

# **Origem, notoriedade e continuidade histórica das Broas de Centeio em Curitiba**

**Desde o século XIX até os dias que virão**

**Texto:** Claudine de Sá Botelho e Oscar Pablo Luzardo

**Prefácio:** Delfim Bismarck Ferreira

**Pesquisa:** Oscar Pablo Luzardo

**Revisão de Texto:** Ana Gallo Traduções

**Consultor Editorial:** Eduardo Karas

**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)  
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)**

Botelho, Claudine de Sá

Origem, notoriedade e continuidade histórica das  
broas de centeio em Curitiba [livro eletrônico] :  
desde o século XIX até os dias que virão / Claudine  
de Sá Botelho, Oscar Pablo Luzardo. -- 1. ed. --  
Curitiba, PR : La Panoteca Slow Bakery Institute,  
2022.

PDF.

ISBN 978-65-80656-02-8

1. Curitiba (PR) - História 2. Gastronomia  
3. Pães (Culinária) 4. Patrimônio cultural  
5. Receitas culinárias I. Luzardo, Oscar Pablo.  
II. Título.

22-133878

CDD-641.509

**Índices para catálogo sistemático:**

1. Pães : Culinária : História 641.509

Aline Grazielle Benitez - Bibliotecária - CRB-1/3129

Claudine de Sá Botelho

Oscar Pablo Luzardo

# **Origem, notoriedade e continuidade histórica das Broas de Centeio em Curitiba**

Desde o século XIX até os dias que virão

Primeira Edição

Curitiba

2022

La Panoteca Slow Bakery Institute

**À cidade de Curitiba,  
aos curitibanos,  
aos seus pais,  
especialmente ao Lorenzo,  
o único curitibano da família.**

## **Sumário:**

**# 06 Prefácio: Gastronomia como Patrimônio Cultural**

**# 08 Introdução: À Procura do Pão Paranaense**

### **Capítulos:**

**# 11 I. Origem das Broas de Centeio de Curitiba**

**# 21 II. Notoriedade das Broas em Tempos de Escassez**

**# 43 III. Continuidade Histórica das Broas nos Tempos da Globalização**

**# 82 Epilogo: Sobre o Futuro das Broas de Centeio**

**# 85 Agradecimentos**

**# 86 Sobre os Autores**

**# 87 Bibliografia**

Prefácio:

## **Gastronomia como Património Cultural:**

### **Broa de Centeio**

A cidadania cultural deve basear-se no pluralismo, reconhecendo e valorizando as diferenças das múltiplas manifestações culturais, sejam elas artísticas, patrimoniais, simbólicas, materiais ou imateriais, herdadas ou criadas recentemente. Por isso mesmo, é um processo criativo contínuo, reconhecido e transmitido de geração em geração.

E a preservação da diversidade cultural apresenta-se como alternativa à globalização, implicando a sua valorização e tornando cidadãos como sujeitos culturais ativos.

Logo, todas as acções que possam promover a identidade e valorizar as expressões culturais da sua comunidade, resgatando uma riqueza que se vai perdendo, mas também ampliando a consciência da sua urgente salvaguarda, são de uma importância enorme a que apenas no futuro será dado o devido valor.

Este tipo de acções são relevantes, não apenas porque reforçam e fortalecem o espírito de pertença a uma comunidade ou porque fazem aumentar o respeito entre comunidades distintas, mas também porque depois de serem conhecidas e preservadas, obrigam a reflectir, a questionar, a discutir, a aprender e finalmente valorizar um producto único no meio de um vasto universo como o da panificação.

A singularidade de cada território traduz-se através da existência de produtos diferenciadores, de que é um excelente exemplo o património gastronómico material e imaterial, os quais contribuem para gerar níveis acrescidos de competitividade e de atratividade nesses territórios.

Assim, considerando a diversidade e qualidade dos recursos de cada região, quer ao nível dos produtos locais e da gastronomia, quer do conjunto de recursos turísticos com elevado potencial, temos a oportunidade de a partir deles conceber novas ofertas territoriais que potenciem cada região na sua globalidade e onde se possa diferenciar pela positiva a temática do pão (e diversas outras a ele associado, como sejam: a produção cerealífera, a actividade moageira, a indústria de panificação, entre outros).

E como o pão é a base da alimentação mundial, sendo sempre mais valorizado em períodos de crise económica, esta é também uma temática que pela expressão cultural do território em que se insere e componente da sua identidade estadual, pode constituir-se como um importante elemento diferenciador e de elevado potencial.

Por tudo isso, um projecto com todo esse potencial como este que Claudine Botelho e Oscar Luzardo nos apresentam, abrange diversas dimensões, que vão da busca e pesquisa da origem desta tipologia de panificação, passam pela valorização de um património único trazido do continente europeu no século XIX, dão visibilidade a uma panificação de elevada qualidade e valor acrescentado que reforça a sua competitividade, valoriza factores de identidade e recursos únicos, posicionando-a a nível estadual e nacional.

Além do mais, fomenta também o empreendedorismo associado a esta temática, dinamizando toda a cadeia de valor da fileira panificadora e cria oportunidades de negócio, mas, sobretudo, não esquece nunca a sua origem, genuinidade e qualidade.

Desta forma, um projecto que tem na broa de centeio a protagonista e objecto de estudo, nas suas múltiplas dimensões, que nos faz viajar no tempo, na memória, e nos estimula a procurar no “arquivo” do nosso cérebro aquele sabor e cheiro que para nós não existia mais, que vai muito além dos aspectos sensoriais e nutricionais, nos preenche.

Deste lado do Atlântico, onde num território de menor dimensão, criámos o Festival do Pão de Portugal e uma Rota de Moinhos. Preocupamo-nos com a pesquisa, salvaguarda, valorização e divulgação de todo um vasto património associado a esta temática, estamos em plena simbiose com este projecto que agora nasce noutra hemisfério.

Curioso como pessoas com origens, vivências, influências, leituras e experiências tão diferentes, remam, lado a lado, na mesma direcção.

Este projecto será um, entre muitos, condenados ao sucesso, rumo ao futuro!

O que importa não é o destino, mas sim a viagem!

Delfim Bismarck<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> **DELFIN BISMARCK FERREIRA**, historiador e escritor português. Atual vice-presidente da Câmara Municipal de Albergaria-a-Velha, principal responsável e impulsionador da criação do Festival do Pão de Portugal e da Rota dos Moinhos.

Disponível em: [https://pt.wikipedia.org/wiki/Delfim\\_Bismarck\\_Ferreira](https://pt.wikipedia.org/wiki/Delfim_Bismarck_Ferreira).

## Introdução:

# À Procura do Pão Paranaense

Sempre defendemos que o Paraná e, especialmente Curitiba, tem, levando em conta a produção local de cereais e a herança cultural relativa aos pães dos imigrantes, a vocação de ter uma panificação da mais alta qualidade. Qualidade nos aspectos sensoriais, qualidade nos aspectos nutricionais, e qualidade cultural, aspecto este que ganhou extrema relevância no cenário globalizado onde os produtos regionais, intimamente conectados às identidades locais, são cada vez mais valorizados tanto pelos consumidores curitibanos como pelos visitantes.

No livro *“Panifesto: À procura do pão paranaense”*, no capítulo dedicado às tradições dos imigrantes no Paraná, recolhemos evidências daqueles pães que os imigrantes centro-europeus trouxeram na sua bagagem cultural para estas terras.

*Einback, Zwieback, Dampnudeln, Kucken, Paska, Korovai, Pasha, Broa de Milho Colonial, Kolach*, ou a *Broa de Centeio* e com suas diferentes denominações e variações (*Broa Polonesa, Broa do Colono Alemão, Broa Mista, Broa Preta, Pão Preto*, ou *Broa Úmida*), são pães cuja origem se encontra intimamente ligada à imigração centro-europeia em Curitiba e outros lugares do Paraná.

Dentre todos eles, a Broa de Centeio e suas variações se destacam em Curitiba pela sua notoriedade cultural, comercial e midiática em meio ao reinado do popular pãozinho francês brasileiro.

## As broas como protagonistas

Em 2019, em ocasião do *“I Simpósio sobre o futuro do pão artesanal no Paraná”*, as Broas de Centeio foram as protagonistas através do documentário *“A broa nossa de cada dia”* da historiadora *Juliana Reinhardt*.

Juntamente *Reinhardt, Eduardo Engelhardt*, da centenária *Padaria América*, discutiram a importância do pão como uma tradição propriamente curitibana. Neste momento memorável do simpósio, foi mostrado, através do rigor acadêmico de *Reinhardt* e a paixão de *Engelhardt*, a importância deste pão como uma tradição propriamente curitibana.

## As broas como objeto de estudo

A obra de *Reinhardt* relacionada à Broa de Centeio não se resume a este documentário. Seu encontro acadêmico com este pão centenário começou há pelo menos vinte anos, durante o curso de Nutrição da *Universidade Federal do Paraná*, na disciplina *“História da Alimentação”*, ministrada pelo então reitor da UFPR, *Carlos Roberto Antunes dos Santos*. Este encontro a



reconectou com uma padaria da qual seu próprio pai era cliente e na qual, diferentemente da maioria das padarias do Brasil, o pão francês não era o carro chefe, e sim as **Broas de Centeio**.

Esse encontro resultou em uma monografia de final de curso, uma série de artigos acadêmicos, alguns livros e o anteriormente mencionado documentário. Através destas investigações, *Reinhardt* retirou as **Broas de Centeio** das mesas de trabalho das padarias e as elevou ao meio acadêmico intelectual.

Um ponto forte da metodologia de pesquisa utilizada por *Reinhardt* é a história oral, através da qual ela demonstra sua habilidade como historiadora, para avaliar as fontes, e compor a narrativa.

## Sobre este livro

O objetivo deste trabalho é complementar o conhecimento atual sobre o percurso histórico das **Broas de Centeio**, através de uma perspectiva multidisciplinar e com a pesquisa principalmente de fontes impressas, com vistas a dar suporte a uma série de atividades que visam garantir a qualidade e fortalecer os mecanismos de transmissão desta tradição para as futuras gerações de curitibanos<sup>2</sup>.

Este livro está dividido em três capítulos.

O primeiro trata da origem das **Broas de Centeio** em Curitiba, dos colonos imigrantes e da introdução e consolidação do centeio, compreendendo aproximadamente o período de tempo desde o final do século XIX até as primeiras duas décadas do século XX.

O segundo capítulo trata da notoriedade das **Broas de Centeio** durante os tempos da escassez de cereais, especialmente do trigo, entre os anos vinte e setenta do século XX.

O terceiro mostra a continuidade histórica das **Broas de Centeio** nos tempos da globalização, isto é, nos últimos trinta anos do século XX e as primeiras duas décadas do século XXI.

Ao longo da pesquisa identificamos fontes que dão claros indícios que as **Broas de Centeio**, desde a sua origem, serviram como alimento para os colonos. Além disso, as **Broas de Centeio** viraram um cartão de visita da cidade, sendo oferecida a visitantes ilustres como o *Imperador do Brasil Dom Pedro II* no século XIX e ao próprio *Papa João Paulo II* no século seguinte. Este pão foi parte de discussões públicas sobre racionamento e controle de preços, de crônicas mundanas, vestiu a mesa curitibana da renomada revista *Vogue*, foi tema de livros, teses acadêmicas, documentários, simpósios, e lembrado repetidamente por autoridades municipais e pela imprensa local.

É nosso anseio que este livro sirva como reflexão e incentivo para que os atores sociais vinculados a este pão centenário se organizem de modo a fortalecer os mecanismos de

---

<sup>2</sup> Essas atividades tiveram início em julho de 2021, no *Sindicato da Indústria de Panificação e Confeitaria do Estado do Paraná*, no qual com a iniciativa do seu presidente *Vilson Borgmann*, foi criada uma comissão para analisar e executar um conjunto de atividades para garantir a qualidade e fortalecer os mecanismos de transmissão das **Broas de Centeio**. A comissão inicial esteve integrada por *Vilson Borgmann, Pedro Farinha, Jefferson Miara, Eduardo Engelhardt* e *Oscar Luzardo*.

transmissão desta tradição para as futuras gerações, e assim garantir a continuidade histórica das **Broas de Centeio**.

Para nós, que também somos membros de uma família de imigrantes, que fabricamos **Broas de Centeio** e levamos esta cidade no coração, esta é nossa pequena contribuição.

## Capítulo I

# Origem das Broas de Centeio em Curitiba

Este capítulo inicial trata do surgimento das Broas de Centeio e da sua notoriedade no período que inclui as últimas décadas do século XIX e as primeiras do século XX.

A origem dessas broas é consequência de três processos concomitantes, nomeadamente:

- a) a imigração de colonos de origem centro-europeia,
- b) a estruturação do cinturão verde de Curitiba, e
- c) a introdução e consolidação do centeio, e a sua relevância econômica e cultural.

## A imigração centro-europeia e a estruturação do cinturão verde em Curitiba

As constantes invasões, guerras internas, perseguições políticas e religiosas, carestia e insegurança física, assim como a reestruturação da propriedade das terras nas regiões que hoje ocupam os países da Alemanha, Polônia e Ucrânia, causaram uma forte emigração de habitantes dessas áreas. Um destino dessas populações foi o Império do Brasil, em razão do interesse do governo em ocupar seu território e suprir a crescente falta de mão de obra.

A necessidade de estimular a produção de alimentos para abastecer a crescente população urbana levou o governo da província do Paraná a dar um forte impulso ao projeto colonizador. O mercado interno da província era incipiente, necessitava importar uma quantidade relativamente importante de alimentos, o que causava diversas altas de preços e carestia de gêneros alimentícios.

Em primeira instância, esse projeto colonizador estava orientado a solucionar o problema de falta de mão de obra da grande lavoura, voltada à exportação e dependente do trabalho escravo. O sistema de colonização era parte da transição para o trabalho livre, assim como para a formação de uma estrutura agroalimentar da então província do Paraná<sup>3</sup>. Porém, com o passar do tempo, ficou cada vez mais evidente a necessidade de orientar este projeto à política de abastecimento do mercado interno da província, com um modelo de minifúndio, de diversidade produtiva e de mão de obra familiar.

Assim, foi desenvolvido um sistema de núcleos coloniais nos arredores da capital, conhecido atualmente como cinturão verde de Curitiba, com o intuito de abastecer a crescente demanda de alimentos da cidade.

Boa parte destas colônias cumpriu o objetivo de assentar a população camponesa de origem europeia para o abastecimento de gêneros alimentícios. Além disso, essa população participou da construção de obras de infraestrutura, como caminhos, estradas e estradas de ferro.

---

<sup>3</sup> SANTOS, CARLOS ROBERTO ANTUNES DOS. História da Alimentação no Paraná. 2da. Edição. Curitiba: Juruá Editora, 2007.

## Influência Alemã

No final da década de setenta do século XIX, o comércio de Curitiba já era influenciado pela imigração europeia e pela cultura do centeio e outros cereais, que eram a base da alimentação. Mas a dependência de importações para o abastecimento do mercado local ainda era bastante acentuada.

Neste contexto, as autoridades da época manifestavam a intenção de, nas palavras do Dr. José Francisco Cardoso, presidente da Província do Paraná, estimular a produção local de cereais **“para atrair colonos, cujo alimento principal é o pão<sup>4</sup>”**.

Por outra parte, em Curitiba, a aparição de padarias comandadas em boa parte por alemães, no ofício de padeiros, deu a resposta à aceleração do aumento da população urbana. Esta prevalência de famílias de origem alemã como proprietários de padarias é citada pelo historiador Carlos Roberto Antunes dos Santos no seu livro *“Historia da Alimentação no Paraná<sup>5</sup>”*.

O correspondente da Gazeta de Noticias do Rio de Janeiro, que acompanhou a visita imperial da Princesa Isabel, de seu conjugue o Conde d'Eu, e dos seus três filhos, D. Pedro, D. Antônio e D. Luís, netos de Dom Pedro II, para conhecerem a cidade e fazerem a primeira viagem oficial da estrada de ferro em 1884, descreveu desta maneira, a influência dos alemães em Curitiba:

***“Só agora podemos dizer alguma cousa a respeito da cidade de Curityba. (...) É uma cidade puramente allemã, elemento este que predomina de uma maneira espantosa, a tal ponto que os brasileiros são conhecidos aqui como estrangeiros, mesmo os naturais da cidade. (...) se lhe dirigem a palavra em portuguez, não respondem: é allemão. e ser-se allemão em Curityba, ou fallar um pouco o idioma, já se é alguma cousa<sup>6</sup>.”***

## A introdução e consolidação do centeio, e a sua relevância econômica e cultural

Essa população introduziu, no sul do país, o plantio e o consumo de centeio<sup>7</sup>. Esse cereal (Secale cereale L.) com seu sistema radicular profundo e abundante, permite a ele absorver água e nutrientes de onde outros cereais não alcançam. Por isso se adapta aos solos arenosos

---

<sup>4</sup> SANTOS, CARLOS ROBERTO ANTUNES DOS. Historia da Alimentação no Paraná. 2da. ed. Curitiba: Juruá Editora, 2007.

<sup>5</sup> SANTOS, CARLOS ROBERTO ANTUNES DOS. Historia da Alimentação no Paraná. 2da. ed. Curitiba: Juruá Editora, 2007.

<sup>6</sup> Gazeta de Noticias. Rio de Janeiro, 20 de dezembro de 1884. N° 355. Página 2. Disponível em: [http://memoria.bn.br/docreader/DocReader.aspx?bib=103730\\_02&pagfis=7984](http://memoria.bn.br/docreader/DocReader.aspx?bib=103730_02&pagfis=7984)

<sup>7</sup> Embrapa: [www.spo.cnptia.embrapa.br](http://www.spo.cnptia.embrapa.br) acesso em: 15/09/2021. Disponível em: [https://www.spo.cnptia.embrapa.br/conteudo?p\\_p\\_id=conteudoportlet\\_WAR\\_sistemasdeproducao16\\_1ga1ceportlet&p\\_p\\_lifecycle=0&p\\_p\\_state=normal&p\\_p\\_mode=view&p\\_p\\_col\\_id=column-1&p\\_p\\_col\\_count=1&p\\_r\\_p\\_-76293187\\_sistemaProducaoId=3702&p\\_r\\_p\\_-996514994\\_topicId=3015](https://www.spo.cnptia.embrapa.br/conteudo?p_p_id=conteudoportlet_WAR_sistemasdeproducao16_1ga1ceportlet&p_p_lifecycle=0&p_p_state=normal&p_p_mode=view&p_p_col_id=column-1&p_p_col_count=1&p_r_p_-76293187_sistemaProducaoId=3702&p_r_p_-996514994_topicId=3015)

e pouco férteis, e também às regiões de clima frio ou seco. Ao longo da história, Polônia, Rússia, Alemanha, Bielorrússia e Ucrânia foram os maiores produtores e consumidores de pães feitos com esse cereal, o que explica a conexão da Broa de Centeio com as populações desses territórios.

Provavelmente essas características, somadas aos aspectos culturais dos imigrantes, fizeram com que o centeio se destacasse na produção de cereais no Paraná. Nas colônias que rodeavam Curitiba no final do século XIX, e que hoje são bairros da cidade, a produção de centeio e milho era mais relevante que a do trigo.

Uma primeira referência escrita, que encontramos na nossa pesquisa, sobre os pães com centeio, é de 1867, em um anúncio publicado no jornal “Dezenove de Dezembro”, no qual se observa o método de distribuição, a diferenciação que se pretende dar ao pão alvo (branco) de trigo, apreciado na época pelas famílias mais abastadas, e também a popularidade dos pães com centeio, que com o tempo, como veremos ao longo deste trabalho, irá incrementar no transcorrer do século XX:

**“PADARIA GUSTAVO. Neste estabelecimento continua-se a fabricar com o maior aceio possível e de superior farinha de trigo, o muito acreditado pão alvo, além das Broas de milho misturado com trigo e de centeio com mistura de milho, conhecidas nesta cidade como pão preto. Esta broa torna-se necessária às casas de família por ser mais succolenta e mais economica do que qualquer dos outros pães. O carro do estabelecimento venderá diariamente pelas ruas desta cidade, de manhã e á tarde, os pães que se manufacturarem nesta padaria, ao largo da matriz, canto da rua Alegre<sup>8</sup>”.**

Publicado no mesmo ano e no mesmo jornal que o anúncio anterior, o “CATALOGO DOS DIVERSOS PRODUTOS DA EXPOSIÇÃO PROVINCIAL DO PARANÁ, ORGANIZADO PELO DR JOSÉ CANDIDO DA SILVA MURICI”, exaltava as características do centeio, e também descrevia a utilização do centeio junto ao milho para confecção da broa nessa época.

**“Competidor do trigo, o centeio, requer menos cuidados na sua cultura, contenta-se com terras onde aquelle mal viveria, e offerece um alimento menos nutriente, mas muito salubre. A sua farinha trigueira associada á do trigo dá um excellente pão, e se é misturada á do milho faz uma brôa estimável. (...) Póde se avaliar a producção deste cereal em Curityba em 2,000 alqueires. (...) Em terras apropriadas dá ¼ mais que o trigo, mas onde este produzir bem o centeio o centeio produzira muito menos<sup>9</sup>”.**

Existem várias referencias à produção, processamento, moagem e comercialização assim como à utilização do centeio para a confecção das broas.

Eram comuns os avisos publicados nos jornais da época para anunciar a distribuição de sementes para o plantio do centeio:

---

<sup>8</sup> Dezenove de Dezembro. Curitiba, 23 de fevereiro de 1867. N° 764. Página 4. Disponível em: <http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=416398&Pesq=broa%20centeio&pagfis=4660>

<sup>9</sup> “Exposição Provincial”. Dezenove de Dezembro. Curitiba, 23 de fevereiro de 1867. N° 764. Página 1-2. Disponível em: <http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=416398&Pesq=broa%20centeio&pagfis=4659>

Por exemplo, este de 1899:

***“No próximo domingo a sociedade estadual de agricultura fará distribuição de sementes de centeio recebidas do Rio da Prata, aos agricultores<sup>10</sup>.”***

Em crônica publicada em 1900, sobre **“uma das suas excursões às colônias das circumsvisinhanças desta capital”** do **“ilustre representante do Jornal do Brazil, sr. M.J.F. Alegria Junior”** o cronista descreve a visita à colônia de **“Santa Felicidade”** e **“Sant’ Anna”** contando que: **“Admiramos ahi também a plantação de Centeio e de outros cereais que em suas ondulações apresentam o bello aspecto de uma campina verdegal<sup>11</sup>”**, o que sugere que o plantio de centeio era uma das práticas centrais da produção de cereais na região.

Em 1904, o Sr. Francisco Nadolini de **“São Matheus”<sup>12</sup>**, obteve, por sua invenção, uma carta patente do governo da União, com o privilégio por quinze anos, de um **“systema de aparelhos para malhar centeio e herva matte”**. **“Este aparelho que denominamos malhador serve para separar os grãos de centeio da palha”**. O relato sobre a criação de Nadolini mostra o interesse comercial pela produção de centeio para alimentar uma população que crescia rapidamente.

Na época Curitiba contava com vários moinhos especializados nesse cereal como mostra esta crônica sobre uma exposição da época:

***“O moinho Ataúba, da rua da Graciosa, o moinho de Carlos Müller, no Campo Comprido, e o moinho de Roberto Weigert, no Bariguy expõem varias amostras de farinha de centeio (outro cereal mais explorado que o trigo), farinha de milho e cevadinha<sup>13</sup>.”***

Em 1906, inaugura-se o Moinho Central Paranaense, sito à rua Cruz Machado, propriedade do industrial Max Rosenmann<sup>14</sup>, proeminente industrial e imigrante da Galícia Austríaca e pioneiro da imigração judia no Paraná, figura emblemática no plantio de cereais, na moagem e na produção de **Broas de Centeio**, que teria uma marcante atuação na defesa deste pão misto ícone da cidade e do estado, propondo **“exportar”** o cereal e as broas para outros estados brasileiros.

