ANEXO V

RELATÓRIO DE OBJETO DA EXECUÇÃO CULTURAL

1. DADOS DO PROJETO

Nome do projeto: “Receitas da Varanda da Vó: Um Resgate da Tradição Italiana”,

Nome do agente cultural proponente: Grasiela Panceri

Nº do Termo de Execução Cultural: 02/2024

Vigência do projeto: Vigência do projeto: Agosto de 2024 a Abril de 2025

Valor repassado para o projeto: $ 8.211,08 (oito mil duzentos e onze reais e oito centavos)

Data de entrega desse relatório: 27/04/2025

2. RESULTADOS DO PROJETO

2.1. Resumo:

Descreva de forma resumida como foi a execução do projeto, destacando principais resultados e benefícios gerados e outras informações pertinentes.

A execução do projeto foi concluída com êxito, contemplando todas as etapas planejadas com rigor e sensibilidade cultural. As ações envolveram pesquisa e entrevistas com descendentes de famílias italianas, alemãs e polonesas do município, que gentilmente contribuíram com suas memórias e receitas. As receitas selecionadas passaram por testes práticos, ajustes de medidas, muitas vezes originalmente informais, como o uso de cascas de ovo como unidade de medida, além de padronização de quantidades e registro do ponto ideal de preparo. Após essa validação, cada receita foi cuidadosamente fotografada para compor o material final. A experiência proporcionou um valioso aprendizado coletivo, fortalecendo os vínculos com as tradições gastronômicas locais e resultando em um resgate afetivo e histórico que agora está documentado e disponível para toda a comunidade.

2.2. As ações planejadas para o projeto foram realizadas?

(x) Sim, todas as ações foram feitas conforme o planejado.

( ) Sim, todas as ações foram feitas, mas com adaptações e/ou alterações.

( ) Uma parte das ações planejadas não foi feita.

( ) As ações não foram feitas conforme o planejado.

2.3. Ações desenvolvidas

Ao longo de dois meses, foram realizadas pesquisas presenciais e por meio eletrônico com descendentes de famílias italianas, polonesas e alemãs, representantes das tradições culturais do município. O levantamento de dados foi documentado de forma escrita e analisado pela proponente, que também testou cada uma das receitas. Durante essa etapa, foi necessário adaptar e ajustar as quantidades dos ingredientes, visto que muitas receitas eram originalmente transmitidas de forma oral ou com medidas não convencionais — como o uso de cascas de ovo para medir óleo e água, ou porções destinadas a grandes eventos comunitários, como festas de igreja. O objetivo central do e-book foi justamente tornar essas receitas acessíveis para qualquer pessoa interessada em reproduzi-las em casa, preservando seu valor cultural sem abrir mão da praticidade e clareza no preparo.

2.4. Cumprimento das Metas

Foram reunidas mais de 20 receitas durante o processo de pesquisa. No entanto, algumas delas, como a esfregola, foram apresentadas em versões distintas por diferentes autoras. Nesses casos, optou-se por compilar a versão que estivesse mais próxima do preparo original, sem necessidade de ajustes significativos, e que não repetisse o nome da mesma colaboradora em múltiplas receitas. Ao final, foram publicadas 15 receitas no e-book, cuidadosamente selecionadas e testadas. As demais receitas coletadas estão sendo organizadas para uma possível segunda edição, garantindo a continuidade do trabalho de preservação da memória culinária local.

Embora estivesse prevista uma oficina com 10 participantes, a atividade foi realizada com um número menor de pessoas devido à ausência de alguns convidados no dia marcado. Ainda assim, a oficina ocorreu conforme planejado, com a apresentação de parte das receitas testadas, cujos registros fotográficos estão disponíveis no link do drive compartilhado neste relatório.

3. PRODUTOS GERADOS

3.1. A execução do projeto gerou algum produto?

Exemplos: vídeos, produção musical, produção gráfica etc.

(x) Sim

( ) Não

3.1.1. Quais produtos culturais foram gerados?

Você pode marcar mais de uma opção. Informe também as quantidades.

( ) Publicação

( ) Livro

( ) Catálogo

( ) Live (transmissão on-line)

( ) Vídeo

( ) Documentário

( ) Filme

( ) Relatório de pesquisa

( ) Produção musical

( ) Jogo

( ) Artesanato

( ) Obras

( ) Espetáculo

( ) Show musical

( ) Site

( ) Música

(x) Outros: ebbok digital

3.1.2. Como os produtos desenvolvidos ficaram disponíveis para o público após o fim do projeto?

O e-book foi oficialmente registrado junto à Câmara Brasileira do Livro, sob o número de ISBN **978-65-01-51076-7**, e o respectivo certificado encontra-se disponível para consulta nos anexos deste relatório. A disponibilização do material gratuito no site da Casa das Geleias, bem como sua divulgação institucional, garante a rastreabilidade da obra e sua preservação como produto cultural formal.

