha.org.br/sobre/>
- <https://journal.usp.br/cultura/site-educativo-disponibiliza-obras-do-pintor-almeida-junior/>
- <https://www.ita.com.br/cultura/noticia/itu-sedia-exposicao-em-homenagem-aos-160-anos-de-almeida-junior-20100426>
- <https://www.itupeva.sp.gov.br/itupeva/historico>
- <https://peregriainformacional.com/2010/05/11/itu-comemora-400-anos-com-exposicao-de-almeida-junior/>
- [https://pinacoteca.org.br/programacao/exposicoes/caipiras-das-derrubadas-a-saude/SaoPaulo: \[s.n.\], 1951](https://pinacoteca.org.br/programacao/exposicoes/caipiras-das-derrubadas-a-saude/SaoPaulo: [s.n.], 1951)
- <https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-brasil/eu-quer-o-meu-alimento-melhor-noticias/2022-voce-sabe-o-que-sao-pance-descubra-as-plantinhas-que-tambem-sao-alimentos-e-voce-nao-sabia>

Os interessados em escrever para a Revista Campo&Cidade deverão enviar suas opiniões, críticas ou sugestões, que são de inteira responsabilidade de seus autores, para o endereço eletrônico: campocidade@uol.com.br ou correspondência para Avenida Palmeira Real nº 740 - Alto das Palmeiras - Itú/SP - CEP 13301-310.

Obs.: as correspondências deverão ser acompanhadas de nome completo, endereço e RG do autor.

SUPERMERCADOS
ALVORADA
Orgulho de ser Ituano

11 LOJAS para melhor atendê-los!
em Itú!

FELIZ ANO NOVO

www.supermercadoalvorada.com

Perfil Sapataria
"DÉ VIDA NOVA AO SEU USADO"

11 91400-3531

FELIZ ANO NOVO!

Consertos de calçados, bolsas, malas, hidratação em couro e pintura, confecções de cintos e bolsas.

Rua Floriano Peixoto nº 11 - Centro - Itú/SP - (11) 9 6356-7198

Unimed. Presente em cada recomeço.

Em 2025, conte com quem entende de você.

“minha meta é cuidar da saúde mental”



Nova Kia Carnival.
Sua família viajando
sempre de 1ª classe.



KIA Gandini

(11) 4024-8001

gandinikaitu

Av. Francisco Ernesto Favero, 662 - Jardim do Estádio - Itu, SP



Kia Carnival. Conforto, tecnologia e performance para a família toda.

- 8 assentos flexíveis, com espaço e conforto para toda a família
- Abertura e fechamento elétricos das portas laterais corrediças com comando inteligente (Smart Doors)
- Tampa do porta-malas com acionamento elétrico e abertura programável (Smart Tailgate)
- Display digital panorâmico com telas curvas integrado à multimídia
- Porta-malas com 627 L

Saiba mais em: kia.com.br/carnival

Desacelere. Seu bem maior é a vida.