---

<sup>10</sup> Diário da Tarde. Curitiba 12 de Junho de 1899. N° 66. Página 2. Disponível em: <http://memoria.bn.br/DocReader/docreader.aspx?bib=800074&pasta=ano%20189&pesq=%20Junho%20de%20189%2066.&pagfis=218>

<sup>11</sup> Excursão às colônias, Diário da Tarde. N° 499. Curitiba 8 de dezembro de 1900. Página 1. Disponível em: [http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=800074&pesq="No%20próximo%20domingo%20a%20sociedade%20estadual%20de%20agricultura%20fará%20distribuição%20de%20sementes%20de%20centeio%20recebidas%20do%20Rio%20da%20Prata"&pasta=ano%20189&hf=memoria.bn.br&pagfis=1977](http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=800074&pesq=)

<sup>12</sup> Atualmente a erva mate de São Matheus é uma Indicação Geográfica de Procedência do Paraná. <https://igmathe.com.br>

<sup>13</sup> Exposição. Diário da Tarde. Curitiba, 22 de junho de 1900. N° 363. Página 2. Disponível em: <http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=800074&Pesq=centeio&pagfis=1410>

<sup>14</sup> Diário da Tarde. Curitiba, 9 de junho de 1906. N° 2225. Página 1. Disponível em: <http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=800074&Pesq=max%20rosemann&pagfis=8778>

Em 1917, Rosenmann concedeu uma entrevista intitulada **“Produziremos Trigo?”**. Nesta ele explica que no ano anterior distribuiu sementes de trigo e centeio, importadas por ele mesmo, aos colonos de:

**“Thomas Coelho, Dom Pedro, Santa Felicidade, Muricy, Santo Ignacio, Affonso Penna, Marcelino, Santa Candida, Palmeira, Campo Comprido, Roça Grande, Araucaria, Pilarzinho, Lamenha Grande e Pequena, Campo Magro, Abranches, Tamadaré Guajuvira, colônias de Campo Largo, Paetuba, Ferraria, Campestre, Portão, Ahu, Lapa, Costeiras de S. Jose, Augusta, Antonio Olyntho, Taboão, Ouro Fino, Umbará, Agua Verde, Xaxim e muitos logares situados nestas zonas.” (...)** Importei de Buenos Aires 6.000 alqueires de centeio e 400 de trigo (...) forneci aos colonos 4000 alqueires de centeio e 400 alqueires de trigo<sup>15</sup>”.

Apesar do título o “momentum” do trigo no Paraná tardaria em chegar ainda mais do que meio século depois.

Outro moinho de centeio da época era o Moinho “Estação Guajuvira”, estabelecido num local colonizado por poloneses e ucranianos. Esse local chegou a ter, além da estação de trem inaugurada em 1891 e da linha que conectava Curitiba a Ponta Grossa, um moinho de centeio junto com uma fábrica de “palhões”, a Kochler-Asseburg & Filhos (embalagens de palha de centeio para garrafas), e uma agência dos correios.

O moinho ‘Estação Guajuvira’ era um dos produtores de farinha de centeio da época, cuja produção era divulgada da seguinte maneira:

**“Farinha de centeio de superior qualidade. Farello oferece o novo Moinho a Vapor “Estação Guajuvira” recentemente montado com machinas moderníssimas europeas, situada em frente a estação de Guajuvira. MOIAGEM E COMPRAS de centeio à dinheiro. Palha picada em cerregamentos de wagões – 120 para 150 saccos. Fornecimentos instantâneos. ESTAÇÃO DE GUAJUVIRA. Carlos Kochler – Asseburg<sup>16</sup>.”**

O centeio desse moinho era comercializado no Largo do Mercado junto com outros produtos de relevância na época, como consta nesta propaganda de 1908.

**“Benjamin Lucas & C. Receberam: Azeite dendê. Manteiga Mineira. Marca Excelente a Rainha das Marcas. Lata 2\$200 Grande Deposito de farinha de centeio do moinho Guajuvira – Preços resumidos. Camarões de Cabo Frio. – Lata 1\$500. Quireira de avêa. Excelente alimento das creanças e de**

---

<sup>15</sup> A Republica. Curitiba, 05 de junho de 1917. N° 130. Página 1. Disponível em: <http://memoria.bn.br/DocReader/docreader.aspx?bib=215554&pasta=ano%20191&pesq=Produziremos%20trigo&pagfis=31911>

<sup>16</sup> Diário da Tarde. Curitiba, 3 de junho de 1908. N° 2821. Página 2. Disponível em: <http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=800074&Pesq=centeio&pagfis=10345>

peças debilitadas – Lata de ½ k 1\$200 depósito de açúcar refinado.  
Largo do Mercado n. 7. – Telephone 136<sup>17</sup>.”

## Da notoriedade e da presença da Broa de Centeio no cotidiano da sociedade curitibana

A produção de centeio no Paraná rapidamente se tornou emblemática para a região em termos econômicos. Tanto o grão em si quanto o pão feito com ele tomaram uma posição única no cotidiano e na sociedade curitibana. Essa presença não era limitada apenas como alimento do dia a dia encontrado nas padarias, mas também a **Broa de Centeio** também se fez presente em recepções para visitantes ilustres da cidade, e em eventos culturais e sociais. Finalmente, a imagem da **Broa de Centeio** era tão comum que ela aparece tanto em crônicas do cotidiano, quanto em relatos sobre acidentes de trânsito.

Como exemplo, conforme relatos do velho morador de Santa Cândida, o colono *Wos*, os colonos poloneses serviram **Broa de Centeio** na recepção do Imperador Dom Pedro II, na sua visita ao Paraná em 1880.

Os textos que contêm estes relatos foram publicados pelo menos em duas ocasiões, no *Kalendarz Ludu* em 1964, no Boletim Informativo da *Casa Romário Martins*, em 1980. Mais também há referências a estes relatos em artigos no jornal curitibano *Correio de Notícias* em 1984<sup>18</sup>.

O *Kalendarz Ludu*<sup>19</sup>, ou “*Almanaque do Povo*”, era o suplemento anual do *Jornal Lud* dirigido à comunidade polonesa, editado por padres da congregação da “*Missão*” em Curitiba desde 1922 até ao menos 1972. E o Boletim Informativo da Casa Romário Martins é editado pela Fundação Cultural de Curitiba.

Este relato da visita do Imperador, publicado em polonês<sup>20</sup> mais de oitenta anos depois dos acontecimentos, mostra a importância de manter viva a memória dos imigrantes para a coletividade polonesa de Curitiba.

Ambos os textos “*Dom Pedro II, na Kandydzie i W Abranches*” e “*O Parque Inglês : subsídios para a história do bairro Bacacheri*”<sup>21</sup>, demonstram a importante relação da **Broa de Centeio** com dita coletividade, e da broa com a cidade.

---

<sup>17</sup> A Republica. Curitiba, 20 de Agosto de 1908. N° 195. Página 4. Disponível em: [http://memoria.bn.br/pdf/215554/per215554\\_1908\\_00195.pdf](http://memoria.bn.br/pdf/215554/per215554_1908_00195.pdf)

<sup>18</sup> *Correio de Notícias*. Curitiba, 15 de dezembro de 1984. N° 1044. Página 8. Disponível em: [http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=325538\\_01&Pesq=broa%20centeio&pagfis=4056](http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=325538_01&Pesq=broa%20centeio&pagfis=4056)

<sup>19</sup> STEPHANOU, MARIA. *Kalendarz Ludu*. (Almanaque do Povo, em língua polonesa, suplemento do jornal Lud, O Povo). In Site TRANFOPRESS Brasil. Disponível em: <http://transfopressbrasil.franca.unesp.br/verbetes/kalendarz-ludu-almanaque-do-povo-em-lingua-polonesa-suplemento-do-jornal-lud-o-povo>

<sup>20</sup> “*Dom Pedro II, na Kandydzie i W Abranches*”. Disponível em: <http://danasia.com.br/dom-pedro-ii-na-colonia-santa-candida/>



À parte do relato do colono Wos, no qual faz menção à **Broa de Centeio** diz assim:

**“Após ouvirem a Santa Missa, os colonos convidaram o casal imperial para o pão e o sal, tradicional costume polonês para recepção de figuras ilustres em sinal de hospitalidade. A casa escolhida foi a do colono Francisco Woś. Este recepcionou o imperador e a imperatriz ‘tanto quanto a casa é rica’. Serviu à mesa broa de centeio bem preparada e assada, saleira com sal juntamente com banha da terra, manteigueira repleta de manteiga fresca e queijo feito de leite gordo.(...) O imperador olhou para a mesa e sorrindo assentou-se, a fim de experimentar as dádivas da terra, na nova colônia formada por polacos. Passou a manteiga num pedaço de pão cobriu-a com um pedaço de queijo e mastigando várias vezes, olhava para aqueles colonos que o contemplavam como se fosse o sol. Disse então:**

**– Não imaginava que fosse tão bom. Tal pão e manteiga nem no Rio de Janeiro comi e que queijo gostoso!**

**Motivado por tal atitude do imperador o anfitrião Woś curvou-se e perguntou se o imperador gostaria de experimentar da cerveja de sua própria fabricação.**

**– Traga – respondeu o imperador. Quando lhe encheram o copo, experimentou e elogiou-a, dizendo que não era má. Depois continuou comendo a broa de centeio com manteiga e queijo e finalmente pediu um cálice de paraty<sup>22</sup>.”**

O relato continua com os colonos se perguntando o que seria um cálice de Paraty. Não sabendo que bebida o Imperador gostaria de tomar, um membro da comitiva explicou.

Como curiosidade, mais de um século depois, em 2007, a Cachaça de Paraty recebeu do INPI, o certificado Indicação de Procedência, isto é, o direito exclusivo de somente as pingas fabricadas no município exibirem em seus rótulos a indicação: Cachaça de Paraty, seguida da expressão "Indicação de Procedência".

Desde a sua origem, a **Broa de Centeio** foi um pão extremamente popular, sendo a base da alimentação dos colonos. Porém, rapidamente se incorporou aos hábitos dos habitantes da cidade.

Por exemplo, um anúncio da padaria “Triumphante” dizia assim:

**“o proprietario deste acreditado estabelecimento, sito na Rua do Riachuelo n 41, tem a honra de comunicar aos seus numerosos amigos e freguezes e ao**

<sup>21</sup> a) MACEDO, RAFAEL GRECA DE; NASCIMENTO, MAI; ANDRADE, VERA LUCIA GREGORIO DE. BOLETIM INFORMATIVO DA CASA ROMARIO MARTINS. O Parque Inglez : subsídios para a historia do bairro Bacacheri Local e Editor: Curitiba, Fundação Cultural de Curitiba Data: 1980? Ano VI. N° 41; Disponível em: <https://pergamum.curitiba.pr.gov.br/vinculos/000000/000000e3.pdf>

**publico em geral que tendo feito uma completa reforma (...) convida as exmas. Famílias para virem fazer uma visita (...) Offereço pois Pães de todas as qualidades, Broas de Centeio e de milho, Biscoutos de todas as qualidades (...) Preço ao alcance de todos...<sup>23</sup>”.**

A **Broa de Centeio** era um alimento do cotidiano, de forma que era ingerido em quase qualquer momento do dia. Por exemplo, como lanche da mulher de um colono que sofreu um acidente enquanto descarregava milho da carroça, descrito na seguinte crônica intitulada “Desastre” publicada em 1906:

**“Hontem às 5 horas da tarde na rua America deu-se uma occurencia que consternou verdadeiramente a quantos a presenciaram. Naquela rua estava descarregando uma carroça, contendo milho, um colono do núcleo Thomaz Coelho. Na boléa se achava segurando as rédeas (...) a mulher do colono; esta mastigava vagarosamente despreocupadamente alguns nacos de grande broa de centeio. De repente surgiram de ruas adjacentes em forte disparada alguns vehiculos fazendo muita bulha. Os cavalos da carroça estacionada espantaram-se (...) ocasionando fortes ferimentos na bolieira e numa pobre moça que passava no momento<sup>24</sup>.”**

Assim como outros costumes locais, a **Broa de Centeio** surgiu a partir das influências estrangeiras. Ao mesmo tempo em que essas contribuições eram vistas de forma positiva por muitos, também havia aqueles críticos à influência europeia. Por exemplo, alguns cronistas retratavam com tom ácido certos costumes, como por exemplo, a falta de comida nos bailes:

**“Ah! porem mais violento costume foi outro trazido da *estranja*, de não oferecer-se cousa alguma aos convidados no baile! Si se trata de um local allemão ainda a cousa se remedeia pela aquisição mais ou menos cara de uma gallinha pallidamente cosida, algumas batatas frias com vinagre e umas rodelas de salchichas cruas, com cerveja e pão negro de centeio<sup>25</sup>”.**

Não só o imperador foi recepcionado com **Broa de Centeio**. Em 1903, Curitiba recebeu a visita dos oficiais do cruzador austro-húngaro SMS “Zenta” ao comando do capitão de fragata Wilhelm von Bockmann. Esse navio, nos anos seguintes, participaria da Primeira Guerra Mundial, quando seria afundado pela marinha francesa no mar Adriático, durante a Batalha de Antivari, no dia 16 de agosto de 1914.

Os oficiais, acompanhados por cônsules e jornalistas locais, visitaram a Câmara Municipal de Curitiba, onde foram recebidos por autoridades locais, estaduais e da união com um banquete. Em outro dia, participaram de um churrasco na propriedade do Sr. Schaffer e também visitaram a colônia Thomas Coelho, começando pelo:

---

<sup>23</sup> Diário da Tarde. Curitiba, 13 de setembro de 1901. N° 653. Página 3. Disponível em: <http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=800074&Pesq=centeio&pagfis=2899>

<sup>24</sup> “Desastre”. Diário da Tarde. Curitiba, 12 de dezembro de 1906. N° 2383. Página 2. Disponível em: <http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=800074&Pesq=centeio&pagfis=8171>

<sup>25</sup> “Feios”. Diário da Tarde. Curitiba 30 de Maio de 1900. N°343. Página 2. Disponível em: <http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=800074&Pesq=centeio&pagfis=1330>

**“estabelecimento agrícola do sr. Max Rosenmann. (...) Numa alegre e aceiada saleta de alvíssimas cortinas de linho foi-nos servida uma mesa com licores, pão de centeio, mel e manteiga, o que foi muitíssimo apreciado pelos excursionistas. (...) Dirigimo-nos para a casa do velho colono Pedro Mikowski. (...) O velho colono avançou ao nosso encontro conduzindo pela mão sua gentil filhinha Maria. Ella começou a esparzir flores pelo chão na direcção da porta de sua casa e por onde devíamos caminhar. Apareceu em seguida a velha Mikowski empunhando um pão de centeio e sal. Todos recebemos a nossa partícula de broa e sal. É o requinte da hospitalidade slava<sup>26</sup>.”**

O surgimento das **Broas de Centeio** em Curitiba foi consequência de um projeto de modernidade que incentivou a colonização dessas terras com a imigração de origem europeia, assim como das condições que esses colonos encontraram para o cultivo e moagem do centeio.

Por muitos anos, essas condições foram favoráveis às colônias que circundavam a cidade, porém com as dinâmicas de crescimento que abordaremos no próximo capítulo e a falta de recursos com que contavam os colonos, as colônias deixariam paulatinamente de ser a fonte de fornecimento de cereais para se transformar em bairros da capital.

A estratégia de colonização com a estruturação de um cinturão de colônias ao redor de Curitiba deu certo em muitos casos no quais as colônias serviram como fontes de fornecimento de alimento para a cidade. Entretanto, como destaca o Dr. Pamphilo d'Assumpção<sup>27</sup>: **“como consequência da falta de apoio para o desenvolvimento da atividade econômica rural, que muitos colonos e filhos de colonos começaram a trabalhar em outras atividades que as rurais”**. Começava assim a se delinear a transformação da cidade.

**“Como dizíamos no ultimo artigo d'esta serie, a lavoura intensiva depende de machinas e instrumentos custosos, mas necessarios para uma agricultura que se queira emancipar da rotina. Seria entretanto inutil demonstrar aos nossos lavradores nacionaes e immigrants as vantagens d'essas machinas não hoavesse meio de lhes proporcionar o como as adquirirem. (...) Veja-se por exemplo a colonia da Agua Verde. Houve tempo em que a vinha plantava-se ali largamente. Grandes plantações de milho, feijão, batatas, faziam a abundancia do lugar. Hoje já os poucos colonos que ali habitam vêm vender apenas leite à cidade. Os parreraes desapareceram, quase não se planta o centeio, pequenas são as plantações de milho e feijão. Quase todos os que ali moram trabalham com carroças na cidade ou se empregam em noutros misteres. (...) O poder publico como se vê, tem de intervir em todos**

---

<sup>26</sup> A República. Curitiba. 20 de junho de 1903. N<sup>o</sup>137. Página 2 Disponível em: [http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=215554&pesq="zenta"&pasta=ano%20190&hf=memoria.bn.br&pagfis=14557](http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=215554&pesq=)

<sup>27</sup> PAMPHILO D' ASSUMPÇÃO (1868-1945), foi advogado e jornalista, presidente da OAB no Paraná de 1932 até 1937.

**esses detalhes da atividade produtiva da população rural se não quiser ver, como já tem sucedido, perderem-se tantos esforços e tantos sacrifícios consumidos com o intuito de animar o nosso progresso <sup>28</sup>”.**

---

<sup>28</sup> D` ASSUMPÇÃO, PAMPHILO. Ação do Poder Publico. Diário da Tarde. Curitiba, 16 de novembro de 1908. N° 2951. Página 1. Disponível em:  
[http://memoria.bn.br/DocReader/docreader.aspx?bib=800074&pasta=ano%20190&pesq="2951"&pagfis=10912](http://memoria.bn.br/DocReader/docreader.aspx?bib=800074&pasta=ano%20190&pesq=)

## Capítulo II

# Notoriedade das Broas em Tempos de Escassez

No período dos anos vinte até a década de setenta, Curitiba se transformou e cresceu mais de oito vezes em termos de população.

O desenvolvimento da cidade aconteceu em todos os âmbitos, inclusive na consolidação de algo tão singelo como seu próprio nome.

A capital era conhecida com nome e escritas diferentes, o que ocasionavam diversos problemas especialmente de ordem jurídica e econômica.

Segundo o linguista paranaense Francisco Filipak<sup>29</sup> no seu livro “Curitiba e suas variantes toponímicas”<sup>30</sup>, a antiga freguesia de Nossa Senhora da Luz e Senhor Bom Jesus dos Pinhais, ou Nossa Senhora da Luz dos Pinhais, foi conhecida ao longo dos anos como Curityba, Curiytuba, Curituba, Coretyba, Coreytyba, Corityba e Curetyba, até que na segunda metade do século XIX prevaleceu a dualidade do nome Corityba e Curityba.

Para resolver esse impasse, a Câmara Municipal da cidade, no dia 25 de julho de 1919, instituiu que a grafia oficial do nome seria Curityba.

Em 19 de dezembro do mesmo ano, o então presidente do Estado do Paraná, Affonso Alves de Camargo, assinou um decreto, que determinou que em todos os atos oficiais do Estado também fosse adotado o nome Curityba, e somente na reforma ortográfica de 1943, quando a língua portuguesa perdeu as letras k, y, e w, é que o nome da capital paranaense passou a ser escrita Curitiba.

No contexto deste processo de evolução e consolidação da cidade, vamos tratar neste capítulo da notoriedade das **Broas de Centeio** durante as décadas dos anos trinta até os anos sessenta do século XX.

Este período foi caracterizado, tanto pelo aumento exponencial da população curitibana e brasileira, quanto pelos conflitos bélicos mundiais que levaram à certas tensões entre a população imigrante, a população local e o poder estatal, assim como ao agravamento da escassez de suprimentos.

Em relação aos aspectos culturais, o governo da época no Brasil, hoje conhecido como Estado Novo, teve entre seus objetivos estabelecer uma identidade nacional brasileira. Isso exacerbou

---

<sup>29</sup> FRANCISCO FILIPAK, Araucária, 1924-2010, escritor, linguista e professor, membro da Academia Paranaense de Letras.

<sup>30</sup> FILIPAK, FRANCISCO. Curitiba e suas variantes toponímicas. Curitiba. Ed. do Autor. 1999.

tensões culturais entre os “brasileiros” e os “imigrantes”, em especial durante a Segunda Guerra Mundial.

No que toca ao setor produtivo, foram décadas com alta instabilidade política e econômica e com aumentos generalizados de preços. Foi neste período quando ficaram, em evidência, as vulnerabilidades da dependência de importação de cereais, especialmente do trigo, o que resultou no início de um processo de políticas de intervencionismo estatal em toda a cadeia de produção do pão. As medidas adotadas foram desde o incentivo à produção de trigo, restrições para a importação, o controle da capacidade de moagem, o estabelecimento de cotas de distribuição de farinhas até o tabelamento dos preços do pão.

## O crescimento populacional

Começada a década de 1920, a capital paranaense já não era a mesma do século anterior.

Um dos fundamentos dessa afirmação é o crescimento da população, a qual evidencia a consolidação da cidade como importante centro urbano. Tal crescimento gerou enormes desafios, tanto de urbanização quanto de abastecimento.

A população da cidade de Curitiba cresceu, num período de quase 50 anos (1872-1920), mais de seis vezes (624%), passando de 12.651 habitantes registrados no Censo Geral do Império de 1872 para 78.986 habitantes, contabilizados no Recenseamento Geral de 1920. É interessante observar que no censo de 1872, mesmo Curitiba sendo a capital, o município de Castro, que era um importante centro econômico nos Campos Gerais, tinha 20.803 habitantes, ou seja aproximadamente oito mil habitantes a mais do que Curitiba, sendo assim o maior município e onde se achavam as maiores fortunas da Província.

Apesar do importante crescimento populacional registrado entre os mencionados censos, a evolução populacional dos seguintes cinquenta anos (1920-1970) quando a população passaria para 642.362 habitantes, crescendo mais de oito vezes (813%) em relação a 1920, marcariam definitivamente a transformação da Curitiba. Atualmente Castro tem uma população próxima aos 72 mil habitantes<sup>31</sup>

Ano	População	Varição
1872 <sup>32</sup>	12.651	-
1920 <sup>33</sup>	78.986	624%
1970 <sup>34</sup>	642.362	813%
2021 <sup>35</sup>	1.963.726	574%

---

<sup>31</sup> Fonte IBGE. <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pr/castro/panorama>

<sup>32</sup> Censo Geral do Império. 1872. <https://www.bemparana.com.br/noticias/parana/parana-150-anos-atras-menos-de-130-mil-habitantes-mais-de-10-mil-escravos-e-uma-imensidao-de-analfabetos/>

<sup>33</sup> Recenseamento Geral do Brasil de 1920.

<sup>34</sup> VIII Recenseamento Geral do Brasil de 1970.

<sup>35</sup> IBGE. População estimada 2021. <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pr/curitiba/panorama>

Esse crescimento populacional naturalmente gerou modificações importantes no uso do espaço territorial da cidade, desenvolvendo-se de forma que, anos mais tarde, seria reconhecida nacionalmente e internacionalmente pelas suas políticas urbanísticas.

Naturalmente, todo esse processo aconteceu superando obstáculos impostos pelos conflitos que, de modo espontâneo, surgem nas sociedades urbanas, nesse sentido Curitiba não foi uma exceção. À medida que a população aumentava, surgiam problemas com a moradia; emprego; infraestrutura sanitária; insalubridade; epidemias; problemas de segurança pública e tensões entre “locais” e “imigrantes”.

A exemplo de outras cidades brasileiras, esses desafios foram em maior ou menor medida superados por uma série de reformas “modernizantes” que tinham como objetivo resolver problemas de saneamento e urbanização, ordenando o espaço e disciplinando seus usos. Um dos primeiros esforços nesse caminho aconteceu já nos anos quarenta.

**“Em 1940, por iniciativa do prefeito Rozaldo de Mello Leitão, o município de Curitiba contratou a empresa carioca Coimbra Bueno & Cia Ltda, que era a representante no Brasil do urbanista francês Alfred-Donat Agache (1875/1959), para o desenvolvimento daquele que seria o primeiro Plano Diretor da cidade<sup>36</sup>”.**

Na década de 1950, foi retomado o projeto do Centro Cívico previsto no Plano Agache, e na década seguinte foi quando se originou um novo Plano Diretor de Curitiba, como base ao projeto da empresa paulista Serete Engenharia e a Jorge Wilhelm Arquitetos Associados. Esse projeto foi aperfeiçoado pelo IPPUC, e implementado na década de 1970 pelo reconhecido arquiteto e urbanista Jaime Lerner assim como por futuros prefeitos que contribuíram com boa parte das características que a cidade tem atualmente, e que a diferenciam positivamente frente às outras capitais do país.

Ao longo do século XX, a estruturação dos espaços públicos da cidade pouco a pouco foi se transformando numa marca da cidade, onde diferentes autoridades municipais e estaduais modelaram uma urbe diferenciada a nível nacional, e com reconhecimento internacional.

Depois de quase um século da criação do primeiro parque municipal da cidade, o Passeio Público em 1866, em 1959 foi criado o segundo parque da cidade, o Parque Municipal Barreirinha<sup>37</sup>. Vários anos transcorreram até que em 1972, na primeira gestão do prefeito Jaime Lerner, depois de devidamente estruturado, foi aberto ao público.

**“A unidade está localizada em um bairro que teve forte presença de imigrantes poloneses. Foi a partir da Barrerinha que eles, além de cultivaram**

<sup>36</sup> Câmara Municipal de Curitiba. Conheça a história dos Planos Diretores de Curitiba - Parte I. Disponível em: <https://www.curitiba.pr.leg.br/informacao/noticias/conheca-a-historia-dos-planos-diretores-de-curitiba-parte-i?searchterm=conheca+os+planos+>

<sup>37</sup> Prefeitura Municipal de Curitiba. Secretaria Municipal do Meio Ambiente: Parque Municipal Barreirinha. Disponível em: <https://www.curitiba.pr.gov.br/conteudo/parque-municipal-barreirinha/295>

**cereais, apresentaram à cidade uma versão da broa de centeio das mais saborosas<sup>38</sup>.**

Geograficamente, o Barreirinha fica entre Abranches e Santa Cândida, região visitada pelo Imperador e pela Princesa Isabel no século XIX. Isto mostra que a identidade dos colonos e a importância do centeio mantiveram sua relevância por décadas.