As receitas reproduzidas e registradas durante o projeto estão disponíveis em imagens anexas ao corpo deste relatório, e também podem ser acessadas por meio do link:

https://drive.google.com/drive/folders/1TRZW6an_9tJOdZqPgrQWet8zxLF8i3i8?usp=sharing

O e-book final, intitulado *"Ricetta della Nonna"*, está disponível gratuitamente para o público no site da Casa das Geleias, por meio do link:

https://casadasgeleias.com.br/produto/ebook-ricetta-della-nonna/

Como sugestão para ampliar ainda mais o alcance e a democratização do acesso ao conteúdo, propomos que o e-book também seja disponibilizado no site oficial da Prefeitura de Pinheiro Preto.

3.2. Quais foram os resultados gerados pelo projeto?

O principal resultado do projeto foi a produção de um e-book cultural de alta qualidade, com receitas tradicionais resgatadas, testadas e aprovadas, agora disponíveis gratuitamente ao público. Mais do que um simples registro gastronômico, o material representa a preservação de um patrimônio imaterial do município, valorizando saberes transmitidos oralmente por gerações. O projeto também estabeleceu um precedente importante para futuras iniciativas de resgate cultural, abrindo caminho para que outras receitas, muitas ainda guardadas em cadernos antigos ou na memória de nossas avós, possam ser documentadas, valorizadas e compartilhadas com as novas gerações.

3.2.1 Pensando nos resultados finais gerados pelo projeto, você considera que ele …

(Você pode marcar mais de uma opção).

(x) Desenvolveu processos de criação, de investigação ou de pesquisa.

(x) Desenvolveu estudos, pesquisas e análises sobre o contexto de atuação.

(x) Colaborou para manter as atividades culturais do coletivo.

(x) Fortaleceu a identidade cultural do coletivo.

( ) Promoveu as práticas culturais do coletivo no espaço em que foi desenvolvido.

( ) Promoveu a formação em linguagens, técnicas e práticas artísticas e culturais.

( ) Ofereceu programações artísticas e culturais para a comunidade do entorno.

(x) Atuou na preservação, na proteção e na salvaguarda de bens e manifestações culturais.

4. PÚBLICO ALCANÇADO

Por se tratar de um patrimônio histórico e cultural imaterial do município, o número de pessoas beneficiadas pelo projeto é incalculável. O resgate das memórias afetivas e gustativas por meio do e-book alcança diferentes gerações e públicos, promovendo o acesso gratuito a um conteúdo que valoriza a identidade local. Trata-se de um legado cultural que permanecerá disponível e acessível, impactando tanto os moradores de Pinheiro Preto quanto pessoas de outras regiões interessadas em tradições gastronômicas e histórias familiares.

5. EQUIPE DO PROJETO

5.1 Quantas pessoas fizeram parte da equipe do projeto?

4

5.2 Houve mudanças na equipe ao longo da execução do projeto?

( ) Sim (X) Não

Informe se entraram ou saíram pessoas na equipe durante a execução do projeto.

Não

5.3 Informe os profissionais que participaram da execução do projeto:

Nome do profissional/empresa	**Função no projeto**	**CPF/CNPJ**	**Pessoa negra ou indígena?**	**Pessoa com deficiência?**
Grasiela Panceri Moreira Leite	Levantamento de dados	05358311963	não	Não
Patricia Rudeck	Designer Grafica e fotografa		Não	Não
Cleci Nora Chiarani	Auxiliar de cozinha responsavel por auxiliar o desenvolvimento das receitas e provar		Não	Não
Mariluz Correia	Auxiliar de Coxzinha responsavel pelo ajuste das receitas e auxilio no desenvolvimento e		Não	Naõ

	aprovação das mesmas			

6. LOCAIS DE REALIZAÇÃO

6.1 De que modo o público acessou a ação ou o produto cultural do projeto?

( )1. Presencial.

( ) 2. Virtual.

(x) 3. Híbrido (presencial e virtual).

6.4 De que forma aconteceram as ações e atividades presenciais do projeto?

( )1. Fixas, sempre no mesmo local.

(x)2. Itinerantes, em diferentes locais.

( )3. Principalmente em um local base, mas com ações também em outros locais.

6.5 Em que município e Estado o projeto aconteceu?

Pinheiro Preto - SC

6.6 Onde o projeto foi realizado?

Você pode marcar mais de uma opção.

( )Equipamento cultural público municipal.

