



**UNIVERSIDADE FEDERAL
SECRETARIA DE CULTURA E ARTE
NÚCLEO DE ESTUDOS AÇORIANOS
ANEXO II**

DE SANTA CATARINA

**FORMULÁRIO DE JUSTIFICATIVA DE INDICAÇÃO
Troféu Açorianidade 2016**

Nome do(a) Indicado(a):

Endereço: Sertão do Trombudo

Município: Itapema

Indicação para troféu: Ilha do São Jorge/ Personalidade

**Justificativa da Indicação: Engenho de Farinha do Seu Dato –
tradição rural que atravessa décadas**

No meio rural de Itapema há muitas histórias para contar e vivenciar. Experiências do passado que na atualidade ainda produzem frutos. Uma delas está bem no coração do Sertão do Trombudo, às margens da Estrada Geral, onde funciona, há mais de um século, o Engenho de Farinha do Seu Dato. Embora já tenha deixado a vida terrena, o agricultor Deodato Rocha soube muito bem passar o ofício de seu pai, Anizio Rocha, para a filha, Salete Rocha Melzi, que também cativou o marido, Pedro Melzi, para a produção de farinha com instrumentos ainda seculares.

O Engenho de Farinha do Seu Dato produz, atualmente, cerca de 13 mil quilos de farinha beneficiada, em aproximadamente 80 dias. A produção, maior do que no passado devido às tecnologias e ao conhecimento implantados, poderia ter número mais expressivo, não fosse a chuva que atinge a área pequena da plantação, obrigando seu Pedro a comprar raízes de mandioca para transformá-las em farinha.

No engenho, aos moldes daqueles construídos no início do século 20, o raspador lava e tira a casca das raízes de mandioca. Depois, o produto segue para um tanque com água, onde acontece a limpeza manual. A próxima etapa é transformar as raízes em polpa em um moedor e depois prensá-las, esfarelá-las e torrâ-las. Esse é um trabalho feito há mais de 100 anos nos engenhos de farinha. Se fôssemos nos modernizar mais, o produto teria qualidade diferente, que perderia para a farinha produzida atualmente, pois descartaria as verdadeiras propriedades da mandioca, analisa Seu Pedro.

Há cerca de 45 anos, o Engenho do Seu Dato era produtor de açúcar. Naquela época, o beneficiamento era feito com dois bois na mulandeira e “muita mão na massa”. Todavia, a produção era mais para sustento próprio da família. Com as facilidades de um novo tempo e as novidades introduzidas com o tempo, o engenho atualmente não produz apenas farinha. Permanece aberto à visitação de estudantes e inúmeros visitantes que buscam informações de como funcionava hoje o velho engenho do Seu Dato.

Os clientes são fiéis, quase todos de famílias que já compravam a farinha no passado, vindos de cidades como Camboriú e Bombinhas, além de Itapema. Com o projeto Desenvolvimento Territorial Sustentável (DTS) implantado pela Epagri, a produção aumentou e o trabalho também. Por isso, Pedro e Salete ainda contam com a ajuda dos dois filhos nos feriados e fins de semana safra.

Os anos passam e o engenho permanece. No passado, havia 85 unidades, 25 dos quais próprios de farinha. Com o êxodo rural, algumas famílias preservaram o funcionamento parcial dos empreendimentos. Os agricultores mais resistentes conseguiram manter seu negócio. Hoje há apenas cinco funcionando: três para sustento familiar. Mais bem sucedido, o engenho de Seu Pedro e Dona Salete gera renda e dá até lucro.

Para quem sabe apreciar a história, a cultura e o desenvolvimento rural familiar, no Engenho de Farinha do Seu Dato há objetos curiosos e antigos ainda em uso. A medida de farinha a ser vendida é um exemplo. Feita ainda numa caixa de madeira, na qual quatro medidas equivalem a um saco de farinha, cerca de 45kg. Há uma peneira feita com taquara, usada para fazer o biju, o verdadeiro biju de farinha de mandioca. O forno e as polias são centenárias. Na fachada do empreendimento há uma balança de vara com o ano de fabricação subscrito: 1944. Todo esse trabalho rende um estoque aproximado de 6,5 mil quilos de farinha branquinha, fina e bem seca. Do tipo azedinha, a preferida dos consumidores.

Projeto : Culturando- Conversando sobre cultura

O projeto tem como objetivo de difundir movimentos culturais e conversar sobre cultura de Itapema em todos os bairros do município, principalmente em lugares que são considerados culturais na cidade. A iniciativa é descentralizar as atividades culturais, oferecendo para os munícipes , atividades como música, teatro, cinema, artes plásticas, artesanato e dança, entre outras, contribuirá diretamente para valorizar quem trabalha diretamente

com cultura no município, além de atuar na inclusão social e desenvolvimento integral dos cidadãos.

Neste dia também apresentamos o roteiro Turístico cultural , levando-os aos locais onde temos a presença marcante de nossa cultura pesqueira , manifestações culturais , bem como arquitetura e o engenho de farinha.