Atualmente existem em vários parques da cidade, mobiliários urbanos e praças, que lembram as diferentes origens dos habitantes de Curitiba.

Antes da chegada dos imigrantes centro-europeus, ligados às origens das **Broas de Centeio**, o território era ocupado por índios Tingui, portugueses e pessoas trazidas contra suas vontades, como escravos de diferentes nações do continente africano.

O parque Tingui homenageia o povo indígena que primeiro habitou estas terras. O Bosque Portugal homenageia os imigrantes desse país, entretanto a Praça Zumbi dos Palmares, homenageia o ícone da resistência contra a escravidão.

A memória dos imigrantes centro-europeus conta com espaços como a Praça da Ucrânia, o memorial Ucrâniano no Parque Tingui, o Bosque Alemão, e o Memorial Polonês.

Outras origens de imigrantes relevantes para a história da cidade também são parte dos pontos turísticos da capital, como o Memorial da Imigração Italiana no Parque São Cristovão e o Portal Italiano em Santa Felicidade, a Praça de Espanha com o Farol do Saber Miguel de Cervantes, a praça do Japão no bairro Água Verde e o Memorial Árabe na Praça Gibran Khalil Gibran.

## Entre a escassez e a mistura: a broa

O crescimento populacional junto à dependência do Brasil quanto a importação de cereais (situação que dura até hoje), somado aos efeitos da Segunda Guerra Mundial, colocou pressão sobre o fornecimento dos alimentos considerados essenciais para a população, entre eles, o pão.

Foi nesse momento histórico que se iniciou uma forte intervenção estatal na cadeia produtiva do pão. Começou com um foco inicial no controle do abastecimento, tanto dos preços da matéria prima quanto do produto final, e depois foram adotadas estratégias para diminuir a dependência do trigo importado, que durariam até os anos noventa.

Uma das medidas mais controversas das autoridades foi a obrigatoriedade de adicionar farinhas de mandioca à farinha de trigo, transformando essa numa espécie de pré-mistura para pão. Durante esse período, finais da década de 1930 até o começo da década de 1940, o tema foi debatido nos jornais, e em especial no Paraná, a opinião prevalecente era que deveria existir essa obrigatoriedade, mas o natural seria utilizar o centeio como mistura, em vez de mandioca, para obter o pão tradicional e local: a **Broa de Centeio**.

---

<sup>38</sup> Prefeitura Municipal de Curitiba. Secretaria Municipal do Meio Ambiente:  
<https://www.curitiba.pr.gov.br/conteudo/parque-municipal-barreirinha/295>



Em março de 1938, é publicado o seguinte alerta sobre a afronta que representava obrigar a produzir pão com mistura de farinha de mandioca, Com o título: **“O pão Mixto. A BROA PARANAENSE SERÁ DERROTADA PELO PÃO DE MANDIOCA”**, o artigo aponta a relevância deste pão para os paranaenses.

**“A imprensa do Paraná, sustentou intensa campanha, chamando a atenção das autoridades competentes para o centeio, riqueza inestimável, destinada a entrar no cartaz da publicidade, visto aquele cereal constituir um dos produtos mais adequados para a fabricação do pão mixto. Este tem aqui imensa voga, na forma sadia e nutritiva da broa conhecida, usada e abusada entre nós há mais de 50 anos. Aquele artigo favorece a mistura num coeficiente muito elevado chegando à tolerância de 50 por cento. Os nossos jornais, muito patrioticamente, evidenciam os proveitos que a economia paranaense poderia auferir com o incremento da produção e exportação do centeio. Impunha-se-nos propaganda a favor dele, por ser a bem dizer um elemento nosso, sendo de grande rusticidade, cultivo fácil e utilidade incontestável, Temíamos se cogitasse, lá de fora, nos impingir outros produtos, envolvidos em fascinadoras expressões. O que se previu, parece marcha para realização. São Paulo mobiliza todas as suas energias para vender ao Brasil a fécula de mandioca. E apenas essa euforbiácea, o arroz e o milho figuram ostensivelmente nas instruções federais e constituem objeto de experiências reiteradas para demonstração de sua panificabilidade. O nosso centeio submerge-se no anonimato de um “etc.” de parceria com o inhame, o cará, a banana! Ainda hoje um matutino desta capital inseriu substancioso artigo de um técnico paulista, cujas experiências o levaram à conclusão de que a mandioca é o melhor produto para a mistura. Virtualmente essas provas eliminaram o arroz e o milho. E quanto ao centeio, o mais absoluto silêncio! Que prenuncia isso? Que tendo São Paulo prometido abastecer o Brasil com 300 mil toneladas de fécula de mandioca, segue-se que o Paraná, por certo porá de margem sua velha e saborosa broa, para comer a indigesta ‘panacea’ da mandioca!<sup>39</sup>”**

Durante todo o processo de discussão sobre o pão “mixto”, a porcentagem de mandioca oscilou de 30% para 5% e posteriormente para 3%, devido tanto as possibilidades técnicas, de se fazer pão com farinha de mandioca, quanto à disponibilidade do produto.

Durante toda esta discussão aconteceram muitas idas e voltas, por momentos pareceu que: **“VENCEU O BOM SENSO E A SOLUÇÃO DO PROBLEMA SERA` PROCURADA PELOS GOVERNOS ESTADUAIS DE ACORDO COM POSSIBILIDADES DE CADA REGIÃO.”**

**“Desde que se agitou a questão do pão mixto, formou-se no Paraná uma corrente de opinião, reprovando duas coisas: 1ª – que nosso Estado desde há**

---

<sup>39</sup> Diário da Tarde. Curitiba, 5 de março de 1938. N° 12931. Página 8. Disponível em: <http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=800074&Pesq=broa%20centeio&pagfis=51661>

50 anos resolvera praticamente o assunto, pois aqui se consome um pão mixto ideal, que é a broa de centeio; 2º que a porcentagem [de mandioca] fixada teoricamente pelo Governo era impraticável (...). Nós mantivemos nosso ponto de vista, sustentando que o nosso Governo devia incrementar a cultura do centeio que logra uma tolerância de até 50% de miscibilidade com o trigo. (...) Quanto á mandioca, se chegou a um nvel razoável, criterioso e possível. E quanto, por exemplo, ao centeio os nossos 300 ou 400 padeiros muitos deles usando-o há mais de 50 anos sabem o que, quando e como devem fazer a combinação para produzir a nossa popularíssima e nutritiva broa, o pão mixto ideal cuja vulgarização devia ser feita por todo o Brasil<sup>40</sup>.”

Quando tudo parecia resolvido em favor da utilização do centeio no pão “mixto” o seguinte artigo questionava sobre: **“QUAL SERÁ O PÃO MIXTO DO PARANÁ?”**, defendendo a **Broa de Centeio**:

(...) e todos sabemos quão saboroso e nutritivo é a nossa popularíssima broa. Os jornais dão como resolvida a obrigatoriedade do pão mixto em todo o território nacional a partir de 1º de outubro e as noticias não se referem senão a mandioca. Ora, mister preservar o direito de preferência por esta ou aquela qualidade de farinha empregável na miscibilização. No Paraná, a única possível, por estar em uso há meio século, é o centeio. E julgamos quase impossível, e até um erro tremendo substituí-la por outro artigo. Acreditamos mesmo que aqui o pão de mandioca nunca pegará. E nem o Paraná precisa que, porque, pois sua broa não teme confronto em nenhum sentido e a própria farinha de centeio serve para qualquer aplicação de sua congênera triguifera<sup>41</sup>.”

O questionamento sobre a qualidade da mandioca como complemento ao trigo no pão “mixto” não era só aqui, como mostra o seguinte texto publicado uns meses depois do anterior:

**PORTO ALEGRE TAMBEM ACHA MÁU O PÃO MIXTO! CALOROSO ELOGIO A’ BROA DE CENTEIO.** Há semanas registramos o descontentamento geral reinante nos consumidores de pão que criticam o atualmente fornecido misturado com mandioca e outras féculas. O povo acha que esse produto não presta e a farinha mixta não da bons artigos de forno. Em Porto Alegre a imprensa está consignando o mesmo aborrecimento relativamente ao pão, sendo que a população acusa a farinha mixta de não mais dar pão perfeito. **UM ELOGIO DA BROA.** A broa, que é o pão misto paranaense há mais de 60

---

<sup>40</sup> Diário da Tarde. Curitiba, 30 de junho de 1938. N° 13029. Página 8. Disponível em: <http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=800074&pesq=broa%20centeio&hf=memoria.bn.br&pagfis=52445>

<sup>41</sup> Diário da Tarde. Curitiba, 15 de agosto de 1938. N° 13068 Página 2. Disponível em: <http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=800074&pesq=broa%20centeio&hf=memoria.bn.br&pagfis=52751>

anos, não teve nenhuma proteção dos poderes federais. O centeio, um os raros produtos com que o trigo combina em coeficientes elevadíssimos, foi quase esquecido nos decretos de miscelização, para dar lugar a outras farinhas. Deu-se relevo, por exemplo, à raspa da mandioca cuja capacidade de mistura é muito diminuta. Entretanto, isso deu margem a que os paulistas com sua incomparável energia criassem da noite para o dia uma nova fonte de riquezas que apoiado numa lei mais menos apressada e feita por técnicos que não conheciam o problema em todos os seus aspectos, surgiu vitoriosa. Nós muitas vezes tratamos do centeio, referindo-nos à nossa deliciosa broa, cujas virtudes a tornam entre os pães mais saudáveis. Infelizmente nossas palavras não ecoaram. E nada se fez pelo incremento da cultura do centeio, cuja decadência acentuamos, nem pela reivindicação de o Paraná, patrioticamente ter adotado em larga escala o consumo de broa de que se fazem infinitas variedades, desde as leves até os “Schorobroto” que é o mais formidável pão integral do mundo. Tivemos agora o prazer de ler o caloroso elogio de um agricultor paulista ao centeio, que ele coloca acima de todas as outras farinhas para a mistura e preconizou a plantação daquele cereal em cuja exploração vê uma fortuna. Por isso esse lavrador sr. Eduardo Ralston que esteve no norte do Paraná com o Ministro de Agricultura e admirou as plantações de trigo ali, aconselhou o governo e o povo a darem mais atenção ao centeio<sup>42</sup>.”

No ano seguinte, o advogado e jornalista Ulisses Falcão Vieira, quem ocupou a cadeira número seis da Academia de Letras e naquele momento presidia o Centro de Letras do Paraná, escreveu o seguinte artigo na primeira página do Diário da Tarde em defesa da Broa de Centeio:

“Os planos nacionais no sentido de se economizar o trigo não tem razão de ser, de vez que já o velho imperador D. Pedro II proclamou ao quatro ventos, que “o Brasil é um país agrícola”. Se o chavão é verdadeiro, o caminho seria o de intensificar o plantio de trigo, não permitir sua exportação (...). O pão assim, poderia até baratear e seria abundante. A mistura do trigo com a mandioca não dará resultado satisfatório, já porque esta fécula transformada em pão não sabe ao paladar brasileiro. A mistura com o milho seria mais tolerável, mas sem por isso merece a preferência. (...) Se o objetivo é reduzir a importação do trigo, e de a produção deste grão ainda é escassa, enquanto durar esta última situação, seria muito mais curial que a mistura se fizesse com o centeio, cuja fécula, com o ser das mais nutritivas, é também das mais saborosas, possuindo virtudes dietéticas incontestáveis, sendo seu uso recomendado pelos médicos, para os diabéticos e nefríticos. (...) No Brasil, principalmente no Paraná, consome-se Centeio desde sessenta

---

<sup>42</sup> Diário da Tarde. Curitiba, 24 de agosto de 1939. N<sup>o</sup> 13382. Página 8. Disponível em: <http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=800074&pesq=broa%20centeio&hf=memoria.bn.br&pagfis=55137>

anos a esta parte. Os colonos alemães, os polacos e até os italianos são grandes comedores de centeio e o brasileiro, por uma sorte de mimitismo, também se acostumou ao centeio e é um exaltado apreciador desta fécula. O Brasil, desde a época indicada, consome, anualmente, cerca de seus milhões de quilos de fécula morena cuja semente tem por virtude de nascer onde é plantada, sem necessidade de maiores cuidados, como os dispendidos com o trigo. Demais, a mistura com o centeio não está adstrita a qualquer proporção, sendo muito comum a fabricação da brôa com pequena quantidade de trigo, sem prejuízo para o paladar. A brôa é um pão dos mais excelente e está há mais de meio século, integrado à nossa economia. Aproveita-la como alimento popular, seria medida de alta previsão social e econômica, e, nós brasileiros do Paraná, estamos na obrigação de evidenciar as vantagens da brôa, não só pelos motivos expostos, senão também, porque somos grandes produtores de centeio<sup>43</sup>.”

Independentemente do debate em si mesmo, no processo de argumentação realizado através dessas fontes impressas, são desprendidos importantes indícios da relevância histórica da **Broa de Centeio** já naquela época para os habitantes de Curitiba: um pão com no mínimo meio século de trajetória, e que como veremos no final do próximo capítulo, já nos anos trinta era ingrediente de uma iguaria muito apreciada nos bares da cidade.

Estes textos publicados aos finais da década de 1930 nos oferecem importantes elementos para afirmar que já na época, a **Broa de Centeio** gozava de um relevante reconhecimento como um alimento:

- a) com claras origens, vinculado à imigração centro-europeia, com evidente aculturação ao restante da população local,
- b) muito popular, figurando como um item essencial na alimentação cotidiana,
- c) nutritivo, saudável e saboroso, aos padrões de consumo da época,
- d) vinculado a uma importante cadeia de produção local, e
- e) parte da identidade de “Curityba” e do Paraná.

Outro ponto interessante, levantado num destes artigos, e que vale a pena destacar, é a capacidade técnica e a experiência dos padeiros para ajustar a receita às características das farinhas recebidas, assim como alterar as proporções de farinha de trigo e centeio para obter o resultado desejado. Isso é normal com produtos de origem vegetal que oscilam, dentro de certos limites, suas características, sem isso desmerecer a qualidade das matérias primas ou do processo de moagem.

Basta pensar em outro item fermentado como o vinho. Para este, o enólogo adéqua os cortes das diferentes uvas, ano a ano, para atingir o produto desejado.

---

<sup>43</sup> VIEIRA, ULISSES. Diário da Tarde. Curitiba, 25 de novembro de 1939. N.º. 13460. Página 1. Disponível em: <http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=800074&Pesq=broa%20centeio&pagfis=55842>

## Falta de matéria prima, cotas e controle de preços

No livro “Diálogos sobre pão” Eduardo Engelhardt conta que:

**“Durante a II Guerra Mundial a Padaria América” teve que baixar a sua produção, pois não houve trigo quase por um ano inteiro. Até o fermento era difícil de ser achado. Tinha-se que comprar das cervejarias e nem sempre era de boa qualidade<sup>44</sup>.”**

Entretanto Juliana Reinhardt em “A padaria América e o Pão das Gerações Curitibanas” aborda o tema da carestia, salientando a falta de produtos básicos como farinha, açúcar, carne, manteiga e sal, e os sacrifícios como acordar de madrugada e enfrentar longas filas que tinham de ser feitas para conseguir esses itens.

Citando diretamente a Waldemar Engelhardt em entrevista realizada no ano 2000, Reinhardt retrata perfeitamente a dificuldade de administrar a demanda naqueles tempos.

**“(…) Faltava mercadoria. Fazia-se pão, a freguesia vinha buscar o pão, estranhos vinham buscar o pão, que não eram fregueses. Curitiba era menor. Mas, como estava faltando trigo em toda parte, vinham buscar lá. Os fregueses ficavam sem, então a gente tinha que guardar o pão para eles. (...) e veio pela primeira vez, uma coisa que ninguém conhecia: inflação...<sup>45</sup>.”**

A autora continua explicando que:

**“Mesmo após o final da guerra, a Padaria ficou um ano sem receber farinha de trigo e continuou a buscar alternativas para sua produção, fabricar o pão de goma e polenta. Em 1947 a situação se normalizou, mais ainda faltava luz elétrica fazendo com que, muitas vezes, os padeiros amassassem o pão com as mãos<sup>46</sup>.”**

Nesse contexto de escassez, as autoridades apelaram para o controle do preço, e as Broas de Centeio foram reguladas, junto aos demais pães populares. Baixo o título - **“Pães a Cr\$ 4,00 o quilo”** - o jornal, *Ultima Hora* de Curitiba, anunciava no ano 1946, as medidas adotadas pelo setor estadual encarregado do controle e distribuição da farinha de trigo na época, determinava esse preço para os pães comuns, **“isto é pães d`água, sovado, integral e broa de centeio, ficando proibida a fabricação de pães de luxo<sup>47</sup>.”**

---

<sup>44</sup> ENGELHARDT, EDUARDO. A História da Padaria América. Diálogos sobre o pão, textos dos palestrantes do I Simpósio sobre o futuro do Pão Artesanal no Paraná. La Panoteca Slow Bakery Institute. Curitiba 2019. Página 62.

<sup>45</sup> REINHARDT, JULIANA CRISTINA. A Padaria América e o Pão das Gerações Curitibanas. Curitiba. 2010. Página 52.

<sup>46</sup> REINHARDT, JULIANA CRISTINA. A Padaria América e o Pão das Gerações Curitibanas. Curitiba. 2010. Página 54.

<sup>47</sup> Diário do Paraná. Curitiba, 17 de maio de 1946. N°174. Página 4. Disponível em: <http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=171433&pesq=broa%20centeio&hf=memoria.bn.br&pagfis=1391>

É interessante observar a notoriedade da Broa de Centeio como pão popular, em contraposição com os pães considerados de luxo, como os pães recheados, folhados, enriquecidos com leite, ovos e açúcar. Alguns anos depois, como veremos no próximo capítulo, as **Broas de Centeio** passariam a obter a consideração de toda a população, mesmo das classes mais abastadas.

Dentro deste contexto de escassez e de intervenção estatal, os panificadores de Curitiba recebiam cotas de farinha de trigo.

**“Os panificadores abaixo relacionados são os que se interessaram pelo assunto e receberam suas cotas de farinha de trigo que lhes assegura o fabrico de pão até o fim do mês em curso: Alberto Tvog rua Itupava, Antonio Siba, rua Jataí, Arthur Becker, rua 5 de maio, Claudino Farinhage rua Prudente de Moraes, Eduardo Engelhardt, rua Trajano Reis, Estanislau Jaskunski, rua Comendador Macedo, Esperidião F. Brandão, rua Saldanha Marinho, Stefano Contaski, rua Alferez Poli, Francisco Caron, Bacacheri, Francisco Walter Av. Simão Bolívar, Fernando Senger, rua Nilo Peçanha, Felix Drengels, rua bispo Dom José, Gustavo Apelz, Av. João Gualberto, Henrique Lampe, Bigorriho, Jacob Piegel, Av. Anita Garibaldi, Jacob Breatice, rua 15 de novembro, José A. Pamehki, Av. República Argentina, Jose N. Abagge, rua Saldanha Marinho, Lipmann Irmãos, rua Barão de Rio Branco, Lunkanees e Filhos, rua Mateus Leme, Paulo Zanetti e Irmãos, Av. Cruzeiro, Rodolfo Senff, rua Andre de Barros, Verano e Cia., rua Bispo dom José, Viuva Boleskau Drongek, Av. Batel, Vicente, Grebage, Boqueirão, Viúva Marta Muller, rua Marechal Deodoro, Walter Weker, rua Tibagy, Irmão Burgell Ltda. Av. Batel, José Siebenrock, rua Mateus Leme, Alexandre Kaminski, rua Carneiro Lobo. Os padeiros nesta capital não relacionados acima deixaram de interessar-se pelo recebimento das cotas”.**<sup>48</sup>

É pertinente observar o incremento da quantidade de estabelecimentos dedicados à fabricação de pão em relação ao século XIX<sup>49</sup>, consequência natural do aumento de habitantes na cidade.

Alguns destes estabelecimentos subsistem até o dia de hoje, continuando a produzir Broas de Centeio, sendo um fator importante para a continuidade histórica desses pães.

## A broa do cotidiano

A notoriedade da **Broa de Centeio**, naturalmente também, a expunha a outros tipos de situações que iam além das importantes discussões relativas ao abastecimento de alimentos.

---

<sup>48</sup> Diário do Paraná. Curitiba, 17 de maio de 1946. N<sup>o</sup>174. Página 4. Disponível em: <http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=171433&pesq=broa%20centeio&hf=memoria.bn.br&pagfis=1391>

<sup>49</sup> Comparação entre artigo do Jornal Última Hora. 17 de maio de 1946. Página 1. N<sup>o</sup> 174 e artigo citado por CARLOS ROBERTO ANTUNES DOS SANTOS, em História da Alimentação no Paraná. 2da. ed. Curitiba: Juruá Editora, 2007.

Como por exemplo, esta manchete de capa do *Diário da Tarde* de 1951, onde é exposto um sério problema de qualidade e higiene no processo de produção: **“Cigarro dentro do pão”**. **“Cumpra Que Os Funcionários Das Panificadoras Sejam Mais Cuidadosos!”**.

O texto relata que:

**“O sr. João Massuqueto (...) adquiriu (...) no Armazém Gregório (...) um pão de centeio ou broa fabricado pela Padaria Cruzeiro (...). Ao partir o pão, notou o sr. João, com surpresa que no seu interior havia um cigarro. Diante disso, cumpremos advertir aos funcionários das panificadoras para que sejam mais cuidadosos, pois tais fatos depõem contra os estabelecimentos em que trabalham e tais produtos poderão causar sérias perturbações no organismo das crianças, principalmente<sup>50</sup>”**.

A seguinte notícia relata o achado pela polícia de uma mala abandonada, possivelmente por um indigente.

**“Às 1h 20m de ontem o inspetor da Guarda Urbana apresentou uma mala de tamanho médio que foi encontrada pelo Guarda Urbano n.o. 80, Mario Wenceslau, na esquina das ruas Frei Caneca com André de Barros. No interior da mala havia uma caneca, um pedaço de pão (broa de Centeio) e algumas peças de roupas usadas. Nada continha a mala que possibilitasse identificar o seu proprietário, mas supõe-se que pertença a algum dos inúmeros indigentes que “acontecem” pela cidade, em seus movimentos migratórios irregulares em busca de um lugar onde possa viver<sup>51</sup>.”**

Fica uma vez mais em evidência, a popularidade deste item básico da alimentação curitibana através da presença da **Broa de Centeio** até nos pertences de um homem que, lamentavelmente, habitava as ruas da cidade.

Por outro lado, as **Broas de Centeio** serviam para conectar, no seu cotidiano, os imigrantes e seus descendentes aos seus laços familiares, seus bairros e a cidade, longe da notoriedade oferecida pelas manchetes de jornais. Estas contribuições de alemães, poloneses e ucranianos auxiliaram na formação da identidade paranaense e curitibana.

## O trigo paranaense

Após a Segunda Guerra Mundial, o trigo ainda engatinhava no Paraná, porém, eram várias vezes que insistiam na necessidade de ampliar o cultivo do trigo nacional. Um exemplo pode

---

<sup>50</sup> Diário da Tarde. Curitiba, 13 de março de 1951. N° 17.271. Página 1. Disponível em: <http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=800074&pesq=broa%20centeio%20padaria&pasta=ano%20194&hf=memoria.bn.br&pagfis=79705>

<sup>51</sup> Correio do Paraná. Curitiba, 18 de julho de 1959. N° 42. Página 4. Disponível em: <http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=171395&pesq=broa%20centeio&hf=memoria.bn.br&pagfis=17208>

ser observado no jornal *A Tarde*, com o título **“EXPERIÊNCIA DIGNA DE REGISTRO”**. O artigo relatava o experimento de um produtor em Piraquara.

**“A experiência do sr. João Bautita Vera é a comprovação das nossas possibilidades. Oxalá todos os nossos lavradores seguissem o exemplo e tenacidade desse digno paranaense de coração e plantassem em suas propriedades uma pequena faixa que fosse de trigo, ao menos para ser misturado ao centeio da broa caseira”**.<sup>52</sup>

A respeito, *Raul Gomes* escreveu para *O Dia*, um artigo titulado **“... E SEMPRE O TRIGO”**<sup>53</sup>.

**“Como ‘mot de la fin’ desejo aplaudir a comissão de abastecimento por haver mencionado como cereal misturável ao pão nosso o centeio”**.

**“Noutra feita, quando da campanha da mandioca, escrevi numerosos tópicos fazendo o elogio da broa, que nosso formidável pão preto, uma das riquezas despresadas da nossa terra.” “Provei ex-vi de análises científicas a superioridade dessa combinação sobre todas as demais com milho, arroz, aipim, etc.”**

**“Mostrei a sua integração definitiva desde quase um século ao nosso cardápio rural e urbano, com eficácia para alimentação e saúde, e vantagens para nossa economia, pois o uso generalizado da broa poupa desde muito a evasão de milhares de contos.”**

**“Achasse à frente da Secretaria de Agricultura um moço que alia à qualidade de paranaense cem por cento a circunstancia de ser um dos maiores técnicos agrônômicos do Brasil, o dr. Candido Filho”**<sup>54</sup>.