( )Equipamento cultural público estadual.

( )Espaço cultural independente.

( )Escola.

( )Praça.

( )Rua.

( )Parque.

(x)Outros

7. DIVULGAÇÃO DO PROJETO

A divulgação do e-book foi realizada por meio do site da Casa das Geleias (https://casadasgeleias.com.br), que registra uma média mensal superior a **75 mil visualizações**, e pelas redes sociais oficiais da marca, com destaque para o perfil no Instagram (@casadasgeleias), que alcança mensalmente **mais de 60 mil pessoas**. Foram realizadas postagens orgânicas com imagens das receitas e chamadas para o download gratuito do e-book. Prints dessas ações estão disponíveis nos anexos deste relatório.

Site Casa das Geleias pelo https://casadasgeleias.com.br/produto/ebook-ricetta-della-nonna/

8. TÓPICOS ADICIONAIS

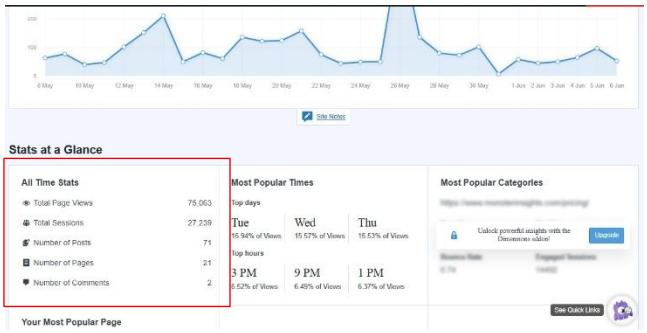
Como **contrapartida sociocultural**, o projeto promoveu gratuitamente uma oficina com parte das receitas testadas, reunindo membros da comunidade interessados na valorização das tradições italianas locais. Além disso, o e-book foi enviado para bibliotecas municipais e grupos culturais da região, garantindo acesso gratuito, atemporal e digital à memória culinária de Pinheiro Preto.

9. ANEXOS

1. Certificado do ISBN emitido pela Câmara Brasileira do Livro.
2. Prints do Instagram com data e métricas visíveis.
3. Fotos da oficina e das receitas testadas (já incluídas no link do Drive).






Site Notes
Stats at a Glance
All Time Stats
Total Page Views 75,063
Total Sessions 27,239
Number of Posts 71
Number of Pages 21
Number of Comments 2
Most Popular Times
Top days
Tue 16.94% of Views
Wed 15.57% of Views
Thu 15.53% of Views
Top hours
3 PM 6.52% of Views
9 PM 6.49% of Views
1 PM 6.37% of Views
Most Popular Categories
Unlock powerful insights with the Dimensions addon!
Upgrade
See Quick Links
Your Most Popular Page






Torrão
12 ovos
4 Kg açúcar
½ litro de leite
½ litro de água
2 pacote de farinha
1 Kg manteiga
1 Kg banha
1 lata royal
baunilha
4 Kg amendoim
FARINHA ATÉ DAR PONTO











Ebook – Ricetta Della Nonna

(Não há avaliações ainda.)

Categoria: Experiências

Sugestões de Recheio:

- Batata com requeijão caseiro
- Apenas requeijão caseiro bem temperado
- Nata com cebolinha e temperos verdes
- Batata com repolho cozido

Observações:

- O pirogui pode ser servido como prato principal ou acompanhamento, dependendo do recheio escolhido.
- Pode ser servido com um molho simples de manteiga ou até mesmo como aperitivo.
- O recheio pode ser adaptado ao seu gosto, variando os ingredientes ou adicionando temperos diferentes.

Substitua o cilindro pelo rolo, fica mais gostoso (brincadeira)

20. Esfregola

Vó: Santina Farina

Ingredientes:

- 500 gramas de amendoim torrado
- 3 ovos
- 1 xícara de banha
- 2 xícara de açúcar
- 1 colher (chá) de Royal
- Farinha de trigo até dar o ponto

Modo de Preparo:

1. Mistrurar o amendoim com os demais ingredientes e adicionar farinha de trigo até dar o ponto (bem duro).
2. Colocar em forma e assar em forno médio.

Expressões populares que usam situações da cozinha

(utensílios, alimentos, etc)

Quem nunca se sentiu uma cozinheira de **meia-tigela** , tentando acertar na receita, mas com aquela dúvida: 'será que vai dar certo?' A cozinha é feita de tentativas e acertos, e o mais importante é sempre cozinhar com coração!
Alguém com habilidades limitadas na cozinha.