**“Empreenda s.s. uma campanha em grande estilo a favor da lavoura triguifera e reserve em suas preocupações um lugar para nosso admirável centeio, parte principal nessa deliciosa broa, tão nossa, tão generosa que enfrentou e venceu a crise, pois muitos dos seus fabricantes evitaram à sua clientela a irritação e tortura da fila!”**

O processo de intervenção estatal, que teve início na década de 1930, foi ganhando força principalmente a partir do fim da Segunda Guerra Mundial, o que propiciou o cenário para que o Paraná se transformasse, décadas depois, no maior produtor de trigo do Brasil.

---

<sup>52</sup>A Tarde. Curitiba, 2 de março de 1951. N° 288. Página 5. Disponível em: <http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=797596&pesq=broa%20centeio&hf=memoria.bn.br&pagfis=1973>

<sup>53</sup>Diário O Dia. Curitiba, 10 de agosto de 1946. N° 7014. Página 4. Disponível em: <http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=092932&pesq=broa%20centeio&hf=memoria.bn.br&pagfis=58507>

<sup>54</sup>JOÃO CÂNDIDO FERREIRA FILHO (1896-1992) foi Secretário da Agricultura nos governos de transição de Clotário Portugal e Brasil Pinheiro Machado e professor da antiga Escola Agrônômica do Paraná. Autor de dois livros: Elementos da Agricultura Geral e Elementos da Agricultura Especial.



As principais ações do governo, nesse período, foram as seguintes<sup>55</sup>:

1931	Comissão para estudar medidas de limitação da importação de trigo sugere elevação de tarifa em até 20%.
1937	Obrigações dos moinhos de consumirem no mínimo 5% de trigo nacional e determinação que deveriam adicionar 30% de farinha de arroz, de milho ou de mandioca ao trigo.
1938	Fixação de um preço mínimo de aquisição do trigo.
1941	Cria-se a obrigatoriedade da aquisição e moagem da produção brasileira pelos pequenos moinhos situados nas respectivas regiões produtoras.
1942	Instalação da Comissão do Pão de Guerra com o objetivo de promover o consumo de pão misto no país como paliativo à escassez de farinha causada pela Segunda Guerra Mundial. Convênio de abastecimento com a Argentina, eliminação da obrigatoriedade da adição de outras farinhas à farinha de trigo.
1944	Tendo como base a capacidade moagem registrada de cada moinho, o governo estabeleceu um rateio do trigo disponível para industrialização. Criação do Serviço de Expansão do Trigo, que ficou ativo até 1962, com o propósito de incentivar e controlar toda a cadeia produtiva, da lavoura à padaria.
1949	Proíbe-se a importação de farinha.
1952	O Banco do Brasil se torna o único comprador e revendedor do trigo em grão importado.
1954	Obrigam-se os moinhos a adquirir trigo de produção nacional na mesma proporção da sua capacidade instalada.
1957	Estabelecem-se critérios para auferir a capacidade de moagem instalada.
1959	Divide-se o país em quatro zonas para distribuição do trigo, com o intuito de aprimorar o rateio de distribuição por capacidade instalada.
1962	Criação do Departamento Geral de Comercialização de Trigo Nacional (CTRIN). Proíbe-se a instalação de novas unidades de moagem ou o aumento das capacidades já existentes. Cria-se o monopólio das operações com trigo nacional e o comércio do trigo em grão no país passa a ser exclusividade do Banco do Brasil.
1967	Oficialização por decreto do monopólio estatal do trigo que se manteve vigente até começos da década dos noventa.

Esse conjunto de medidas, se por um lado geraram muitas distorções e afetaram a qualidade das farinhas ao estabelecer uma lógica de volume de produção e não de qualidade, por outro nortearam o desenvolvimento da produção de trigo no Brasil e no Paraná<sup>56</sup>.

## O fermento e as broas

Os ingredientes fundamentais para a fabricação de pães são farinha, fermento, água e sal.

---

<sup>55</sup> MESSIAS ROSSI, RICARDO; FAVA NEVES, MARCOS. Estratégias para o trigo no Brasil. (org.) São Paulo. Editora Atlas, 2004. Páginas 60 a 74.

<sup>56</sup> OLIVEIRA NETO, AROLDON ANTONIO DE; MELLO, ROMERO; SANTOS, CANDICE. Organizadores. A cultura do trigo. Brasília: Companhia Nacional de Abastecimento. Conab, 2017. Página 72 a 79. Disponível em: <http://www.conab.gov.br>

Até o presente momento, falamos das farinhas, do centeio e do trigo, fundamentais para as broas. Porém, não nos referimos ao ingrediente que junto com o tempo concede aroma e sabor, e também melhora os aspectos nutritivos do pão.

Quando as **Broas de Centeio** surgiram, os primeiros produtos vendidos comercialmente com o intuito de fazer a massa de pão crescer eram muito diferentes do que conhecemos hoje como fermento biológico industrial.

Durante o século XIX:

**“o pão tinha um pronunciado sabor ácido e uma aparência pouco uniforme. Isso se devia à natureza imprevisível do fermento utilizado, o qual era cultivado baixo condições empíricas numa massa ou num líquido não esterilizado com cereais sacarificados<sup>57</sup>.”**

Antes da introdução das leveduras “comerciais”, as principais fontes de levedura para padeiros e donas de casa eram:

- a) a preparação de um fermento natural com água e farinha,
- b) uma massa prensada ou seca de modo rudimentar ou um líquido fermentado ou
- c) os resíduos do bagaço de malte das fermentações de cerveja que eram vendidos diretamente pelas cervejarias.

Para fazer o fermento natural com água e farinha, havia receitas como a seguinte publicada no *Diário da Tarde* de Curitiba no ano de 1904:

**“Fermento: farinha de centeio ou de cevada, quantidade suficiente. Agua morna, idem. Faz-se uma massa molle, que se expõe ao calor de 25 a 30 graus. Dentro em pouco ella azeda-ze e pode substituir o fermento ordinário<sup>58</sup>.”**

Os primeiros fermentos comerciais disponíveis **“consistiam em um bloco de centeio, malte e lúpulo prensado e fermentado, ou alguma mistura dos três que consistia em várias cepas de levedura, bem como qualquer bactéria associada<sup>59</sup>”**, ou seja, o que era considerado fermento na época era uma espécie do que hoje chamamos isca ou starter para começar a fermentação natural.

---

<sup>57</sup> GÉLINAS, P. (2010). Mapping Early Patents on Baker’s Yeast Manufacture. *Compr. Rev. Food Sci. Food Saf.* 9, 483–497. Disponível em: doi: 10.1111/j.1541-4337.2010.00122.x. Tradução dos autores.

<sup>58</sup> *Diário da Tarde*. Curitiba, 29 de fevereiro de 1904. N<sup>o</sup> 1521 Página 1. Disponível em: <http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=800074&Pesq=centeio&pagfis=5307>

<sup>59</sup> LAHUE C, MADDEN AA, DUNN RR, SMUKOWSKI, Heil C. History and Domestication of *Saccharomyces cerevisiae* in Bread Baking. *Front Genet.* 2020 Nov 11;11:584718. doi: 10.3389/fgene.2020.584718. PMID: 33262788; PMCID: PMC7686800. Tradução dos autores.

Um anúncio de um bazar da capital, situado na Rua José Bonifácio número 17, publicado em 1891, dizia: **“Vende-se fermento em grão preparado para padarias e cervejarias, em latas de kilo ou em maior e menor quantidade por preço razoavel no Bazar de Hamburgo<sup>60</sup>.”**

Era de se esperar que o resultado da utilização desses três tipos de fermentos tivesse como resultado pães com características diferentes.

Tecnicamente podemos afirmar isso por experiência, já que certamente os “fermentos industriais da época” tinham uma diversidade e quantidade de micro-organismos diferentes entre si. Eles, mais do que a produção moderna de fermento baseados em cepas de leveduras puras, estavam fundamentados na “tecnologia e na arte” de manter colônias de leveduras e bactérias vivas.

Algumas fontes que nos oferecem evidencia disso, como este anúncio da padaria “Ceres” publicado em 1893, que convida o público “a experimentar o pão manipulado” em dito estabelecimento, com diferentes fermentos.

**“Do dia 15 de fevereiro em diante, se não houver força maior, para atendermos a nossa numerosa freguezia, tiraremos duas fornadas de pão; uma pela manha com fermento de cerveja e outra ás duas horas da tarde com fermento de massa, para contentarmos o gosto de nossos freguezes<sup>61</sup>.”**

A qualidade do pão dependia muito da capacidade e experiência do padeiro, já que como mencionamos anteriormente, não havia abundância de matérias primas, as condições de produção eram muito precárias comparadas às atuais e os fermentos eram imprevisíveis naquelas condições do conhecimento técnico e controle de processo.

Algo muito semelhante ao que acontece hoje quando pretendemos fazer pão de fermentação natural nas nossas casas, com a diferença de que dispomos de eletrodomésticos que nos auxiliam no processo, especialmente para obter certo controle da temperatura.

Quando certo padrão de qualidade não era atingido, apesar de estarem distantes da época das atuais mídias sociais, as reclamações dos clientes apareciam nos jornais, como esta intitulada: **“UMA QUEIXA MAIS SERIA”** que foi publicada em 1939:

**“Ontem uma figura conceituada do nosso alto comercio nos procurou para formular uma reclamação sobre o pão curitybano, e acusando-o não apenas do ponto de vista do gosto e do tamanho. (...) Certos padeiros lançam ao mercado um pão presentemente que faz mal. O nosso informante ignora si é questão de fermentação, combinação ou outro fator. Mas o caso é afirma-o ele, que esse produto causa transtornos aos estômagos. E acrescenta que o pão tal qual o vendem presentemente só se aproveitam 10% isto é, a casca.**

---

<sup>60</sup> A Republica. Curitiba, 17 de maio de 1891. N° 401 Página 3. Disponível em: <https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=215554&pesq=fermento&hf=memoria.bn.br&pagfis=1735>

<sup>61</sup> A Republica. Curitiba, 17 de maio de 1893. N° 23 Página 3. Disponível em: <https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=215554&pesq=fermento&hf=memoria.bn.br&pagfis=3536>

**O miolo é jogado fóra porque é uma massa indigesta. Ai deixamos a queixa, pedindo a quem de direito providencias a respeito<sup>62</sup>."**

Até a chegada das máquinas para amassar, as receitas eram necessariamente preparadas em ao menos duas fases, que são conhecidas tecnicamente como método indireto, ou seja, o método característico dos pães de antigamente. Em geral, era utilizada parte de uma massa da produção anterior<sup>63</sup>, que era alimentada com farinha e água, deixava-se fermentar para depois finalizar a receita adicionando mais água e farinha, mediante um longo processo de fermentação. Isso era necessário para se chegar ao ponto de desenvolvimento da massa.

Ao invés de máquinas, era o "tempo" que auxiliava a tarefa do padeiro. As massas eram preparadas em grandes recipientes chamados de gamelas ou coxos, onde descansavam por longas horas, o que permitia o desenvolvimento da estrutura proteica da massa e ao mesmo tempo, dos aromas e sabores característicos da fermentação.

Para quem não tenha passado pela experiência pode imaginar que amassar e fazer fermento eram tarefas que requeriam um esforço físico considerável.

Há vários registros nos jornais procurando funcionários para fazer fermento; como o seguinte anúncio publicado, em 1891, no Rio de Janeiro: **"PRECISA-SE de um moço para fazer fermento e entregar pão em saccos<sup>64</sup>".**

Na Europa, a situação não era diferente. Antes de contar com a ajuda das máquinas, o trabalho dos ajudantes de padeiros em Paris era mais árduo ainda do que é hoje.

**Alguém tinha que preparar lenha para o fogo, depois acendê-la, tirar água, manusear sacos de farinha de quase 150 quilos, depois amassar 100 quilos ou mais com as mãos e às vezes com os pés. O padeiro responsável pela amassadura chamava-se 'le geindre', o gemedor, por causa dos sons que fazia enquanto trabalhava<sup>65</sup>."**

Em Curitiba, no ano de 1906, foi instalada uma fábrica de fermento como anunciava o jornal A Republica.

**"NOVA FABRICA. Será brevemente inaugurada no Pilarzinho uma fabrica de fermento de propriedade do sr. Affonso Solheid. Essa fabrica vem preencher**

---

<sup>62</sup> Diário da Tarde. Curitiba, 10 de novembro de 1939. N° 13438 Página 1. Disponível em: <http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=800074&pesq=broa%20centeio&hf=memoria.bn.br&pagfis=55725>

<sup>63</sup> Ou podia iniciar um novo processo com uma isca cultivada na própria padaria, com um "fermento comercial" ou a partir do bagaço da produção de cerveja.

<sup>64</sup> Jornal do Comercio. Rio de Janeiro, 12 de agosto de 1891. N° 223 Página 3.

Disponível em:

[https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=364568\\_07&pesq="fazer%20fermento"&hf=memoria.bn.br&pagfis=5662](https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=364568_07&pesq=)

<sup>65</sup> KAPLAN, STEVEN LAURENCE. Good Bread Is Back: Uma História Contemporânea do Pão Francês, a Forma como é Feito e as Pessoas que o Fazem (coleção acadêmica de livros e-Duke.) (p. 13). Imprensa da Universidade de Duque. Edição Kindle.

**uma lacuna de grande importância, porquanto dessa forma as padarias encontrarão facilidade para a confissão dos seus produtos<sup>66</sup>”.**

Pelo que consta, a empresa foi inaugurada com a presença de autoridades em quatro de outubro daquele ano<sup>67</sup>. E em sucessivas edições dos jornais da capital, foram publicados anúncios como o seguinte, comunicando as características do produto e a forma de distribuição.

**J. Wauters & Cia. Participação ao publico, que está funcionando sua fabrica de fermento no Pilarsinho e que se achão habilitados a fornecer um produto puro e de primeira qualidade, seja liquido, seja comprimido. Pedimos aos senhores padeiros, confeitheiros e pessoas que costumão fazer pão em casa, de experimental o e garantimos o resultado. O fermento acha-se a venda: Na fabrica. No Escritorio de J. Wauters & Cia, rua 7 de Setembro n.12 e nos depósitos seguintes: Armazen dos Sres. Silvio Cole & Cia, Praça Municipal n.4. Confeiteira Bube, Rua 15 de Novembro n. 48. Rua Visconde de Guarapuava n. 26. Rua Merechal Floriano Peixoto n. 38. Os pedidos fora da Capital, devem ser dirigidos ao escriptorio da firma: Rua 7 de Setembro n.12. O fermento comprimido é de conservação mais fácil do que o fermento liquido, por isso recomendamosol-o aos Sres. Padeiros. Um kilo d´esse fermento corresponde a 5 litros de bom fermento liquido. Está acondicionado em saquinhos de 1, 2 e 3 kilos<sup>68</sup>”.**

A Câmara Municipal de Curitiba tramitou um pedido de isenção fiscal como incentivo à instalação de empreendimentos industriais. **“Consta no expediente de um requerimento de J. Wauters & Cia. Pedindo isenção de direitos municipais, por um anno, para uma fabrica de fermento<sup>69</sup>”.**

---

<sup>66</sup> A Republica. Curitiba, 26 de setembro de 1906. N<sup>o</sup> 227 Página 1. Disponível em: <https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=215554&Pesq=fermento&pagfis=18580>

<sup>67</sup> A Republica. Curitiba, 5 de outubro de 1906. N<sup>o</sup> 235 Página 1. Disponível em: <https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=215554&pesq=fermento&hf=memoria.bn.br&pagfis=18611>

<sup>68</sup> A Republica. Curitiba, 24 de outubro de 1906. N<sup>o</sup> 251 Página 3. Disponível em: <https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=215554&pesq=fermento&hf=memoria.bn.br&pagfis=18677>

<sup>69</sup>A Republica. Curitiba, 12 de outubro de 1906. N<sup>o</sup> 241 Página 2. Disponível em: <https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=215554&Pesq=fermento&pagfis=18636>

## A evolução para as cepas puras

Uma série de descobrimentos e tentativas para melhorar os processos de produção de fermentos com cepas puras permitiram que, em aproximadamente cinquenta anos, a moderna indústria de fermentos tivesse os alicerces estruturados para o desenvolvimento que teve posteriormente, transformando-se na pedra angular para a modernização da produção de pão.

Um mapeamento das patentes depositadas para a produção de fermento durante todo o século XIX verificou que:

**“os inventores estavam principalmente interessados em técnicas para aumentar a os rendimentos da levedura prensada, através do controle das contaminações, da formulação de meios de propagação e de conservação, e da preservação da biomassa através de embalagens<sup>70</sup>.”**

A diferença da atualidade, em que a informação científica circula rapidamente e de forma relativamente aberta, durante o século XIX, a evolução da indústria do fermento foi lenta considerando seu desenvolvimento, impulsionado principalmente pelas demandas da indústria cervejeira.

Até aquele momento, os fermentos continham várias cepas de leveduras, bem como uma variedade de espécies de bactérias, ou seja, algo muito parecido ao que atualmente denominamos como fermento natural.

A partir da hipótese levantada por Pasteur de que uma cepa de levedura poderia ser isolada, ele recomendou o uso de culturas puras para os processos de fermentação. Outros cientistas, como Emil Christian Hansen, assumiram o trabalho de Pasteur, e apesar de terem sucesso, poucos aceitaram a ideia sob a crença de que cepas purificadas poderiam permanecer puras. Levaria ao menos vinte anos para que as culturas puras se tornassem comuns<sup>71</sup>.

**“ (...) John C. Pennington patenteou um método, em 1879, que usava um microscópio para verificar se a levedura era uma cultura pura sem contaminação bacteriana. (...) A primeira patente conhecida que se seguiu à insistência de Pasteur na esterilidade de ambos os meios e equipamentos foi em 1891, por Alfred Jörgensen (...), e Axel Bergh, (...). Sua patente usava um sistema de aeração estéril, mantendo assim a pureza da cepa e aumentando o crescimento (...). Meios e equipamentos estéreis são necessários para manter culturas puras e atualmente são padrão na produção moderna de leveduras. No início de 1900, melhores métodos de aeração e a invenção de**

---

<sup>70</sup> GÉLINAS, P. (2010). Mapping Early Patents on Baker's Yeast Manufacture. Compr. Rev. Food Sci. Food Saf. 9, 483–497. Disponível em: doi: 10.1111/j.1541-4337.2010.00122.x Tradução dos autores.

<sup>71</sup> LAHUE C, MADDEN AA, DUNN RR AND SMUKOWSKI HEIL C (2020) History and Domestication of *Saccharomyces cerevisiae* in Bread Baking. Front. Genet. 11:584718. doi: 10.3389/fgene.2020.584718

**centrífugas (que substituíram os filtros) aumentaram a capacidade de produção (...) <sup>72</sup>.**

Somente depois da década de 1920, foi que a indústria de fermentos industriais começou a comercializar fermento biológico parecido ao que conhecemos hoje, o que transformaria a forma de produzir pães.

Nesse tempo, a icônica marca de fermento Fleischmann já era vendida em Curitiba. **”Sempre fresco! Sempre com força uniforme! AGENTE-DEPOSITARIO: Alfredo Tiede, Rua Mar. Deodoro n° 303 - Telephone 297 – Curityba <sup>73</sup>.”**

Para essa época, já estava em andamento <sup>74</sup>o projeto de instalação da fábrica para produção de fermento biológico fresco em Petrópolis no Rio de Janeiro <sup>75</sup>, e a empresa realizava constantes campanhas junto aos panificadores para demonstrar os benefícios do fermento biológico, como demonstra o seguinte artigo intitulado: “METODOS MODERNOS SOBRE PANIFICAÇÃO”:

**RIO, 22 (O Dia) – O ministro Costa recebeu a visita ante-ontem de representantes da Companhia Fleischmann e do Sindicato do Padeiros desta capital, que lhe participaram a realização na próxima terça-feira, de uma aula demonstração sobre métodos modernos de panificação. Essa aula é dedicada aos padeiros cariocas e visa melhorar, ainda mais, a qualidade do pão misto. O titular da Agricultura valeu-se do ensejo para discutir com os visitantes os problemas relativos ao pão, como farinhas sucedaneas, tipos de pão, variedades de trigo cultivados no Brasil. O sr. Fernando Costa focalizou principalmente a questão da técnica de panificação, lembrando os cursos práticos que o Instituto de Química Agrícola vão realizar. O presidente do Sindicato dos Padeiros declarou ao sr ministro Fernando Costa que não há no Rio um só panificador contrario ao pão misto, e que os panificadores vão aperfeiçoar, ainda mais, o seu maquinário e os processo de panificação, afim de melhor colaborar com o governo brasileiro no sentido de se obter um decrescimo na nossa importação de trigo. O sr. Fernando Costa encerrou a entrevista informando aos visitantes que, si as condições climatológicas deste ano não forem novamente adversas, como em 1929, o Brasil terá uma**

---

<sup>72</sup> LAHUE C, MADDEN AA, DUNN RR AND SMUKOWSKI HEIL C (2020) History and Domestication of *Saccharomyces cerevisiae* in Bread Baking. *Front. Genet.* 11:584718. Tradução dos autores. doi: 10.3389/fgene.2020.584718

<sup>73</sup> O Dia. Curitiba, 3 de agosto de 1932. N° 2624. Página 5. Disponível em: <https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=092932&pesq=Fleischmann&pasta=ano%20193&hf=memoria.bn.br&pagfis=22579>

<sup>74</sup> O Dia. Curitiba, 2 de agosto de 1932. N° 2623. Página 5. Disponível em: <https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=092932&pesq=Fleischmann&pasta=ano%20193&hf=memoria.bn.br&pagfis=22574>

<sup>75</sup> Fleischmann. <https://www.fleischmann.com.br/sobrenos/#:~:text=Há%20mais%20de%2085%20anos,Petrópolis%2C%20no%20Rio%20de%20Janeiro.>

**grande safra de trigo, o que influirá beneficemente na nossa balança de trocas comerciais<sup>76</sup>.”**

Outros registros similares a esse das décadas de 1930 e 1940 se encontram no livro “A Padaria America e o pão das gerações curitibanas” onde há duas fotos que reúnem dois grupos de padeiros de Curitiba, em ocasião das experiências **“com os fermentos Fleischmann (...) nas dependências da padaria America<sup>77</sup>.”**

O fermento biológico industrial foi chave para modificar de vez o panorama da panificação, facilitando enormemente o processo de fermentação, e por outro lado, facilitou o desenvolvimento da panificação industrial, garantindo um padrão no processo e rapidez para a fabricação.

Após a Segunda Guerra Mundial, com a evolução das grandes cadeias de distribuição, o setor de panificação aproveitou as oportunidades de crescimento que representavam os supermercados e a promissória indústria do fast-food, para o qual muitos itens foram criados especialmente, e assim colaboraram para a criação de uma “cultura global do pão” com características homogeneizadoras.

O exemplo mais destacado destas mudanças do pão local para o pão global é o pão branco de forma, fatiado e embalado em sacos plásticos, o que permite sua distribuição e conservação em supermercados. Durante o período da Guerra Fria, esse pão se transformou num ícone do estilo de vida americano<sup>78</sup> em contraposição aos pães do bloco soviético, que se caracterizavam, por questões históricas e de tradição, pelo uso de centeio, pela coloração escura, e por serem integrais e mais densos.

Com a combinação de novos conhecimentos técnicos e a aplicação de processos mecânicos especialmente na Inglaterra, EUA e depois no México, foram desenvolvidos e aplicados métodos de fabricação extraordinariamente rápidos e eficientes.

Com os métodos CBP (Chorleywood Bread Process) e o ADA (Activated Dough Development), resultados de produtividade excepcional foram obtidos, fabricando e empacotando pão em menos horas que os dedos de uma mão, a um custo menor em comparação aos métodos industriais anteriores, e a um custo excepcionalmente baixo em comparação aos métodos artesanais tradicionais.

---

<sup>76</sup> O Dia. Curitiba, 23 de abril de 1940. N° 5131. Página 5. Disponível em: <https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=092932&pesq=Fleischmann&pasta=ano%20194&hf=memoria.bn.br&pagfis=40577>

<sup>77</sup> REINHARDT, JULIANA CRISTINA. A Padaria América e o Pão das Gerações Curitibanas. Curitiba. 2010. Páginas 53 e 120.

<sup>78</sup> BOBROW STRAIN, AARON. White bread: a social history of the store-bought loaf. Boston. Beacon Press. 2012.



De todas as mudanças que aconteceram nesta transição, provavelmente a alteração mais importante foi o tempo dedicado ao processo de produção. Especialmente ao tempo de fermentação.