Quem nunca ficou **'morta com farofa'** na cozinha, né? Aquela situação em que você achou que ia dar tudo errado, mas no fim deu certo (ou pelo menos virou uma boa história pra contar)!
Ficou extremamente cansada com alguma situação inesperada ou exagerada

Às vezes, a gente deixa os amigos em **banho-maria** enquanto testa todas as receitas, só para escolher a mais deliciosa para chamar a turma.
É uma técnica culinária que consiste em cozinhar um alimento de forma indireta, utilizando o calor de vapor gerado por uma água quente, sem que o alimento entre em contato direto com a água. Esse método é ideal para alimentos delicados que precisam de um calor mais suave e controlado.



- 10 colheres de sopa de água
- 2 colheres de sopa de açúcar



Modo de Preparo:

1. Misture todos os ingredientes até formar uma massa homogênea.
2. Deixe descansar por no mínimo 2 horas, ou se preferir, deixe na geladeira de um dia para o outro.
3. Abra a massa com auxílio de um cilindro ou rolo e corte em tiras finas.
4. Modele os canudinhos, enrole e frite em banha de porco.
5. Sirva crocante e delicioso!

Dicas:

- Receita tradicional e deliciosa, que lembra os encontros em família.
- Ideal para ocasiões especiais ou para acompanhar um café fresquinho.

2,5 xícaras é o equivalente a 5 punhados grandes de farinha de Trigo da Vó

3. Cuquinha Doce de Polaco da Vó Lucia

Vó: *Lucia Correa*
Rendimento: Aproximadamente 6 cucas pequenas (porções individuais)

Ingredientes:



- 5 ovos
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de noz-moscada
- 1 pitada de canela em pó
- 1 colher de chá de semente de erva-doce
- 100g de manteiga (1 colher generosa)
- 1 colher de sopa de banha
- 2 colheres de sopa de fermento biológico
- 1 litro de água (aproximadamente)
- 3 xícaras de açúcar
- 1 colher de adoçante líquido
- Farinha até dar ponto de sova

Modo de Preparo:

1. Em uma tigela, bata os ovos com o sal, a noz-moscada, a canela e a erva-doce.
2. Acrescente a manteiga, a banha e o fermento biológico, misturando bem.
3. Adicione açúcar e adoçante líquido, e vá incorporando a farinha aos poucos, até dar o ponto de sova.
4. Sove a massa com as mãos até que fique lisa e homogênea.
5. Deixe a massa crescer por aproximadamente 1 hora ou até dobrar de volume.
6. Modele as cucas, enrolando a massa e colocando em formas untadas.
7. Deixe crescer novamente por cerca de 30 minutos.
8. Enquanto isso, prepare a farofinha para cobrir: misture em partes iguais farinha, manteiga e açúcar. *(Exemplo: se usar meia xícara de farinha, misture meia xícara de manteiga e meia xícara de açúcar).*
9. Coloque a farofinha por cima das cucas antes de assar.
10. Asse em forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 25 minutos ou até ficarem douradas e assadas por dentro.

Dicas:

- A farofinha pode ser personalizada, aumentando ou diminuindo a quantidade de manteiga, açúcar e farinha conforme preferir.
- Esta receita pode ser feita com o toque especial da família para ocasiões como cafés ou encontros especiais.



4. Bolinho de Polaco da Vó Lucia



Vó: *Lucia Correa*
Rendimento: Aproximadamente 20 bolinhos

Ingredientes:

- 200g de peito de frango
- 100g de queijo ralado
- 3 ovos
- Tempero verde a gosto
- 2 colheres de farinha de rosca
- Sal a gosto
- Farinha de trigo até dar o ponto

20:33 20
CASA DAS GELEIAS...
1 / 20

Ricetta Della Nonna



Organizadora:
Grasiela Panceri Moreira Leite
da Casa das Geleias

1. Rosquinha da Vó Tere

Vó: Terezinha Chiarani

Rendimento:
Aproximadamente 20 unidades

Ingredientes:

- 3 ovos inteiros
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 3 colheres de sopa de azeite
- 3 colheres de sopa de vinagre branco
- 1 colher de sopa de fermento em pó (Royal)
- Farinha até o ponto de não grudar nas mãos



Modo de Preparo:

1. Misture todos os ingredientes.
2. Adicione farinha até que a massa não grude nas mãos.
3. Modele a massa em rosquinhas, esticando e colando as pontas.
4. Frite as rosquinhas até que fiquem douradas e crocantes.

Dicas: Ideal para um café da tarde, como era feito pela Vó Tere para receber visitas.

Documento assinado digitalmente
GRASIELA PANCERI MOREIRA LEITE
Data: 10/06/2025 12:48:06-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Nome: Grasiela Panceri Moreira Leite

Assinatura do Agente Cultural Proponente