Este processo que tradicionalmente era longo, por depender da força humana para amassar, foi encurtando drasticamente. Segundo Augusto Cezar de Almeida autor do livro: **“A historia da panificação brasileira”**:

**“o processo de fermentação sempre foi a etapa mais demorada da produção de pães. Por isso muitas tentativas para reduzir o longo tempo de fermentação foram realizadas (...) as esponjas e a fermentação secundaria (convencional), foram sendo eliminadas, encurtando o processo de produção dos pães<sup>79</sup>.”**

A partir da segunda metade do século XX, o fermento natural foi perdendo espaço frente as leveduras puras isoladas do fermento biológico, já que este era muito mais fácil de usar por diversos fatores: (i) ser dosado por unidade de medida, (ii) ser mais estável e mais rápido, (iii) originar um produto muito mais consistente e, o mais importante, (iv) produzir um pão mais barato para ser distribuído nas cadeias de supermercado. Assim, a qualidade do pão – sensorial, nutricional e cultural – fortemente relacionada à fermentação natural, foi paulatinamente se perdendo.

Se bem com o fermento biológico, que possui apenas leveduras, o resultado é um pão de nuances mais simples. Entretanto, quando a fermentação é realizada pelas leveduras e pelos lactobacilos do fermento natural, obtém-se um produto complexo e intenso em aromas e sabores, principalmente devido aos compostos gerados pelos lactobacilos, que as leveduras por si mesmas não conseguem produzir. A elegante acidez característica do fermento natural faz com que os pães sejam conhecidos como **“sourdough”** (massa azeda) em inglês, **“sauerteig”** em alemão, **“surdej”** em dinamarquês, e **“zuurdessem”** em holandês. Nas línguas latinas, os termos são **“masa madre”** em espanhol, **“massa lêveda”** em português, **“lievito naturale”** em italiano e **“levain”** em francês. Uma característica interessante do fermento natural é que, em diferentes lugares geográficos, os micro-organismos existentes são diferentes e isso permite obter sabores e aromas específicos por região. Com a utilização massiva do fermento biológico, toda esta diversidade foi, pouco a pouco se padronizando.

De modo algum isto significa que o fermento biológico não permite a fabricação de pães de qualidade. É perfeitamente possível desde que haja o tempo necessário para que às leveduras realizem seu trabalho. Assim serão obtidos pães com um perfil diferente dos de fermentação natural, porém pães de boa qualidade.

Desde sua origem, as **Broas de Centeio em Curitiba** tiveram, em maior ou menor medida, a escassez de alimentos como tela de fundo, em especial de cereais para a elaboração de pão. O incentivo à imigração para as colônias ao redor do núcleo central da cidade visava enfrentar esse problema através do estabelecimento de uma cadeia de abastecimento para alimentá-la.

---

<sup>79</sup> ALMEIDA NETO, AUGUSTO CEZAR DE. A historia da panificação brasileira: a fantástica história do pão e da evolução das padarias no Brasil. São Paulo. Maxxi-foods. 2008.

Essa ameaça se manteve presente durante os primeiros anos do século XX, fazendo-se mais evidente como vimos anteriormente, devido ao crescimento populacional somado as dificuldades de abastecimento em função da Segunda Guerra Mundial. Isto levou a uma gradativa escalada da intervenção estatal até um total intervencionismo a partir do final da década de sessenta do século XX.

Mesmo assim, sob a sombra da escassez, a Broa de Centeio se consolidou como um item de primeira necessidade, parte do dia a dia do curitibano de todas as classes sociais.

## Capítulo III

# Continuidade Histórica das Broas nos Tempos da Globalização

### A broa no celeiro

Do tempo do Brasil Imperial até os dias de hoje, as Broas de Centeio de Curitiba ganharam lentamente tanto notoriedade como relevância cultural e econômica, ocupando um espaço de destaque no imaginário coletivo da cidade.

Transformou-se, ao longo deste período, num ícone que identifica seus habitantes, transcendendo suas origens nas coletividades étnicas imigratórias e seus descendentes. Além disso, a Broa de Centeio conquistou seu espaço na mesa de todas as classes sociais. Finalmente, ela evoluiu e se adaptou ao crescimento exponencial da população local, que em 1872 era de 12.657 habitantes e em 2020 pulou para 1.948.626<sup>80</sup>, e às mudanças nos hábitos e estilo de vida dos consumidores.

Em contraste com os tempos das origens das Broas de Centeio, e de boa parte do século XX quando a falta de cereais era uma ameaça recorrente, os últimos cinquenta anos se caracterizaram pelo desenvolvimento tecnológico e a intensificação da globalização. Esse processo gerou, dentre outras mudanças, uma revolução na produção, distribuição e comercialização dos cereais. Nesse cenário, o Paraná atingiu um lugar de destaque no agronegócio brasileiro, transformando-se no maior produtor de trigo do Brasil, deixando no passado o espectro da escassez reinante da primeira metade do século XX.

Neste terceiro capítulo veremos como desde 1970 até os dias de hoje, a Broa de Centeio manteve sua notoriedade através dessas mudanças. Ela esteve presente na recepção do Papa João Paulo II; na mesa curitibana para a revista Vogue; na consideração dos governantes da cidade; foi transformada em objeto de estudo acadêmico e apresentada como patrimônio histórico da cidade. Ao longo deste século, a Broa foi acompanhada em sua continuidade histórica por algumas padarias curitibanas, que, assim como a **Broa de Centeio**, se tornaram centenárias.

---

<sup>80</sup> Fonte: IBGE

## O fim da escassez de trigo no Paraná

A vocação do Paraná para o desenvolvimento do agronegócio era uma aspiração que já existia a começos do século XX, como exemplifica o seguinte texto publicado em 1901, intitulado “O Trigo no Paraná”:

**“É com grande satisfação que transportamos hoje para as columnas do Diario da Tarde, o relatório apresentado ao sr. dr. Víctor do Amaral, presidente da Sociedade Estadual de Agricultura (...) em relação ao desenvolvimento que vae tendo o plantio do trigo em nosso Estado. A leitura desse relatório, deve despertar a atenção de todos quantos se interessam pela prosperidade agrícola do Paraná, que está destinado (...) a ser um dos mais importantes celeiros da Republica<sup>81</sup>.”**

Especialmente no período entre 1920 a 1970, o contínuo aumento do intervencionismo estatal, teve como resultado o aumento da área cultivada com trigo mas também, e principalmente, o aumento do volume de produção potencializado pelos incrementos de produtividade.

Anos depois, aproximadamente entre as décadas de 1970 e 2000, o agronegócio paranaense — e o brasileiro — sofreu uma forte mudança estrutural, quando o produtor rural se especializou nas operações próprias de cultivo, a partir da aplicação de novas tecnologias de produção.

Ao mesmo tempo, tanto a infraestrutura de armazenamento, processamento e distribuição de produtos agropecuários, como a fabricação e distribuição de insumos, para a produção, passaram a ser exercidas por empresas nacionais e multinacionais fortemente especializadas. Com isto, foi criada uma forte ligação entre a agricultura e a indústria, proporcionando as condições para a inserção do agronegócio brasileiro no mundo globalizado.

No caso do trigo, esse processo aconteceu um pouco mais tardiamente devido ao forte intervencionismo estatal até 1990, porém, essa mesma intervenção, que tinha o intuito de atingir a autossuficiência do país na produção de trigo, levou à evolução da área plantada, juntamente ao incremento do rendimento por hectares. Esse crescimento atingiu, no Paraná, um patamar nunca antes visto na produção de trigo, que superou o Rio Grande do Sul como maior produtor deste cereal em 1979<sup>82</sup>.

Assim, até os dias de hoje o Paraná, continua a ser o maior produtor de trigo do Brasil, deixando para trás os tempos da escassez deste cereal.

---

<sup>81</sup> Diário da Tarde. Curitiba, 5 de dezembro de 1901. N° 838. Página 1. Disponível em: <http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=800074&Pesq=centeio&pagfis=3177>

<sup>82</sup> OLIVEIRA NETO, AROLDO ANTONIO DE; MELLO ROMERO SANTOS, CANDICE. Organizadores. A cultura do trigo. Brasília: Companhia Nacional de Abastecimento. Conab, 2017. Página 72 a 79.

Para as **Broas de Centeio**, esta mudança estrutural eliminou um dos fatores que impulsionaram o seu desenvolvimento desde sua origem e durante boa parte do século vinte.

Contudo, nesse período de grandes transformações é de se destacar como a **Broa de Centeio**, oriunda da simplicidade das colônias circundantes à Curitiba, foi adotada ao longo do século XX pela sociedade curitibana. Com este acolhimento, a Broa se tornou um elemento importante da identidade da cidade, transcendendo suas origens camponesas e penetrando os mais diversos ambientes e estratos sociais.

## Mesa posta para a Vogue

A título de exemplo, em outubro de 1977, a coluna “Voga” do Correio de Notícias, assinada por Margarita Sansone, noticiava, ilustrada por fotos dos presentes que a **“Vogue-Brasil recebeu em Curitiba Anfitriões & convidados de sexta na esplendorosa noite do Champagnat”**<sup>83</sup>.

Nesta:

**“Deslumbrante Noite Vogue 77” “Na casa dos triângulos<sup>84</sup>, repleta de anêmonas e junquinhos, sob os flashes de Serginho Monte Alegre e Rui Tavares, sendo observados pelas consciências críticas da elegância brasileira – Rudi Crespi, o gentleman, e Daniel Más, o diabólico, - notados pelos bons colonistas do Paraná, Carlos Jung, Fernanda Ortiz, e Dino Almeida, mais o catarinense Jury Machado, e os paulistas avaro Assumpção e Alik Kostakis, respectivamente da Folha da Tarde e da Última Hora vogaram:”**

**“Alice e Luís Carta, diretores da Carta Editorial, Aparício, perfumista e designer, Ana Maria e Domenico de Bernardinis, ele presidente da Fiat brasileira, Marcio Toledo de Oliveira, diretor comercial de Vogue, José Duarte Aguiar, segundo Zózimo Barroso do Amaral o arquiteto da moda no eixo Rio-SP, e, ao que parece, o arquiteto da moda também no eixo Curitiba-Porto Alegre. Giorgio Conte, homem da Alitalia no Brasil, Cristina Ghergo, fotografa do Vogue italiano e Harpers Bazaar, Maiá Mendonça, redatora de Vogue, Elza e Raul Loeb, cirurgião plástico do mais renomados, Suzana e Geraldo Medeiros, ele clínico emagrecedor de colunáveis, Bi Crisóstomo de Oliveira, voltando de Portillo, Ted e Vera Salem, Esther Angrisani, de Brasília, Luiz Carlos Lisboa, de Porto Alegre, redator do Jornal Zero Hora, e muita gente mais, movida a M. Chandon e traçando o saboroso carril lusitano de Maria da Graça e Paulo Guilherme D`Eça Leal.”**

---

<sup>83</sup> Correio de Notícias. Curitiba, 2 de outubro de 1977. N° 112. Página 14. Disponível em: [http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=325538\\_00&pesq=broa%20centei&hf=memoria.bn.br&pagfis=1902](http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=325538_00&pesq=broa%20centei&hf=memoria.bn.br&pagfis=1902)

<sup>84</sup> Provável menção à casa Rubens de Mendonça: Casa dos Triângulos, desenhada pelo arquiteto curitibano JOÃO BATISTA VILANOVA ARTIGAS.

Na “Mesa posta para Vogue” “Stolle”, tradicional confeito de natal alemão, “honigkuken”, ou pão de mel temperado com especiarias, broa de centeio colonial, broa de sementes integrais, “pesankas’ – ou ovos de Páscoa ucranianos – torta Aída, antiga e fabulosa receita dos Engelhardt, do armazém da Dona Elza, na rua América, mais o “melão de cherezade”, “borsch” polonês, e o fantástico prato de peixes e camarões do Mestre Clécio, do Helvetia, alguns acompanhamentos do tradicional barreado, na mesa paranaense – e de todas as gentes – que Cristina Guerra fotografou para o Vogue-Brasil.”

Nesse evento, em que a Broa de Centeio foi parte da mesa curitibana, participaram conhecidos personagens da alta sociedade local e mundial. Por exemplo, contou com a presença de Daniel Más Gonzáles<sup>85</sup>, dramaturgo espanhol naturalizado brasileiro, colunista social da Vogue e de vários jornais, que na época escrevia para a Globo, onde foi autor de várias telenovelas, assim como a do conde Crespi, conhecido pelos amigos como Rudi, quem além de ser diretor da revista Vogue no Brasil e no México, era considerado uma figura da moda internacional e da alta sociedade.

O conde Crespi nasceu em São Paulo, filho e homônimo do conde Rodolfo Crespi, imigrante italiano fundador do Cotonifício Rodolfo Crespi, do colégio Dante Alighieri e do Clube Juventus no bairro da Mooca em São Paulo.

O jornal americano “The New York Times”, em ocasião da sua morte, o descreveu como:

**“Um homem alto, elegantemente vestido, que gostava de lenços finos e sobretudos de gola de pele, o conde era frequentemente visto caminhando energicamente pela Park Avenue”. (...) “Ele operou uma empresa de relações públicas representando casas de moda italianas e fez muito para promover a moda italiana nos Estados Unidos ao longo dos anos”. (...) “Foi também vice-presidente da Crespi S.A., empresa de investimentos em São Paulo e representante nos Estados Unidos da casa de moda italiana Fendi, conhecida por suas peles, artigos de couro e prêt-à-porter feminino e masculino”<sup>86</sup>.**

A presença da **Broa de Centeio** nesses ambientes sociais contrasta com as suas origens humildes, e é uma evidencia de como este pão foi se enraizando na cultura da cidade, espalhando suas ramificações por todo o tecido social curitibano.

## Sesquicentenário da imigração alemã

Em 1979, o Correio de Notícias cobriu a comemoração do sesquicentenário da imigração alemã na cidade, desta maneira, realizando uma extensa descrição das contribuições desse

---

<sup>85</sup> [www.museudatv.com.br/biografia/daniel-mas/](http://www.museudatv.com.br/biografia/daniel-mas/)

<sup>86</sup> The New York Times. Nova Iorque. 7 de setembro de 1985. Seção 1. Página 26. Tradução dos autores. Disponível em: <https://www.nytimes.com/1985/09/07/nyregion/count-rodolfo-crespi-figure-in-fashion-circles-dies-at-61.html>

povo para o município, e entre elas, a **Broa de Centeio**, assim como das atividades comemorativas que seriam feitas, para celebrar e manter as tradições dessa coletividade.

**“Responsáveis pela introdução em Curitiba do hábito dos concertos, das apresentações teatrais, e grandes incentivadores das bandas e conjuntos musicais - que os seus restaurantes não dispensavam, os alemães nos trouxeram a salsicha “de carne crua”, a broa de centeio, o chucrutz, e o pinheiro-velas acesas, chumaços de algodão - como árvore consagrada ao Natal. Mais que isto, legaram-nos vários dos clubes sociais pois se não abriam mão da igreja protestante da escola, não dispensavam suas associações. Estas “uma característica da alma alemã”, segundo Ernesto Niemeyer que costumava repetir o provérbio: onde dois alemães se reúnem, formam três sociedades. Para lembrar este passado o Clube Duque de Caxias abre suas portas neste domingo, comemorando o Sesquicentenário da Imigração Alemã no Paraná. No programa, culto ecumênico apresentação de grupos folclóricos, almoço com pratos típicos, competições, jogos e recreação para adultos e crianças<sup>87</sup>.”**

## Broa e inflação

A presença da **Broa de Centeio** entre círculos sociais mais abastados foi colocada em pauta pelo deputado paranaense “pedessista” Renato Bueno ao abordar, no Legislativo, o problema da inflação em relação ao pão.

Em 1980, a inflação no Brasil atingiu o simbólico patamar de 100% ao ano, num contexto de planos econômicos mal sucedidos; descontrole dos gastos públicos; crise internacional do petróleo; dívida interna e externa elevada; déficit do balanço de pagamentos; desvalorização da moeda; conjunto de fatores que marcaram o fim do desenvolvimento econômico apoiado em endividamento externo com juros “baratos” da década anterior.

O deputado paranaense argumentava, no plenário, sobre uma possível substituição ou complementação do trigo com soja para diminuir o preço do pão. Na sua argumentação, ele se referia ao fato que a tradicional Broa de Centeio era consumida pelas classes mais altas.

**“Evidentemente – aduz – a solução de Estado é a busca de produtos substitutivos. Entre eles lembro o centeio, planta mais rústica e de maior produtividade que o trigo. Hoje o pão de centeio, sob a forma de broa, é consumido justamente pelas classes mais altas<sup>88</sup>.”**

---

<sup>87</sup> Correio de Notícias. Curitiba, 28 de julho de 1979. N° 665. Página 13. Disponível em: [http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=325538\\_00&pesq=broa%20centeio&hf=memoria.bn.br&pagfis=12801](http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=325538_00&pesq=broa%20centeio&hf=memoria.bn.br&pagfis=12801)

<sup>88</sup> Diário do Paraná. Curitiba, 31 de maio de 1980. N° 7508. Página 1 Caderno 3. Disponível em: <http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&pesq=broa%20centeio&hf=memoria.bn.br&pagfis=142058>

Como é possível observar, a **Broa de Centeio** manteve, durante o século XX, a sua notoriedade em diferentes temas do noticiário, como na política, economia, comércio, moda, arte, crônica policial e religião.

## A Broa e o Papa

Em 2020, completam-se quarenta anos da visita do então Papa João Paulo II à cidade de Curitiba. A visita aconteceu os dias 5 e 6 de julho de 1980.

O então arcebispo de Curitiba, Dom Pedro Fedalto, que acompanhou o Santo Padre durante toda a estadia, relata no seu livro *“Reminiscências: 90 anos de idade – 50 anos de Bispo”*, como foi a chegada ao aeroporto e ao estádio Couto Pereira onde foi recebido com broa.

**“No sábado de manhã, 5 de julho, o céu estava nublado. À tarde saiu um sol tênue entre as nuvens. As autoridades eclesiais, civis e militares aguardavam a chegada do Papa, todos emocionados. No horário previsto, o Papa João Paulo II estava no aeroporto. Tive o privilégio de ser o primeiro a cumprimentá-lo, beijá-lo e pedir-lhe a bênção. O Papa, alegre, recebeu os cumprimentos de todas as autoridades. Muitos fiéis de São José dos Pinhais cumprimentavam o Papa. No saguão do aeroporto muitos passageiros saudavam o Papa e ele, comovido, retribuía com sorriso, amabilidade e afabilidade.**

**Do aeroporto até o estádio do Curitiba, a rua foi toda ornamentada com bandeirinhas e flores nas sacadas enfeitadas e muito povo aplaudindo entusiasmadamente o papa. (...)**

**Às 18h00 chegou ao estádio Couto Pereira, todo florido, por onde passava o Papa, que era ovacionado pelo povo, sobretudo os poloneses e seus descendentes. Era um verdadeiro delírio. O Papa recebeu o sal e a broa polonesa, beijando-a devotamente. De Tomás Coelho foi trazida uma casa típica dos imigrantes poloneses de cem anos atrás. O Papa entrou nela. Dom Ladislau Biernaski, Bispo Auxiliar e o Padre Benedykt Grzymkowski, Reitor da Comunidade Polonesa no Brasil, saudaram emocionados o Papa, agradecendo sua visita e manifestando todo afeto pela visita a Curitiba. Vieram depois cantos em polonês e danças típicas das regiões da Polônia. O Papa ficou radiante, oferecendo um quadro de Nossa Senhora de Czestokowska e terço aos cantores. Em seguida, o Papa recolheu-se no Arcebispado, onde se hospedou<sup>89</sup>.”**

---

<sup>89</sup> FEDALTO, DOM PEDRO. *“Reminiscências: 90 anos de idade – 50 anos de Bispo”*. Curitiba. 2017. Edição do Autor. <http://arquiocesedecuritiba.org.br/2020/07/03/visita-de-sao-joao-paulo-ii-curitiba-completa-40-anos-confira-relatos-de-dom-pedro-fedalto/>



Alguns anos depois, em oito de maio 1986, o então governador do Estado do Paraná, José Richa, sancionou um decreto da Assembleia Legislativa do Estado, no qual foi criado o Parque Estadual Papa João Paulo II.

Localizado numa região central da cidade, o Parque **“evoca a visita do Papa a Curitiba e homenageia a colonização polonesa<sup>90</sup>.”**

O parque em si é um memorial aos poloneses, que constituíram o mais numeroso contingente étnico a se instalar no Paraná. Eles se distinguiram e ainda se distinguem pelo apego às suas tradições culturais, e entre elas a **“fabricação de um item básico da culinária tradicional: a broa preta<sup>91</sup>.”**

Atualmente, a casa da colônia Thomas Coelho, utilizada para receber o Papa no estádio Couto Pereira, se encontra no parque João Paulo II.

## A broa e a aceleração do tempo

Como mencionado no capítulo anterior, a evolução do número de habitantes da cidade fez com que a mesma se desenvolvesse num ritmo vertiginoso, desafiando as autoridades para manter esse crescimento de uma forma ordenada.

Para Josefa Skszyszvzky, todo mudou muito rápido.

**“[A] gente quase não percebe as transformações; quando tenta perceber, tudo já está diferente. (...) Sou do tempo das carroças mesmo e não das motos barulhentas e das buzinas. (...) Agora as coisas ficaram perigosas nas ruas, os carros andam rápidos demais, ainda mais com a rua boa como ficou agora<sup>92</sup>”.**

Comenta em ocasião da visita do prefeito na época, Mauricio Fruet, previamente à inauguração do asfalto da Rua Theodoro Makiolka que liga dois bairros conectados à imigração polonesa: Santa Cândida e Barreirinha.

Santa Cândida foi uma das colônias mais antigas de imigrantes poloneses, que formou um núcleo em meados de 1875, originalmente por quarenta famílias oriundas da Alta Silésia, cujo nome é devido ao da esposa do Presidente Lamenha Lins: Cândida.

**“Os colonos poloneses que se fixaram na Santa Cândida passaram a produzir, desde o início, o centeio, que se tornou a base de sua alimentação. Ficaram**

---

<sup>90</sup> Instituto Água e Terra. Governo do Paraná. <https://www.iat.pr.gov.br/Pagina/Parque-Estadual-Joao-Paulo-II-PEJP>

<sup>91</sup> Instituto Água e Terra. Governo do Paraná. <https://www.iat.pr.gov.br/Pagina/Parque-Estadual-Joao-Paulo-II-PEJP>

<sup>92</sup> Correio de Notícias. Curitiba, 15 de dezembro de 1984. Nº 1044. Página 8. Disponível em: [http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=325538\\_01&Pesq=broa%20centeio&pagfis=4056](http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=325538_01&Pesq=broa%20centeio&pagfis=4056)

**conhecidos pela confecção do pão de centeio, a chamada broa. (...) Relatos da visita do imperador D. Pedro II à colônia quando sua passagem pelo Paraná, em 1880, citam que o monarca provou da broa e da manteiga caseira, na casa do colono mais destacado, tendo afirmado: ‘Não imaginava que fosse tão bom. Tal pão e manteiga nem no Rio de Janeiro comi!’<sup>93</sup>”.**

Comparada aos tempos da visita do Imperador, a duração da viagem do Rio de Janeiro até Curitiba foi reduzida drasticamente. Da carroça à estrada de ferro, do automóvel ao avião, dos mensageiros ao fax, a percepção dos tempos e das distâncias se transformou exponencialmente. Como comenta a senhora Skszyszvzky:

**“nos tempos das carroças, (...), a vida tinha mais tempo para ser percebida por aqui. A gente andava pelas ruas sem medo. O asfalto trouxe os automóveis e a velocidade, a correria de todos os dias. Acho que a cidade ficou mais corrida, as pessoas parecem que vivem sem tempo prá nada<sup>94</sup>.”**

## Entre permanências e mudanças

Essa percepção da velocidade, expressada pela senhora Skszyszvzky, nos faz refletir a respeito das permanências e das mudanças no processo histórico das Broas de Centeio, em que esses pães surgiram e vêm se adaptando mantendo até agora sua identidade até agora.

Analisando a cadeia de valor das **Broas de Centeio**, podemos verificar as principais permanências e mudanças com base em três aspectos: a) a produção de cereais, b) as matérias primas e c) a produção, distribuição e consumo de pão.

Como vimos nos capítulos iniciais, a disponibilidade de sementes para o plantio, especialmente sementes adequadas para o clima e as características do solo, foi um dos fatores determinantes para o aumento das áreas plantadas, assim como para a produtividade por hectare.

Provavelmente a mudança mais importante, dos fatores que impulsionaram a origem e a consolidação das **Broas de Centeio** durante aproximadamente um século, é a relevância econômica atual do trigo frente ao centeio. Se nos primeiros cinquenta anos o centeio prevalecia por sobre o trigo, a realidade atual é bem diferente, o que nos permite levantar a hipótese da falta de estímulo do setor produtivo para o centeio em comparação com a soja, milho e o trigo, culturas estas intimamente vinculadas à inserção do agronegócio brasileiro e

---

<sup>93</sup> Correio de Notícias. Curitiba, 15 de dezembro de 1984. N° 1044. Página 8. Disponível em: [http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=325538\\_01&Pesq=broa%20centeio&pagfis=4056](http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=325538_01&Pesq=broa%20centeio&pagfis=4056)

<sup>94</sup> Correio de Notícias. Curitiba, 15 de dezembro de 1984. N° 1044. Página 8. Disponível em: [http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=325538\\_01&Pesq=broa%20centeio&pagfis=4056](http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=325538_01&Pesq=broa%20centeio&pagfis=4056)

paranaense no mundo globalizado, sendo o subministro de farinha de centeio um dos grandes desafios para a continuidade histórica das **Broas de Centeio**.

Por outro lado, as matérias primas também sofreram mudanças, tanto as farinhas como os fermentos, e alguns ingredientes adicionais que foram se tornando populares na produção das Broas de Centeio ao longo do tempo.

Começando pelas farinhas, inicialmente a moagem era realizada em moinhos de pedra que esmagavam o grão inteiro, mantendo todas as partes integrantes do cereal. No Paraná, quando se tratava da moagem caseira de farinhas, eram utilizados pequenos moinhos chamados de **“Jornas”**, que eram movidos a força humana. Moinhos de maior envergadura utilizavam força animal ou hidráulica, até a chegada da eletricidade na área rural.

Tanto pelo sistema de moagem como pela energia utilizada, eram produções ineficientes em termos de produtividade, porém inicialmente adequadas à baixa densidade populacional.

A farinha branca para a produção de pães alvos, produtos muito apreciados pelas famílias mais abastadas, era obtida através da moagem do grão inteiro e então depois peneirada, sendo um processo demorado e oneroso.

Aqueles que procuravam pão alvo nem sempre conseguiam satisfazer as suas expectativas. Publicada em 1902 no Diário da Tarde, essa reclamação mostra a diferença entre o que se esperava de um pão de trigo, e o que era possível produzir na época.

**“O Pão: É Incrível a qualidade do pão que e está fazendo presentemente neta capital. Dous cavalheiros trouxeram nos hoje alguns paes cuja massa alem de rija é quase negra, parecendo antes pão de centeio de que de trigo. Chamamos a atenção de quem competir para esse abuso<sup>95</sup>.”**

Com a invenção e proliferação do moinho de rolos metálicos, a produtividade da moagem disparou, e ficou cada vez mais barato produzir farinha branca. Com a separação do embrião, (gérmen), do farelo (casca) e da parte branca do grão (endosperma), aumentou o tempo de validade do produto, já que a parte branca é conservada por mais tempo que a farinha integral devido à ausência do gérmen, o qual por sua composição ransifica. Assim, a disponibilidade da farinha branca aumentou e seu preço relativo diminuiu.

À medida que o mercado foi evoluindo e o trigo foi cobrando relevância, a produção e a distribuição de centeio ficaram nas mãos de pequenas e médias empresas. Atualmente, a maioria dos moinhos de farinha de trigo não comercializa centeio.

Em relação aos fermentos e ao processo de fermentação, como mencionamos no capítulo anterior, houve uma mudança importante quanto à utilização do fermento biológico e a diminuição dos tempos de fermentação, prejudicando desta maneira a qualidade sensorial e

---

<sup>95</sup> Diário da Tarde. Curitiba, 10 de novembro de 1902. N° 1002 Página 1. Disponível em: <http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=800074&Pesq=centeio&pagfis=3832>

nutritiva dos pães em geral, acontecendo a mesma coisa com as **Broas de Centeio** que passaram a ser produzidas de acordo com métodos modernos de produção.

Apesar destas mudanças, algumas destacadas padarias em particular mantêm, por tradição, longos processos de fermentação e utilizam tanto fermento biológico como fermento natural.

A distribuição de pães sofreu grandes mudanças ao longo do século, as **Broas de Centeio** deixaram de ser distribuídas em carroças e revendidas em armazéns para se concentrar nas padarias artesanais onde esses pães se destacavam como um item essencial no mix de produtos.

Tanto é assim que quando novos estabelecimentos surgiram, os empreendedores mesmo que vindos de fora da cidade, optaram por se adequar ao gosto local, como sugere este depoimento de Pedro Farinha, da padaria Família Farinha:

**“Quando minha família chegou a Curitiba, já com tradição no interior de São Paulo, se impressionou com a qualidade do pão de centeio que se comia aqui, algo que a gente não conhecia e não fazia lá no interior de São Paulo. [Assim] a gente foi atrás de tentar aprender, apreendeu com os alemães e chegamos numa receita legal. Colocamos no mix de produtos e a clientela começou a gostar. Hoje é um dos pães que mais vende, porque encanta, não só ao curitibano que já tinha esse costume, mas também encanta a quem vem de fora<sup>96</sup>.”**

O mesmo sugere este comentário do atual presidente do Sindicato da Indústria de Panificação e Confeitaria no Estado do Paraná, Vilson Borgmann:

**“Se você voltar na memória, você vai ver que, na década de oitenta e noventa, as padarias tinham um mix de produto muito pequeno. De todos os produtos, o que mais você ouvia falar era: o pão da água, o filão e a broa de centeio. Esse três produtos você tinha que ter dentro da tua padaria! (...) A broa de centeio está presente nas padarias de Curitiba desde o início das suas atividades, ou seja, é um pão natural de Curitiba, e que a padaria que não tinha broa de centeio deixava de atender muito clientes. (...) Você tinha algumas variedades do pão de centeio, uma broa de fibras, uma broa úmida de centeio, uma broa mista de centeio, eu mesmo tive uma padaria em oitenta e quatro onde eu fazia o pão de centeio, de quatro quilos e punha para vender na vitrine fatiando esse pão conforme o cliente queria. E vendia muitos pães desses por dia<sup>97</sup>.”**

Por outro lado, a evolução do mercado de consumo e em especial a complexidade que este desenvolveu em termos de segmentação, fez com que naturalmente as **Broas de Centeio** ganhassem suas variações, com diferentes porcentagens de mistura entre trigo e centeio, e

---

<sup>96</sup> Entrevista a PEDRO FARINHA, da Padaria Família Farinha, em agosto de 2021.

<sup>97</sup> Entrevista a VILSON BORGMANN, presidente do da Indústria de Panificação e Confeitaria no Estado do Paraná, em agosto de 2021.

com variações entre farinha de trigo branca e integral. Estas variações permitem, por sua vez, diferentes graus de hidratação (quantidade de líquidos na receita), com ou sem a adição de açúcar e gorduras, o que originou ao menos as broas: mista, preta e úmida, em versões integrais, sem açúcar e veganas (sem gordura animal).

Assim entre mudanças e permanências, para viabilizar a sua continuidade histórica, as **Broas de Centeio** se adaptaram às circunstâncias e ao ambiente, como também o fizeram alguns estabelecimentos comerciais centenários que são elementos importantes de permanência para as **Broas de Centeio** e que contribuíram enormemente na transmissão de geração em geração desta tradição curitibana.

## A notoriedade das padarias centenárias

Alguns poucos estabelecimentos dedicados à panificação conseguem se perpetuar por décadas e alguns deles sob o comando da mesma família. Estas famílias que começaram suas atividades econômicas na panificação por mais de um século acompanharam a evolução histórica das Broas de Centeio e contribuíram para a transmissão desta tradição. Elas se transformaram em instituições curitibanas, algumas delas permanecendo ativas não somente comercialmente como também social e culturalmente.

### Kaminski

**“O sobrenome mais famoso em panificação da cidade, o Empório Kaminski, está comemorando 90 anos, em atividade desde 1930, na mesa de diversas gerações da sociedade curitibana<sup>98</sup>.”**

Em finais de 2020, três gerações da família Kaminski se reuniram para festejar os noventa anos de trajetória<sup>99</sup>.

Foi uma semana inteira em novembro de comemorações, quando em cada dia houve degustações de produtos selecionados.

**“Dos produtos que serão degustados, destaque para a Broa úmida, uma das primeiras receitas da casa, mais emblemáticas, que foi criada pelo Vô Nelson**

---

<sup>98</sup> Altos Agitos. Curitiba, 15 de novembro de 2020. <https://altosagitos.com.br/gastronomia/emporio-kaminski-comemora-90-anos-com-semana-de-degustacao-para-os-clientes/>

<sup>99</sup> Panorama do Turismo. Kaminski, 90 anos de trajetória, Curitiba, 20 de novembro de 2020. <https://www.panoramadoturismo.com.br/destaques/kaminski-90-anos-de-trajetoria>

**Kaminski. Feita de forma artesanal com farinha de centeio de excelente qualidade e banha de porco<sup>100</sup>.”**

Esta broa úmida da casa, receita tradicional da família, é descrita no atual site do Emporio Kaminski como **“Simplesmente delicioso e fica perfeito com carne de onça ou quibe cru<sup>101</sup>.”**

Na quinta-feira, dia dessa semana especial, foi realizado um evento comandado por Maresca, Cristine, Camila e Rodrigo Kaminski, quando **“com champanhe e bolo de aniversário, a família Kaminski comemorou sua participação de nove décadas na história da panificação em Curitiba<sup>102</sup>.”**

Como não poderia ser de outra maneira, o bolo de aniversário foi **“a Torta Marta Rocha<sup>103</sup>, a mais tradicional de Curitiba<sup>104</sup>.”**

Esses noventa anos foram marcados pelo empreendedorismo dos integrantes dessa família. Em agosto de 1990, um artigo no Correio de Notícias relatava a história desta família e era titulado **“Kaminski, há sessenta anos servindo o pão nosso de cada dia”**.

**“Ao vermos determinadas empresas terem o seu nome marcado no mercado Estadual e também no nacional, nunca temos a preocupação de olharmos para trás e verificarmos como tudo realmente começou, a impressão que temos é de que os proprietários das mesmas são homens cheios do dinheiro e que não tiveram dificuldade alguma em galgar os degraus do sucesso, mas isso na realidade é um engano, pois os grandes empresários de hoje, foram grandes batalhadores nos passado e tiveram que superar muitas barreiras para terem seu nome conhecido. Um nome marcante em nosso Estado e que prova o grande trabalho tido para conseguir ser o que é, são os “Pães Kaminski”, cuja evolução começou em 1929 com Alexandre Kaminski (falecido) que adquiriu aos 22 anos a “Padaria Universal”, passando de empregado a patrão após ter trabalhado e lutado muito para conseguir o seu objetivo: ter seu próprio negócio. Inicialmente localizada à Av. Visconde de Guarapuava e, no ano de 1930 transferida para (...) à rua Carneiro Lobo, 79. Jerônimo e Nelson Kaminski, filhos de Alexandre, sempre estiveram ao lado do pai na batalha para fazer da padaria e de seus pães um verdadeiro sucesso. (...) Trabalhando inicialmente na venda de pães e mercearias, restaurantes e entrega diretas a residências, distribuição esta feita com**

---

<sup>100</sup> Altos Agitos. Curitiba, 15 de novembro de 2020. <https://altosagitos.com.br/gastronomia/emporio-kaminski-comemora-90-anos-com-semana-de-degustacao-para-os-clientes/>

<sup>101</sup> <https://emporiokaminski.com.br/loja/broa-umida/>

<sup>102</sup> Panorama do Turismo. Kaminski, 90 anos de trajetória, Curitiba, 20 de novembro de 2020. <https://www.panoramadoturismo.com.br/destaques/kaminski-90-anos-de-trajetoria>

<sup>103</sup> Bolo homenagem da proprietária da “Confeitaria das Famílias”, de Curitiba, Dona Dair DA COSTA TERZADO, para MARIA MARTA HACKER ROCHA, Miss Brasil de 1954, e que no mesmo ano foi segunda colocada no concurso Miss Universo.

<sup>104</sup> Altos Agitos. Curitiba, 15 de novembro de 2020. <https://altosagitos.com.br/gastronomia/emporio-kaminski-comemora-90-anos-com-semana-de-degustacao-para-os-clientes/>

carrocinha, alias método muito comum na época e, a Padaria Universal possuía uma media de quinze carroças para desenvolver esta tarefa, Jerônimo e Nelson ficaram nesta lida até o ano de 69, quando então ampliaram a mercearia já existente e iniciaram a venda de broa colonial de centeio, à supermercados<sup>105</sup>.”

“Adorava essa época”, diz, saudoso, ao lembrar de si mesmo ainda criança, encolhido entre os pães. Ao longo dos anos, a frota foi crescendo e chegou a 30 carroças, que depois foram substituídas por Kombis, que entregavam os mais variados tipos de mercadorias a bares, empórios e armazéns. (...) Quando moço, Nelson Kaminski costumava dizer que as padarias iam acabar. O pai dele, Alexandre Kaminski, primeiro padeiro da família, respondia, categórico: “você só fala bobagem” (...) Como adorava assistir filmes e era ligado nas novidades, Nelson achava que as pessoas iam parar de comprar nas padarias para comprar em mercados – que até então pareciam coisa de um futuro distante por aqui. (...) Mas dito e feito, os mercados chegaram também em Curitiba e os costumes começavam a mudar... Os Kaminski sentiram na pele o peso do progresso da cidade, mas seguiram firmes<sup>106</sup>.”

Atualmente a família Kaminski administra o empório na Avenida Sete de Setembro e na Avenida Iguaçu, em um formato com vários pontos em comum ao dos mercados que seu Nelson achava que ameaçariam seu negócio algumas décadas atrás.

Os netos de dona Maresca e Nelson, filhos de Cristine, “**Rodrigo, que é engenheiro mecânico, hoje cuida da parte administrativa e financeira**” e “**Camila, engenheira de alimentos e com formação em confeitaria e panificação, cuida do cardápio e desenvolvimento de produtos**”<sup>107</sup>.” São eles que continuam a saga do sobrenome Kaminski rumo ao centenário da família no setor de panificação.

---

<sup>105</sup> ““Kaminski”, há sessenta anos servindo o pão nosso de cada dia”. Jornal Zona Sul Ano I n 09. Correio de Noticias. Curitiba. 12 de agosto de 1990. N<sup>o</sup> 74. Página E-1. Disponível em: [http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=325538\\_02&pesq=broa%20centeio&hf=memoria.bn.br&pagfis=3435](http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=325538_02&pesq=broa%20centeio&hf=memoria.bn.br&pagfis=3435)

<sup>106</sup> FABRI, MARINA. Conheça a Historia do Emporio Kaminski. Gazeta do Povo. Curitiba. 7 de março de 2017. Disponível em: <https://www.gazetadopovo.com.br/bomgourmet/pessoas/conheca-historia-do-emporio-kaminski-curitiba/>

<sup>107</sup> FABRI, MARINA. Conheça a Historia do Empório Kaminski. Gazeta do Povo. Curitiba. 7 de março de 2017. Disponível em: <https://www.gazetadopovo.com.br/bomgourmet/pessoas/conheca-historia-do-emporio-kaminski-curitiba/>

## Mercearia Viana

Este tradicional estabelecimento do centro da cidade teve sua origem como Leitaria Viana em 1906, e vem sendo administrada no último meio século pela família Veronesi.

**“(...) [N]ão há curitibano que se preze que não conheça a mercearia e seus fantásticos pães<sup>108</sup>.”**

**“Ao se dirigir à Catedral Metropolitana de Curitiba pela Cruz Machado, há quase sempre uma fila constante. Não se trata da espera para a entrada de alguma estação-tubo ou para qualquer ato religioso. A centenária Mercearia Viana encontra-se ali. Do alto de seus 106 anos, o local é atrativo para os interessados em levar uma broa para casa<sup>109</sup>.”**

**“A broa úmida da Viana é fornecida ao Bar do Alemão, no Largo da Ordem, onde acompanha a carne de onça<sup>110</sup>.”**

Como veremos mais a frente neste capítulo, a Broa de Centeio e a Carne de Onça tiveram, ao longo do século XX, histórias paralelas.

**"São 3 mil clientes por dia. (...) [Afirma] Gilmar Veronese, 50 anos, em uma pequena sala acima da mercearia, de onde administra o espaço há 25 anos. Ele não esconde o segredo do movimento. "Muita gente fica curiosa com isso. A broa da manhã já é velha. É com esse conceito que trabalho", diz. (...) "Procuramos não usar química alguma", diz Veronese. E é justamente o aspecto caseiro que atrai a aposentada Doraci Almeida, 60 anos. "Acabei conhecendo o lugar por acaso há muitos anos. Desde então, compro sempre", afirma. A memória gastronômica também é garantia de retorno do freguês. "Minha mãe é polonesa e gosta do pãozinho típico daqui. Pelo menos duas vezes por mês, eu venho aqui para levar para ela", conta<sup>111</sup>.”**

---

<sup>108</sup> CALDAS, GUILHERME; MARTINS, RAFAEL. Pão e café: Dois lugares na cidade que criam a combinação perfeita. Gazeta do Povo. Curitiba. 10 de junho de 2015 em: <https://www.gazetadopovo.com.br/bomgourmet/colunistas/baixa-gastronomia/pao-e-cafe/>

<sup>109</sup> BOREKI, VINICIUS. O sabor tradicional do Centro. Padarias, confeitarias e mercearias atraem a clientela com produtos e costumes à moda antiga. Gazeta do Povo. Curitiba. 22 de janeiro de 2012. Disponível em: <https://www.gazetadopovo.com.br/vida-e-cidadania/o-sabor-tradicional-do-centro-71v8hjulsh7v1zxsl7oix3ri/>

<sup>110</sup> CALDAS, GUILHERME; MARTINS, RAFAEL. Pão e café: Dois lugares na cidade que criam a combinação perfeita. Gazeta do Povo. Curitiba. 10 de junho de 2015 em: <https://www.gazetadopovo.com.br/bomgourmet/colunistas/baixa-gastronomia/pao-e-cafe/>

<sup>111</sup> BOREKI, VINICIUS. O sabor tradicional do Centro. Padarias, confeitarias e mercearias atraem a clientela com produtos e costumes à moda antiga. Gazeta do Povo. Curitiba. 22 de janeiro de 2012. Em: <https://www.gazetadopovo.com.br/vida-e-cidadania/o-sabor-tradicional-do-centro-71v8hjulsh7v1zxsl7oix3ri/>



## Piegel

Outro sobrenome de peso na panificação curitibana teve sua origem:

**“com o encontro do casal Margarida Scheffer e Eduardo Piegel. Ela veio da Áustria em navio de imigrantes por volta de 1888 e ele filho de alemães, mas nascido em São Leopoldo - RS. Encontraram-se então, em Santos. Casaram e em 1907 mudaram de cidade para tentar a vida. Junto de seus filhos fizeram em Curitiba o sonho do negócio próprio. Em 1915 nascia uma pequena produção de pães e biscoitos, localizada na Av. Anita Garibaldi, 580, o mesmo endereço da atual Piegel Pães<sup>112</sup>.”**

Em 2015:

**“a tradicional Piegel Pães comemorou no domingo, dia 29 de março, seus 100 anos de fundação. Uma festa na sede da empresa, no Ahú, reuniu cerca de mil clientes, amigos e familiares dos proprietários, já na quinta geração. Dentre os que prestigiaram a festa, o prefeito Gustavo Fruet e sua esposa Márcia, clientes da casa, fizeram questão de levar seu abraço e parabenizar os anfitriões Augusto e Adilete Piegel, abrindo espaço em meio aos inúmeros compromissos pelo aniversário de Curitiba, comemorado na mesma data. (...) Na ocasião, também foi feito o lançamento oficial do livro contando a história da empresa e a trajetória da família Piegel desde sua chegada no Brasil. A obra foi escrita por Jeanne Piegel, bisneta do fundador, Eduardo Piegel. Fundada por uma família de imigrantes alemães, a Piegel Pães nasceu como uma pequena produção caseira de pães e biscoitos. (...) A empresa é dirigida hoje pela terceira geração, representada por Augusto e Adilete Piegel. Com eles o negócio ganhou corpo, cresceu e multiplicou-se em cinco empresas do grupo, todas administradas pelos netos, bisnetos e tataranetos do fundador. São elas: Padaria Piegel Pães, Confeitaria Piegel, Restaurante e Casa de Massas Casal Garcia, Piegel Papelaria e Piegel Presentes<sup>113</sup>.”**

O espírito empreendedor, característica dos integrantes da família Piegel, os levou a se destacarem como empresários do setor de panificação, incursionando também em outros comércios varejistas.

Atualmente as **Broas de Centeio** fazem parte do amplo repertório de produtos de ao menos duas empresas da família Piegel. A Piegel Pães e o Armazen Piegel.

---

<sup>112</sup> Piegel Pães.

<https://www.piegelpaes.com.br/sobre#:~:text=A%20nossa%20história%20começou%20com,cidade%20para%20enttar%20a%20vida.>

<sup>113</sup> MAGALHÃES, BÁRBARA. Piegel Paes completa 100 anos. Bem Paraná. Curitiba 31 de março de 2015. Em: [https://www.bemparana.com.br/blog/mesadividida/post/pielgel-paes-completa-100-anos#.YoJQ\\_tjMLIU](https://www.bemparana.com.br/blog/mesadividida/post/pielgel-paes-completa-100-anos#.YoJQ_tjMLIU)

Na primeira, as broas têm lugar de destaque como categoria própria. **“Broas. Temos várias opções de Broas gostosas e saudáveis! Broa Integral, De Linhaça, (...) Úmida, Sem Açúcar, Alemã, Fibras & Cereais, (...) Aipim, Batata, (...) Multi Grãos, Semente De Girassol, (...) Fubá. Experimente!** <sup>114</sup>”

E no segundo **“Todos os dias são produzidas BROAS fresquinhas, de Centeio, Integral, de Milho, (...), Broa Sem Açúcar, (...), Multigrãos e outras** <sup>115</sup>.”

## Uma padaria com nome de rua

Por último, porém não menos importante, a padaria da família Engelhardt, sobrenome intimamente ligado à história da panificação da cidade, e especialmente, às **Broas de Centeio**.

Tudo começou com Eduardo Engelhardt, filho do imigrante alemão, Friedrich Engelhardt, radicado em Curitiba a partir de 1882, fundador da primeira cervejaria a vapor da cidade. Eduardo, seguindo os passos empreendedores do seu pai, funda em 1913, um armazém de secos e molhados, ao lado da Cervejaria “Gloria”. Este armazém era conhecido como o armazém da dona Elza, nome da esposa de Eduardo, e que no ano seguinte mudaria de endereço para a antiga Rua do Cemitério, na época já rebatizada Rua América.

Em 1928, mudou-se novamente de local, em frente da Igreja Luterana, na mesma Rua América<sup>116</sup>, que na época tinha sido rebatizada como Rua Trajano Reis. A padaria permanece até hoje na esquina com a antiga Rua do Serrito, que se tornou Rua Conselheiro Barras e hoje se chama Rua Carlos Cavalcanti.

A evolução da quantidade e a mudança dos nomes das ruas da cidade servem como um indicador da intensidade do crescimento da urbe assim como as mudanças nas dinâmicas culturais e históricas, que levaram aos administradores da cidade a criar, nomear e renomear as vias da cidade.

**“No ano de 1857, Curitiba tinha 12 vias importantes, pelas quais a população passava diariamente. Eram elas a Rua do Fogo, Rua Direita, Rua da Entrada, Rua da Carioca, Estrada da Marinha, Rua Fechada, Rua do Rosário, Rua do Nogueira, Rua das Flores, Rua do Comércio, Rua do Saldanha e Rua da Assembleia** <sup>117</sup>.”

**“A XV de Novembro, rua mais famosa da capital paranaense, que homenageia a Proclamação da República, recebeu a denominação atual em novembro de 1889. Até junho de 1880, chamava-se rua das Flores, e pelos**

---

<sup>114</sup> Piegel Pães. <https://www.piegelpaes.com.br/produtos>

<sup>115</sup> Armazém Piegel. <https://www.armazempiegel.curitiba.br/produtos>

<sup>116</sup> Atual Rua Trajano Reis.

<sup>117</sup> <https://curitibaspace.com.br/rua-presidente-carlos-cavalcanti/>

**nove anos seguintes foi a rua da Imperatriz. Já seu prolongamento, a atual avenida Victor Ferreira do Amaral, recebeu nome em 1954<sup>118</sup>.”**

Atualmente, segundo **“dados do Instituto de Pesquisa e Planejamento Urbano de Curitiba (Ippuc), Curitiba possui 9.248 mil ruas. Destas, 969 são consideradas não oficiais. As vias dividem-se nos 75 bairros da capital, dentro das nove administrações regionais<sup>119</sup>.”**

Foi dentro dessa dinâmica frenética de crescimento e transformação urbana que as Broas de Centeio tiveram sua origem, evoluíram e se adaptaram durante aproximadamente um século, de mãos dadas com estas celebres famílias e seus estabelecimentos.

## O pão das gerações curitibanas

Ao contrário de muitas outras padarias, onde o pão francês impôs a sua prevalência, as Broas de Centeio são o carro-chefe da Padaria América, que foi transmitida de geração em geração, por Eduardo Engelhardt Jr. para seu filho Ewaldo. De Ewaldo, conhecido como seu “Bruda” para seus filhos Roseli e Afonso, e finalmente para Andrea e Eduardo Engelhardt, netos de seu “Bruda”, que atualmente estão à frente do centenário estabelecimento.

Para Eduardo Engelhardt, apesar da **Broa de Centeio** e suas variações serem o carro chefe do seu estabelecimento desde 1913, as mesmas ***“depois de um mais de um século pertencem não só aos descendentes alemães, como também aos poloneses, aos ucranianos, a todas as padarias que as fabricam e a todos quem às apreciam e as consomem, a todos os Curitibanos!***<sup>120</sup>.”

No ano 2000, Juliana Reinhardt publicou um artigo precursor da sua tese de mestrado, sobre história e alimentação, em que faz referência à pesquisa que realizava na época sobre a Broa de Centeio e a Padaria América, e outros aspectos, como por exemplo, às mudanças dos padrões de consumo e os significados do pão ao longo do tempo.

**“Apesar da preferência pelo trigo, por muito tempo o centeio, mais resistente e desenvolvendo-se facilmente nas terras mais pobres e em climas**

---

<sup>118</sup> <https://www.curitiba.pr.leg.br/informacao/nossa-memoria/rua-historia>

<sup>119</sup> <https://www.curitiba.pr.leg.br/informacao/nossa-memoria/rua-historia>

<sup>120</sup> Entrevista com EDUARDO ENGELHARDT. Agosto. 2021.

bastante frios, foi o cereal dominante na Europa. O recuo progressivo do centeio diante do trigo é uma das manifestações do progresso das técnicas agrícolas e do nível de vida no Ocidente (...) Sempre houve diferenças entre os alimentos de ricos e os de pobres. Isto se dá também com o pão. O pão dos ricos é produzido com farinha branca (...) O pão dos pobres é o pão preto, feito com farinha de menor qualidade (integral) e misturada com farinha de outros cereais, os cereais menos nobres (centeio, cevada, aveia). Estes últimos constituem o essencial da alimentação camponesa. (...) Hoje está ocorrendo o inverso, pois as pessoas com maior acesso às informações, as que possuem maiores condições financeiras, muitas dão preferência aos pães feitos com farinhas mais integrais, ou os feitos também com outros cereais - aveia, centeio, milho -, por estes terem outros valores nutricionais. Estes pães, ao contrário do comentado anteriormente, têm seu preço mais elevado que o pão branco, sendo eles os “artigos de luxo”. (...) No final do século XIX, até os mais pobres se proviam de pão à vontade, por já haver se introduzido na alimentação a enorme e barata broa de centeio, fabricada nas padarias alemãs. (...) “A broa de centeio, (...), que era o alimento do colono pobre, está na mesa de muitos abastados, e é o pão mais procurado e famoso da padaria que é nosso objeto de pesquisa, a Padaria América. A mais antiga padaria de Curitiba é administrada pelos descendentes de seu fundador, nunca saindo da família, e têm em uma considerável parte de seus clientes, imigrantes alemães e seus descendentes. Por isso, a procura por esta broa específica da Padaria América, pode ser, além dos motivos já mencionados, também por outros fatores que estamos investigando<sup>121</sup>.”

Em 2002, escreveu a tese para o Mestrado em História na Universidade Federal do Paraná, orientada pelo historiador Carlos Alberto Antunes dos Santos<sup>122</sup>, em que fez um primeiro

---

<sup>121</sup> REINHARDT, JULIANA CRISTINA. História e alimentação: uma nova perspectiva. Revista Vernáculo, [S.l.], n. 3, dez. 2000. ISSN 2317-4021. Disponível em: <<https://revistas.ufpr.br/vernaculo/article/view/18070/11774>>. Acesso em: 12 jul. 2022. doi:<http://dx.doi.org/10.5380/rv.v1i3.18070>.

<sup>122</sup> CARLOS ALBERTO ANTUNES DOS SANTOS foi historiador e Mestre em História pela Universidade Federal do Paraná, Doutor em História - Université de Paris X, Nanterre, e Pós-Doutorado em História pela Universidade de Paris III- Instituto de Altos Estudos da América Latina. Reitor da UFPR (1998/2002) Secretário de Educação Superior do MEC- SESU- (2003/2004), e membro do Conselho Nacional de Educação (2003/2004) e do Conselho Superior da CAPES (2003/2004). Em 2002 foi agraciado com o Prêmio Paranaense de Ciência e Tecnologia. Foi membro da academia Paranaense de Letras, cadeira nº38. Dedicou boa parte da sua trajetória à História da Alimentação, com uma profícua produção de pesquisas e textos, dentre eles o livro “História da Alimentação no Paraná”. Atuou como Coordenador do Grupo de Estudos e Pesquisas em História e Cultura da Alimentação (CNPq) e do site

estudo acadêmico ao respeito da Broa de Centeio, que posteriormente, no ano de 2010 se transformaria no livro: *“A padaria América e o pão das gerações curitibanas”*<sup>123</sup>. Nele o próprio Antunes destaca no prólogo que:

***“O carro chefe da Padaria América é, indiscutivelmente, a broa de centeio, antigamente conhecida como ‘o pão do colono alemão’, elaborada segundo tradições antigas, de forma artesanal. Este pão que virou a marca registrada desta padaria é provavelmente o melhor pão que Curitiba já saboreou, qual seja ‘o pão da alma’, porque é feito por homens e mulheres pensantes que não se sacrificaram à tirania da massa. Se a broa de centeio da Padaria América oferece àqueles que a consomem lembranças, identidade, história, isto ocorre também porque a broa de centeio, como veiculadora e indutora de identidade, se confunde com a própria padaria, que têm na sua trajetória intimamente relacionada ao desenvolvimento da sociedade curitibana. Ou seja, podemos contar a História de Curitiba através da saga do Engelhardt, inspirada e consagrada na Padaria América”***<sup>124</sup>.

Um tempo depois, em 2007, Reinhardt escreveu uma nova tese, desta vez para o curso de Doutorado em História com o título: “Dize-me o que comes e te direi quem és: alemães, comida e identidade”. Em 2014, esse estudo adquiriu uma nova edição, dirigida a um público mais abrangente do que o acadêmico, com o nome: **“Alemães, Comida e Identidade. Uma tese ilustrada”**. Nele a autora destaca que:

***“A broa de centeio, presente na casa de todos os depoentes, no café ou no jantar, é uma continuidade das suas infâncias. Muitas fazem sua broa de centeio e, quando fazem pão, costumam fazê-lo integral. Albert também faz broas e, quando sua esposa faz o pão, ‘é quase certo que ela faça pão branco. Não é costume na casa dela comer broa’. Usam também para fazer a broa com Schrot, o centeio ou trigo moído grosso”***<sup>125</sup>.

www.historiadaalimentacao.ufpr.br. Foi representante da UFPR junto à Chaire Internacional da UNESCO "Salvaguarda e Valorização dos Patrimônios Culturais Alimentares".

<sup>123</sup> REINHARDT, JULIANA CRISTINA. A Padaria América e o Pão das Gerações Curitibanas. Curitiba. 2010.

<sup>124</sup> REINHARDT, JULIANA CRISTINA. A Padaria América e o Pão das Gerações Curitibanas. Curitiba. 2010.

<sup>125</sup> REINHARDT, JULIANA. Alemães, Comida e Identidade. Uma tese ilustrada. Pág.216. Maquina de Escrever. Curitiba. 2014.

## A Broa nossa de cada dia

Também em 2007, num outro projeto, desta vez audiovisual<sup>126</sup>, Juliana Reinhardt<sup>127</sup>, apresenta a:

**“broa de centeio como Patrimônio Imaterial de Curitiba, produto de uma atividade desenvolvida por atores sociais, conhecedores de técnicas e ou de matérias primas que identificam a comunidade local. Hábito alimentar que, para muitos curitibanos, constitui-se tradição culinária, a broa de centeio foi trazida pelos imigrantes europeus que se estabeleceram no Brasil, mais especificamente no Sul, e este elemento cultural foi repassado aos seus descendentes<sup>128</sup>.”**

Neste documentário audiovisual, o historiador Carlos Alberto Antunes dos Santos realiza o seguinte depoimento que visualiza a situação atual e as oportunidades de futuro desta tradição:

***“O pão preto ele sempre foi visto perante o pão branco como um pão sem grandes atrativos. Agora neste processo de globalização a broa preta ela se torna digamos um pão bastante requisitado, se torna um pão Curitibano, um ícone dos alimentos mais, digamos mais expressivos, mais representativos da nossa culinária. Esse retorno de produtos que nos sempre apreciamos, ou pelos menos produtos que nossos avos, nossos pais sempre gostavam, produtos de qualidade, eles voltam, eles se tornam moda hoje, o retorno da cozinha regional da cozinha local como resistência a cozinha globalizada e algo bastante expressivo hoje<sup>129</sup>.”***

---

<sup>126</sup> Projeto contemplado no Edital Identificação e Registro de Patrimônio Imaterial, realizado com o apoio do Fundo Municipal de Cultura, do Programa de Apoio e Incentivo à Cultura, da Fundação Cultural de Curitiba da Prefeitura de Curitiba.

<sup>127</sup> A broa nossa de cada dia. Documentário. 2007.  
Proponente e Coordenação do Projeto | JULIANA CRISTINA REINHARDT | Pesquisa e Produção de Texto | JULIANA CRISTINA REINHARDT | VICTOR AUGUSTUS GRACIOTTO SILVA | Direção | GUILHERME PIERRI | Assistente de Direção | JULIANA CRISTINA REINHARDT | Roteiro | JULIANA CRISTINA REINHARDT | VICTOR AUGUSTUS GRACIOTTO SILVA | GUILHERME PIERRI | Produção | ELI GODOY MARTINS PIO | VICTOR AUGUSTUS GRACIOTTO SILVA | Assistente de Produção | GUSTAVO WILLRICH | Direção de Fotografia e Câmera | ELI GODOY MARTINS PIO | Assistente de Câmera | GUSTAVO WILLRICH | Som Direto | MARQUINHOS RIBEIRO | Assistente de Som Direto | ROSELI RIBEIRTOIBETO ZEM | Design Gráfico | ELI GODOY MARTINS PIO | Foto Still | ELI GODOY MARTINS PIO | GUSTAVO WILLRICH

<sup>128</sup> REINHARDT, JULIANA C, SILVA VICTOR AUGUSTUS G. “A broa nossa de cada dia: memória e identidade das gerações curitibanas”. Em “Diálogos sobre o pão, textos dos palestrantes do I Simpósio sobre o futuro do Pão Artesanal no Paraná”. La Panoteca Slow Bakery Institute. Curitiba 2019.

<sup>129</sup> A broa nossa de cada dia. Documentário. 2007. <https://editoramaquinadeescrever.com.br/a-broa-nossa-de-cada-dia/>

Neste documentário, são entrevistados vários imigrantes e seus descendentes. Também constam cenas realizadas em seus lares e em algumas padarias, como a Merceria Viana, a Padaria América e no Chez Arnold.

Nesta última, o imigrante holandês, Arnold Timmer, proprietário da Chez Arnold até seu falecimento, dá seu depoimento. Filho e neto de proprietários de padaria e confeitarias no seu país natal, ele veio para o Brasil em 1975, a convite da Cooperativa Central de Laticínios Batavo em Carambeí no Paraná, para instalar a Panificadora Batavo em Curitiba, onde permaneceu por quatro anos. A partir de 1981, montou seu próprio estabelecimento<sup>130</sup>. Na sua participação no documentário, posicionado atrás do balcão, afirmava com uma broa na mão e com seu sotaque característico: **“Nós temos uma broa que leva uma parcela de centeio que a gente até apelidou de Broa Curitibana porque é uma broa como é vendida em muitos lugares<sup>131</sup>.”**

O depoimento do Arnold é uma demonstração da notoriedade da **Broa de Centeio** em Curitiba. Um profissional oriundo de uma família dedicada à produção de pão no seu país, que adotou a Broa de Centeio tal como é produzida localmente, mostra o encanto da broa curitibana até para quem vem de fora.

## A notoriedade da notoriedade

A repercussão dos trabalhos de Juliana Reinhardt relacionados à Broa de Centeio ficou registrada em diversos artigos nos meios de comunicação da cidade. Levando as broas das mesas de trabalho das padarias e dos lares para serem apreciadas como objeto de estudo acadêmico, e assim adquirindo assim uma nova espécie de notoriedade: a identificação delas patrimônio cultural imaterial da cidade, despertando novos olhares e reflexões.

Os seguintes trechos servem como exemplo. O primeiro destes, publicado na revista Top View:

**“Um pão muito presente no hábito curitibano é a broa de centeio. A nutricionista e doutora em História da Alimentação Juliana Reinhardt, em parceria com Victor Augustus Silva, mestre em História, registrou a iguaria como patrimônio imaterial da cidade em um projeto de pesquisa aprovado pela Fundação Cultural de Curitiba. A receita foi trazida pelos imigrantes alemães que se estabeleceram no Sul do Brasil e repassada de geração em geração até os dias de hoje<sup>132</sup>.”**

---

<sup>130</sup> RITZ, JOSIANNE. Chez Arnold tradicional confeitaria de Curitiba anuncia que vai fechar as portas. 22 de outubro de 2019. <https://www.bemparana.com.br/noticia/chez-arnold-tradicional-confeitaria-de-curitiba-anuncia-que-vai-fechar-as-portas#.YopNgNjMLIU>

<sup>131</sup> A broa nossa de cada dia. Documentário. 2007. <https://editoramaquinadeescrever.com.br/a-broa-nossa-de-cada-dia/>

<sup>132</sup> BATISTELLA, DANIEL. Mão na massa: conheça os principais tipos de pães. Revista Top View. Curitiba. 10 de junho de 2013. n. 153 Disponível em: <https://topview.com.br/estilo/principais-tipos-de-paes/>

O segundo, publicado no Bem Paraná:

**“A autora é Juliana Cristina Reinhardt, doutora em História da Alimentação e também descendente de alemães. Pesquisadora de temas sobre cultura alimentar e Patrimônio Cultural Imaterial, já publicou dois livros: A Padaria América e o Pão das Gerações de Curitiba, em 2011 e Diz-me o que comes e te direi quem és : alemães, comida e identidade neste ano. Também é de sua autoria o documentário A broa nossa de cada dia, que registrou a broa de centeio como Patrimônio Cultural Imaterial de Curitiba<sup>133</sup>.”**

E o terceiro, publicado na Gazeta do Povo, titulado **“A saga da Broa de Centeio”**.

**“O centeio também é comum a poloneses, ucranianos e austríacos. Mas no caso dos luteranos o sentido do consumo é mais acentuado, pois o grupo enfrentou várias estranhezas na cidade pelo menos até a Segunda Guerra, quando passou a ser visto como "inimigo dos brasileiros" e teve até de retirar o nome de família da fachada dos comércios. "Muitas crianças luteranas não podiam nem brincar com outras crianças", comenta. Manter certos hábitos como o da broa de centeio representou uma forma de resistência cultural para o povo que teve o cemitério negado, sofreu perseguição por causa da língua e enfrentou sinais de intolerância religiosa. "Como broa porque sou alemão", disseram alguns entrevistados, num exercício de lógica e de olfato. Nada mais germânico<sup>134</sup>.”**

Por último, neste outro exemplo de notoriedade dos trabalhos de Juliana Reinhardt, os autores do livro **“Interculturalidade”**, Rosângela Gonçalves de Oliveira e Sandro Luis Fernandes, citam que:

**“Em pesquisa sobre hábitos alimentares na cidade de Curitiba, revelou-se que a broa de centeio para muitos curitibanos é parte da tradição culinária. Essa pesquisa desdobrou-se em outra que tinha como objetivo descobrir qual era a padaria mais antiga da cidade e descobriu-se que a Padaria América, fundada em 1913, mantém a tradição de produção e venda do pão de centeio. A pesquisa revelou que sempre um descendente do fundador, de origem alemã é quem detinha a receita da produção da broa de centeio e que a mesma passa de geração em geração desde sua fundação<sup>135</sup>.”**

---

<sup>133</sup> <https://www.bemparana.com.br/noticia/a-tradicao-dos-doces-alemaes-em-livro-229402#.Ys2VczHMLIU>

<sup>134</sup> FERNANDES, JOSÉ CARLOS. A saga da broa de centeio. Gazeta do Povo. 9 de setembro de 2007. <https://www.gazetadopovo.com.br/vida-e-cidadania/a-saga-da-broa-de-centeio-amxbn9y5xrujo2n3w237kbioe/>

<sup>135</sup> GONÇALVES DE OLIVEIRA, ROSANGELA e FERNANDES, SANDRO LUIS. Interculturalidade. Rede e-Tec Brasil. Instituto Federal do Paraná. Curitiba 2012. Disponível em: <http://proedu.rnp.br/bitstream/handle/123456789/1348/Interculturalidade.pdf?sequence=1&isAllowed=y>



## Uma história paralela: A Onça e a Broa

Quando alguém de fora chega à Curitiba, mesmo que falando português, se depara com algumas expressões e palavras que são parte do linguajar local, como por exemplo, penal (estojo), japona (casaco), e vina (salsicha); estas são parte de uma extensa lista.

Mas tem outra, muito peculiar que é parte da cultura imaterial curitibana, cuja história se encontra intimamente vinculada com a das **Broas de Centeio**. Também serve como um elemento a mais para demonstrar como este pão de origem camponesa foi, ao longo do século XX, se incorporando aos hábitos da cidade, e muito especialmente nesse caso, no universo das iguarias populares, dos restaurantes, das cantinas, dos bares e dos botecos.

**“lembro que logo quando a gente adquiriu a padaria aqui [em Curitiba], foi quando um cara entrou e comprou broa de centeio para fazer Carne de Onça. Eu te confesso que não conhecia a Carne de Onça; e só me toquei que não era carne de onça mesmo quando o cara voltou umas três vezes para fazer carne de onça, então ai eu pensei não tem tanta onça aqui em Curitiba! Daí que eu conversei com ele e fiz a pergunta!”<sup>136</sup>”**

Este depoimento de Jefferson Miara, da Padaria Brioche, é alusivo à curiosidade que desperta a Carne de Onça.

Em crônica publicada no Diário da Tarde em 1982, é retratada a confusão relacionada ao nome desta iguaria curitibana.

**“Faz parte já do folclore da imprensa curitibana a historia do jornalista que se revoltou num bar com o fato de estarem vendendo ali ‘carne de onça’. Acreditou que a carne fosse do felino selvagem como poderia ter se enganado com ‘leite de tigre’, a bebida, ou os com os vegetais ‘língua de vaca’ e ‘pata de vaca’<sup>137</sup>.”**

## As origens

A maioria das referências à **Carne de Onça**, situa a sua origem na década de 1940. Porém, existem registros anteriores, como este anúncio de jornal do Bar Marumby, do ano de 1935.

**“BAR MARUMBY. Travessa Marumby, 146. ESPECIALIDADES: Roast Beef com Mayonaise. Carne de Onça. Salada Italiana. Wienerwast com Mayonaise e Batata. Choque, licores, etc. ABERTO DIA E NOITE. BAR MARUMBY<sup>138</sup>.”**

---

<sup>136</sup> Entrevista a JEFFERSON MIARA. Setembro de 2021.

<sup>137</sup> Diário do Paraná. Curitiba, 7 de março de 1982. N° 8045. Primeiro Caderno, Página 2. Disponível em: [https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&pesq="carne%20de%20onça"&pagfis=151004](https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&pesq=)

<sup>138</sup> Diário da Tarde. Curitiba, 19 de dezembro de 1935. N° 12260. Página 7. Disponível em: [https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=800074&pesq="carne%20de%20onça"&hf=memoria.bn.br&pagfis=46285](https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=800074&pesq=)

Mas quem mais contribuiu para a notoriedade da **Carne de Onça** foi outro estabelecimento, como escreveria meio século depois o jornalista Luiz Geraldo Mazza, na coluna “**De Bar em Bar**” do Correio de Notícias:

**“O buraco do Tatu é insubstituível na geografia curitibana. Os donos atuais seguem as formulas do velho Cristiano Schmidt para fazer o mocotó e a carne de onça. Aliás certa ocasião um colunista mundano viu algumas pessoas elogiando a carne de onça que ficou tomado de indignação ecológica e protestou. Ele pensava que carne de onça era a do bichano brabo mesmo e não carne de boi apimentada e cheiro verde e exigiu do IBDF e do ITC uma ação contra os depredadores<sup>139</sup>.”**

Como afirma Maria do Carmo Marcondes Brandão Rolim, no seu livro Bares e Restaurantes de Curitiba, das décadas de 1950 e 1960:

**“A característica fundamental desses locais é que as pessoas os frequentavam para tomar chope, cerveja e outras bebidas, mas sempre buscando nas especialidades servidas a justificativa para tal frequência<sup>140</sup>.”**

Assim muitos estabelecimentos criaram sua reputação com base nas especialidades. Ao longo da sua trajetória, a **Carne de Onça** serviu como bandeira a várias cantinas, bares e restaurantes, muitos deles ainda hoje abertos ao público e a outros bares que somente existiram no talento e na imaginação.

Manoel Carlos Karam, escritor de dupla nacionalidade, de mãe catarinense e pai paranaense, tinha o hábito de ler enquanto viajava no metro de Curitiba. O problema é que, volta e meia, como ele mesmo descreve:

**“me distraio, e acabo perdendo a estação onde iria saltar. Quando perco a Schaffer, salto na seguinte, Largo da Ordem. Mas se eu perder as duas? Dias desses de distração era grande, eu estava lendo “ Losonautas de la cosmopista”, a viagem atemporal de Carol Dunlop e Julio Cortazar, e perdi as duas estações. A vida dos exploradores sempre me interessou e não tive dúvidas, saltei do metrô numa estação cuja existência eu ignorava – Vila Cronópio”(…) Subi da estação do metrô para a superfície e parei em êxtase diante de uma placa. (...) Não é sempre que o nome do personagem do teu livro favorito é nome de bar”.**

**“O Bar ‘Bustrofedon’ é assim: imenso, como exige a variedade. Amplo como pede a Liberdade. Largo, como impõe a respiração. Alto, como surgem a prateleiras de vidro cheias de garrafas nas paredes de espelho. (...) Peço uma**

---

<sup>139</sup> MAZZA, LUIZ GERALDO. De bar em bar. Correio de Notícias. Curitiba, 21 de fevereiro de 1986. N° 1399. Página 18. Disponível em: [https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=325538\\_01&pesq="carne%20de%20onça"&hf=memoria.bn.br&pagfis=10426](https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=325538_01&pesq=)

<sup>140</sup> MARCONDES BRANDÃO ROLIM, MARIA DO CARMO. Bares e Restaurantes de Curitiba. Décadas de 1950 e 1960. Curitiba. Máquina de Escrever. 2019.

**cerveja, ‘pode se servir, o freezer está atrás do balcão’. O garçom me traz o jornal do dia seguinte. Não é necessário pedir nova cerveja, quando a anterior esta quase no fim a seguinte chega automaticamente.”**

E como nada é perfeito:

**“Há algumas deficiências, é claro, mas são totalmente folclorizáveis. O garçom confunde quibe cru com carne de onça e vice-versa<sup>141</sup>.”**

Sobre os bares que realmente existiram na cidade, suas especialidades e frequentadores, o advogado, jornalista e dramaturgo curitibano, ocupante de uma cadeira na Academia Paranaense de Letras, Adherbal Fortes de Sá Jr. escreveu:

**“Soletrar Curitiba, patética, pastoral ou trágica, é saber o nome de seus bares, as historias dos seus habitantes (...) Stuart, Cometa, Pérola, Bar Americano. A competência com que inventam novos tira-gosto - carne de onça – quibinho, lambari, moela, poderosos testículos de touro. A fidelidade com que os grupos de reúnem e copiam o ritual de ontem<sup>142</sup>.”**

## O Bar Stuart

Fundado pelo casal Stuart em 1904, o bar mudou de endereço e de dono várias vezes. Nos seus áureos tempos, muitos jornalistas de prestígio da cidade eram assíduos frequentadores e faziam reportagens e textos nesse bar. O Stuart ficou famoso pelo testículo de touro ao molho de tomate, como prato “afrodisíaco”, e por realizar um sorteio diário de carnes nobres e exóticas como peru, coelho, tatu, paca, codorna etc.

**“O Bar Stuart, em função dos pratos exóticos servidos à sua clientela, (...) se enquadra na categoria bar-restaurante, onde se pode saborear uma serie de petiscos, mas também pratos especiais, como testículo de boi, miúdos, codorna, coelho, porções de peru, ariscos, bucho, lambari, siri, mariscos, ovas e outras guloseimas, tais como a “carne de onça” – uma fatia de pão preto coberta de carne moída crua salpicada de cebolinha verde<sup>143</sup>.”**

---

<sup>141</sup> KARAM, CARLOS MANOEL. Programa Livre. Correio de Noticias. Curitiba, 29 de novembro de 1985. N° 1333. Página 17. Disponível em: [https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=325538\\_01&pesq="carne%20de%20onça"&hf=memoria.bn.br&pagfis=9161](https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=325538_01&pesq=)

<sup>142</sup> FORTES DE SÁ JR, ADHERBAL. Cidade sem portas. Bares. Correio de Noticias. 22 de maio de 1984. N° 871. Página 16. Disponível em: [https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=325538\\_01&pesq="carne%20de%20onça"&hf=memoria.bn.br&pagfis=1156](https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=325538_01&pesq=)

<sup>143</sup> MARCONDES BRANDÃO ROLIM, MARIA DO CARMO. Bares e Restaurantes de Curitiba. Décadas de 1950 e 1960. Curitiba. Máquina de Escrever. 2019.

## O buraco e a gruta

Um bar retangular, com uma entrada e um corredor comprido com balcão de atendimento e assentos. Um verdadeiro buraco, propriedade do Cristiano Schmidt, conhecido como “Tatu”.

Schmidt era presidente do Britania Football Club, clube fundado em 1914, originado pela fusão do Tigre e do Leão Futebol Clube. Combinação felina, que, pelo visto, anos depois resultou em onça. Campeão Paranaense, este clube ocupou lugar de destaque no futebol local durante a primeira metade do século XX, e parte da imprensa desportiva da época, atribuía amigavelmente a performance da equipe à **Carne de Onça**.

No ano em que o Brasil conquistou pela primeira vez a Copa do Mundo na Suécia, na seção **“Impedimento, uma seção quase impedida”** do jornal Paraná Esportivo, num **“sensacional furo jornalístico”** era anunciado, em primeira mão, o conteúdo das cestas natalinas que os clubes ofereceriam aos seus atletas nesse glorioso ano.

O Britânia:

**“oferecera aos atletas uma viagem, a pé, até Paranaguá, para AMISTOSAMENTE ‘comer o pão’ com a gente do Rio Branco’(...) Uma carne de onça, oferta do ‘Buraco do Tatu’(...) Um recorte do anuncio das Cestas Amaral (...) Um vidrinho, vazio, de pílulas do Dr. Ross<sup>144</sup>.”**

No ano seguinte, ao se consagrar campeão do Torneio Início, o velho “Tigre” como era conhecido o Britânia:

**“distribui diversos prêmios aos seus atletas. Falou o diretor que seus jogadores haviam recebido, no ‘Buraco do Tatú’, um bolinho de carne, meio aperitivo uma carne de onça e etc. e tal, principalmente o etecétra e tal...<sup>145</sup>”**

Também este diálogo publicado no Paraná Esportivo, sob o título de **“Bicho”** em referência à premiação recebida:

**- Você sabe qual foi o “bicho” pago aos britânicos?**

**- Não sei, mas calculo.**

**- Muito dinheiro?**

**- Não Uma ‘carne de onça’ no Buraco do Tatú<sup>146</sup>.”**

---

<sup>144</sup> Paraná Esportivo. Curitiba, 4 de dezembro de 1958. N° 3083. Página 9. Disponível em: [https://memoria.bn.br/DocReader/docreader.aspx?bib=761567&pasta=ano%20195&pesq="Buraco%20do%20Tatu"&pagfis=10705](https://memoria.bn.br/DocReader/docreader.aspx?bib=761567&pasta=ano%20195&pesq=)

<sup>145</sup> Paraná Esportivo. Curitiba, 15 de janeiro de 1959. N° 3115. Página 9. Disponível em: [https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761567&pesq="carne%20de%20onça"&hf=memoria.bn.br&pagfis=11120](https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761567&pesq=)

<sup>146</sup> Paraná Esportivo. Curitiba, 25 de agosto de 1960. N° 3574. Anexo, Página 2.

Cristiano Schmidt, não só tinha rivais no âmbito desportivo, como também no âmbito comercial.

**“Um concorrente do Buraco do Tatu, ficava na rua Monsenhor Celso e chamava-se Gruta da Onça, pois também servia carne de onça. Na entrada havia um balcão comprido, pois o espaço físico era basicamente um corredor. No final desse corredor ficava um salão com algumas mesas, possibilitando maior comodidade para os clientes<sup>147</sup>.”**

Estes bares foram fundamentais para a notoriedade da **Carne de Onça** e também colaboraram para a continuidade histórica das **Broas de Centeio**.

Já na década de 1970, longe do âmbito desportivo e comercial, o Buraco do Tatu, a **Carne de Onça** e as **Broas de Centeio** estavam presentes também no âmbito teatral:

**“De quinta a Domingo, 21 horas no Teatro Paiol. O Diário de Bordo. Com Marinho Gallera<sup>148</sup> e Paulo Vitola<sup>149</sup>. São vinte canções envolvidas por uma seleção de textos soprados por Carlos Drummond de Andrade, na Estação de Itabira. Por Mário Quintana, numa barca do Guaíba. Por Pero Vaz e Caminha, próximo ao Monte Pascoal. Por Vinicius de Moraes, numa noite enluarada. Por Ferreira Gullar, longe, muito longe. Por Cecília Meireles, que atravessava um dia no vento. Por Aurélio Buarque de Hollanda, na gare onde se colhem todas as palavras. E o próprio Paulo Vitola, no meio do caminho. (...) Outro dia o trem pensou que o velho Buraco do Tatu, o barzinho comprido da Marechal Floriano, fosse um túnel e quase atropelou o fantasma de Olimpo Cajueiro que brigava com o mundo inteiro. Como não se feriu ninguém, logo apareceram sobre o balcão grandes porções de carne de onça e broa preta. Todos brindaram o acontecimento com litros de cachaça onde naufragaram folhas de arruda e losna. E se ouviu lá no fundo um samba-canção executado pelo Regional da B-2.”<sup>150</sup>**

## O clube Concórdia

Disponível em:

<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761567&pesq=%22carne%20de%20on%C3%A7a%22&hf=memoria.bn.br&pagfis=16796>

<sup>147</sup> MARCONDES BRANDÃO ROLIM, MARIA DO CARMO. Bares e Restaurantes de Curitiba. Décadas de 1950 e 1960. Curitiba. Máquina de Escrever. 2019.

<sup>148</sup> MÁRIO GALLERA, compositor, cantor e guitarrista, nascido em Araraquara, São Paulo, residente em Curitiba desde 1968. Trabalhou, entre outros, com Paulo Vitola e Paulo Leminski.

<sup>149</sup> PAULO FRANCISCO DE SOUZA VÍTOLA, compositor, jornalista e roteirista curitibano. Trabalhou entre outros com Adherbal Fortes e Mario Gallera. Ocupa uma cadeira na Academia Paranaense de Letras.

<sup>150</sup> Diário do Paraná. Curitiba, 18 de maio de 1977. N<sup>o</sup> 6592. Anexo, Página 11. Disponível em: <https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&pesq=%22carne%20de%20on%C3%A7a%22&hf=memoria.bn.br&pagfis=120390>

Atualmente parte do Clube Curitibano, o Concórdia teve sua origem nos anos 1869 e 1873 quando foram fundados o "Gesangverein Germânia" e o "Gesangverein Concórdia", respectivamente. Em 1884, os dois foram fundidos sob nome de "Verein Deutscher Saengerbunde", recebendo, vinte anos mais tarde, uma terceira associação, a "Gesangverein Frohsin".

Em 1938, a raiz das mudanças exigidas pelo Estado Novo sobre as sociedades com denominação estrangeira, o "Verein Deutscher Saengerbunde", foi renomeado para Clube Concórdia. Primeiramente, os sócios não brasileiros foram afastados da direção. Depois o clube, como tal, deixou de funcionar, passando pelas mãos de várias instituições até o final da Guerra Mundial, quando então foi devolvido aos seus associados. Na segunda parte do século XX, continuou a ser um espaço importante para a arte, música, teatro, cinema, bailes e das reuniões sociais da capital paranaense, assim como pioneiro nas festas da cerveja no Brasil.

A tradicional **Carne de Onça** era habituê no cardápio do restaurante deste tradicional clube curitibano como mostram estas publicações de 1977 e 1980:

**"A propósito: A diretoria do Clube Concórdia está comunicando aos associados que o Serviço de Restaurante está atendendo diariamente pedidos de reservas, das 14 às 20 horas, os seguintes pratos: "Carne de Onça", Mariscada à Moda da Casa, "Chicken ao Curry", "Fetuccine à Concordia", File Esporista, Frango à "Coquille", Muqueca de Peixe e "Pato Orange"<sup>151</sup> "**

**"A Diretoria do Clube Concórdia, está iniciando hoje uma semana de grande movimentação social, como o encontro no Salão Vermelho, para exibição dos filmes das debutantes de 1979 a 1981, e também o filme da XX Festa de Cerveja, todos eles em cores. Início às 20:30 horas. Amanha das 18 às 21 horas, a abertura oficial da temporada de chopp, no salão restaurante, com excelente buffet de José Ruy, apresentando um cardápio com "Suize" – Hackpeter (carne de onça), e "Kalteplatte", cujos preços vão de 50.00 a 80.00 cruzeiros e cinco cruzeiros o copo de chopp. (...) Detalhe: exclusivamente para associados do Clube Concórdia"<sup>152</sup>."**

## A notoriedade da Carne de Onça meio século depois

Além daquelas do Clube Concórdia, há muitas outras referências à **Carne de Onça** nos jornais curitibanos durante as décadas de 1970 e 1980.

Por exemplo, este que relata sua presença no cardápio do bar da Sociedade Morgenau:

---

<sup>151</sup> Diário da Tarde. Curitiba, 11 de novembro de 1977. N.º 23322. Segundo Caderno, Página 3. Disponível em: [https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=800074&pesq="carne%20de%20onça"&hf=memoria.bn.br&pagfis=138939](https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=800074&pesq=)

<sup>152</sup> Diário do Paraná. Curitiba, 11 de novembro de 1980. N.º 7647. Segundo Caderno, Página 5. Disponível em: <https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&pesq=hackepeter&hf=memoria.bn.br&pagfis=144289>

**“Já está concluído o Campeonato Interno da Sociedade Morgenau. (...) As pistas (...) continuam produzindo ótimos pontos, estando perfeitamente enquadradas dentro das normas padronizadas pela FPB, tendo sido recentemente vistoriadas pela comissão Técnica daquele órgão. O concessionário do bar continua o mesmo, produzindo aquelas empadinhas gostosas, coxinhas de galinha, carne de onça e outros petiscos<sup>153</sup>.”**

Ou este, que destaca as “especialidades” do barzinho sito nas dependências do Circulo Militar:

**“Orlando Garcia Pires, gerente administrativo da Sauna do Circulo Militar do Paraná, sempre com novidades no barzinho onde é servido um drink amigo, acompanhado de carne de onça, bauru, hot-dog”, quibes diversos, e ovos de codorna, além de outras especialidades<sup>154</sup>.”**

Esta outra menção, em que fica evidente a identificação da **Carne de Onça** com a cidade de Curitiba, em oposição ao Acarajé de Salvador:

**“Como jornalista o Jorge Graff está se saindo um ótimo ‘barman’, no “Cantinho da Retranca”, na Casa do Jornalista. Tem até (‘atenção ecologistas’) ‘Carne de Onça’, fresquinha e da boa. O lugar é agradável e a pesar de ainda não inaugurado oficialmente, já esta funcionando e com grande clientela. Jornalista, se apresentar a “carteirinha azul”, paga em dobro. Um companheiro baiano que gostou da ideia e vai fazer o possível para implantar uma “retranca” em Salvador. Lá no lugar de ‘Carne de Onça’, vai ter acarajé<sup>155</sup>.”**

## Do Buraco do Tatu aos restaurantes de luxo

Durante as últimas duas décadas do século XX, a Carne de Onça manteve sua notoriedade, alavancando sua continuidade histórica, pelos méritos da própria receita, e junto com a **Broa de Centeio**, pela sensibilidade das autoridades aos aspectos culturais relacionados às origens dos imigrantes de Curitiba.

**“Na década de 1970, houve um esforço político voltado às questões étnicas, remetendo investimentos e atividades à promoção da memória e cultura do**

---

<sup>153</sup> Diário do Paraná. Curitiba, 16 de julho de 1971. N° 4803. Segundo Caderno, Página 6. Disponível em: [https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&pesq="carne%20de%20onça"&hf=memoria.bn.br&pagfis=82548](https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&pesq=)

<sup>154</sup> Diário do Paraná. Curitiba, 17 de abril de 1980. N° 7473. Segundo Caderno, Página 4. Disponível em: [https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&pesq="carne%20de%20onça"&hf=memoria.bn.br&pagfis=141483](https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&pesq=)

<sup>155</sup> Diário do Paraná. Curitiba, 16 de julho de 1982. N° 8154. Primeiro Caderno, Página 8. Disponível em: [https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq="carne%20de%20onça"&pagfis=153868](https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=)

**imigrante. Celebrando os valores alemães, italianos e poloneses, fortalecia-se o projeto de modernização, veiculando à imagem da cidade a relação entre o progresso e a imigração europeia (...) Com essa valorização, o acesso a essas culturas e suas culinárias se ampliou, atraindo turistas<sup>156</sup>.”**

Quase meio século após a sua metamorfose de “hackepeter” para **Carne de Onça**, esta iguaria não somente se transformou num legado dos imigrantes de origem alemã para a cidade, ela transcendeu suas origens germânicas e se encarnou no espírito da capital.

Depois de fazer sucesso nos bares, a **Carne de Onça** se consolidou nos cardápios dos restaurantes, ganhando também notoriedade nas colunas gastronômicas e sociais dos jornais curitibanos. Por exemplo, esta nota publicada no Diário do Paraná:

**“Cresceu o movimento do restaurante Schwarze Katz nestes últimos dias com a onda feita sobre a famosa ‘carne de onça’. Como se sabe ali é servida uma das melhores ‘carnes de onça’ da capital. Também no restaurante Pomerânia, no Juvevê, a frequência cresceu com os frequentadores solicitando mais e mais o popular e saboroso prato<sup>157</sup>.”**

Ou também esta outra no mesmo jornal, escrita por Wilde Martini:

**“A ‘Carne de Onça’ que na década de 40 foi a principal atração daquele barzinho da Monsenhor Celso, ‘Buraco do Tatu’, e sempre servida com sofisticação ou sem ela, está de volta no mais afamados restaurantes da city. Tanto que ontem no ‘Clube dos Oito’, enquanto o grupo jogava sua costureira ‘escopinha’ o Cuca serviu uma deliciosa variedade do discutido prato para o desespero do pessoal do IBDF que vem tendo o maior cuidado com a ecologia apesar dos desmancha-prazeres andaram soltos por aí, acabando com o “pobre animal” há muito em extinção<sup>158</sup>.”**

Ou mais esta, que realiza um resumo da trajetória deste prato e da sua “atual” notoriedade, intitulada: **“A ‘carne de onça’ ganhou a preferência dos curitibanos”:**

**“Uma boa ‘carne de onça’ se faz com carne bovina moída, de primeira, cebolinha verde, salsa, cebola de cabeça, sal, pimenta, mostarda, azeite de oliva, (...) e pão de centeio e mais um mistério que os ‘papas’ da ‘Carne de Onça’ não divulgam. Mais só assim já dá. O tira-gosto, muito apreciado, está**

---

<sup>156</sup> DA SILVA GOMES RIBEIRO, CILENE. Tudo Pronto. O comer fora de casa e o prazer reinventado. História dos restaurantes “por quilo” em Curitiba. Curitiba. Máquina de Escrever. 2013.

<sup>157</sup> Diário do Paraná. Curitiba, 5 de junho de 1981. N° 7817. Segundo Caderno, Página 3. Disponível em: [https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&pesq="carne%20de%20onça"&hf=memoria.bn.br&pagfis=146820](https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&pesq=)

<sup>158</sup> MARTINI, WILDE. Do Buraco do Tatu aos restaurantes de luxo. Diário do Paraná. Curitiba, 9 de junho de 1981. N° 7820. Segundo Caderno, Página 7. Disponível em: [https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&pesq="carne%20de%20onça"&hf=memoria.bn.br&pagfis=146880](https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&pesq=)



sendo vendido agora em todos os bares da cidade. E quem não lembra da famosa ‘Carne de Onça’ do ‘Buraco do Tatu’, da Marechal Floriano com XV de Novembro, de há 20 anos atrás? O velho Cristiano Schmidt, onde andarás? Seu amor pelo Britânia e seu toque de mestre, no famoso tira-gosto? Hoje, após a morte da onça de São Luiz do Purunã e de muitas polemicas em torno do assunto, os velhos tempos voltaram a ser lembrados, nos bares da cidade. **QUEM NÃO GOSTA?** Reminiscências do Buraco do Tatú, ainda existem, um barzinho, com o mesmo nome na Alcides Munhoz, onde a ‘Carne de Onça’, dizem os entendidos, ainda guarda o bom tempero do tempo de velho Cristiano. O atual proprietário, Onorio Copi, diz que mitos estão vendendo carne moída feita sem nenhum conhecimento, como ‘Carne de Onça’. (...) nos bares custa 30 cruzeiros, mas em casa pode fazer por menos, dependendo da quantidade<sup>159</sup>.”

Na mesma época o jornal *Correio de Noticias* destacava que:

**“O Bar restaurante Pomerânia do Juvevê é outra pedida excepcional. Há de tudo ali em matéria de petisco e de comida. Nos petiscos a sensação é o sanduiche (broa escura) aberto e carne de onça: arenque com nata azeda ou um kassler. (...) Nas bebidas o Pomerânia foi o genuíno lançador do chopp preto. E tem um detalhe: esse chopp ganha sentido com as iguarias da casa<sup>160</sup>.”**

Na coluna social *Voga*, além de comentários sobre as peripécias na Uganda do ditador Idi Amin, do **“diabólico chefe de Homem-Vogue e personagem dos mais constantes nesta coluna Daniel Más”**, a jornalista Margarita Sansone<sup>161</sup> escreve que, dentre os acontecimentos **“das areias”** no verão do litoral paranaense de 1978, **“Maria Odete e Rui Senff ofereceram almoço no sábado. No menu um prato inusitado: carne de onça<sup>162</sup>.”**

Por outro lado na coluna da escritora, editora e jornalista Iza Zilli no *Correio de Noticias*:

---

<sup>159</sup> Diário do Paraná. Curitiba, 26 de julho de 1981. N° 7860. Segundo Caderno, Página 8. Disponível em: [https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq="carne%20de%20onça"&pagfis=147637](https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=)

<sup>160</sup> Correio de Noticias. Curitiba, 27 de junho de 1986. N° 1503. Página 19. Disponível em: [https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=325538\\_01&pesq="Carne%20de%20Onça"&hf=memoria.bn.br&pagfis=12481](https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=325538_01&pesq=)

<sup>161</sup> MARGARITA SANSONE, economista e jornalista curitibana de destacada trajetória no âmbito cultural da cidade. Publicou colunas no Correio de Noticias, na Gazeta do Povo, na revista Vogue e foi correspondente da revista Isto É, e apresentadora da Rede Globo. Promoveu e foi curadora de importantes mostras de arte. Presidiu a Fundação Cultural de Curitiba e é membro fundador da Sociedade Sociedade de Amigos do Museu Oscar Niemeyer.

<sup>162</sup> SANSONE, MARGARITA. *Voga*. Correio de Noticias. Curitiba, 27 de janeiro de 1978. N° 209. Página 10. Disponível em: [https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=325538\\_00&pesq="carne%20de%20onça"&hf=memoria.bn.br&pagfis=3374](https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=325538_00&pesq=)

**“Na última semana Ivanira Gavião Pinheiro recebeu pequeno grupo de amigos para um jantar informal a base de carne de onça e molhos. Tudo regado a whisky e vinho tinto<sup>163</sup>.”**

## Patrimônio histórico, patrimônio atual

Desde suas origens, provavelmente já na década dos anos 1930<sup>164</sup>, a **Carne de Onça** foi servida nos bares e restaurantes assim como preparada nos lares dos curitibanos, ganhando a notoriedade que mantém até os dias de hoje.

Em 2014, organizado por Sérgio Medeiros, a **Carne de Onça** teve seu primeiro festival, onde mais de trinta estabelecimentos participaram servindo esse prato curitibano.

A notoriedade da **Carne de Onça** se viu fortemente alavancada ao ser declarada, em 2016, Patrimônio Cultural Imaterial da Cidade de Curitiba.

Protocolada pelo vereador Helio Wirbiski, a lei 14.928 foi votada por unanimidade na câmara municipal, promulgada e sancionada pelo então prefeito de Curitiba Gustavo Fruet.

**“A ideia é reconhecer a carne de onça como petisco tipicamente curitibano, já que nasceu e se popularizou aqui, além de atrair turistas interessados em prova-lo também’, explica o vereador Helio Wirbiski (PPS), autor da proposta. ‘É de uma importância enorme {a aprovação desse projeto de lei}’, comenta Sérgio Medeiros, da Casa Curitiba Honesta, que fez a pesquisa sobre a origem do prato e solicitou ao vereador a apresentação do projeto de lei<sup>165</sup>.”**

O reconhecimento por parte das autoridades da **Carne de Onça** como Patrimônio Cultural Imaterial de Curitiba gerou algumas vozes dissonantes, como sugere este artigo de autoria do jornalista especializado em gastronomia, o italiano radicado no Brasil, Andrea Torrente.

Publicado no Bom Gourmet da Gazeta do Povo, o artigo titulado: **“Declarar carne de onça patrimônio cultural não é menos importante que tapar um buraco na rua.”**, explica o porquê e os benefícios de tal iniciativa que recebeu várias críticas nas redes sociais.

**“Em primeiro lugar porque a carne de onça, no meio do cenário gastronômico local, que é dominado pelas cozinhas dos povos imigrantes, é o único prato reconhecidamente típico da capital paranaense.**

---

<sup>163</sup> ZILLI, IZZA. Correio de Notícias. Curitiba, 1 de julho de 1992. N° 38. Página 8. Disponível em: [https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=325538\\_01&pesq="carne%20de%20onça"&hf=memoria.bn.br&pagfis=12481](https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=325538_01&pesq=)

<sup>164</sup> Geralmente se menciona a década de 1940 como os anos da sua origem.

<sup>165</sup> TORRENTE, ANDREA. É sancionada lei da carne de onça como patrimônio cultural. Gazeta do Povo. 13 de outubro de 2016. Disponível em: <https://www.gazetadopovo.com.br/bomgourmet/prefeito-de-curitiba-sanciona-lei-da-carne-de-onca-como-patrimonio-cultural/>

Em segundo lugar porque associar tipicidades gastronômicas a seus locais de origem reforça a identidade daquela região e de seu povo. Ajuda a preservar uma tradição e a valorizar ingredientes locais e técnicas de preparos que serão passadas de geração para geração.

Em terceiro lugar, isso terá um impacto econômico, embora atualmente ainda não seja possível de mensurar. Mas é claro que o prato vai poder entrar nas ações de marketing da cidade, atraindo turistas e despertando a curiosidade de quem é de fora.

A ideia de declarar pratos típicos ou inteiras culinárias como patrimônio cultural não nasce hoje em Curitiba. Exemplos não faltam no Brasil e no mundo.

Mas se não formos nós os primeiros a reconhecer a importância cultural da carne de onça (e isso vale para todas as culturas e tradições gastronômicas brasileiras), não serão os outros a fazê-lo por nós. Curitiba e os curitibanos agradecem. (...)

Isso porque a culinária de um país é fortemente ligada a outros aspectos da vida humana como o saber fazer, os símbolos, as tradições, as técnicas de preparo e até os rituais de consumo e compartilhamento da comida.

A fama da França não se dá apenas por suas belezas históricas ou naturais, mas também porque os franceses sabem valorizar e preservar a própria gastronomia.

Nestes países as pessoas são as primeiras a defenderem os ingredientes e as iguarias típicas. A comida é uma das identidades mais fortes de um povo. Basta pensar nos registros de indicação geográfica e denominação de origem tão comuns na Europa que ajudam a defender e agregar qualidade aos produtos locais. Felizmente, essa prática está se difundindo também no Brasil<sup>166</sup>.”

Nos anos posteriores, com exceção do período mais crítico da pandemia do COVID-19, foram realizadas sucessivas edições do Festival da Carne de Onça, que contaram a participação de vários atores sociais que fazem parte do ecossistema desta tradicional iguaria curitibana.

Por exemplo, o seguinte comunicado realizado no site do Instituto Municipal de Turismo de Curitiba, mostra a interação dos organizadores, dos participantes e dos órgãos do município.

**“GASTRONOMIA. 5º Festival de Carne de Onça. 21/09. Nesta edição do Festival de Carne de Onça de Curitiba serão 30 empreendimentos**

---

<sup>166</sup> TORRENTE, ANDREA. É sancionada lei da carne de onça como patrimônio cultural. Gazeta do Povo. 13 de outubro de 2016. Disponível em: <https://www.gazetadopovo.com.br/bomgourmet/declarar-carne-de-onca-patrimonio-cultural-nao-e-menos-importante-que-tapar-um-buraco/>

participantes, com pratos ao preço único de R\$ 19. Confira os bares participantes no site Curitiba Honesta. E prove a iguaria que é Patrimônio Cultural de Curitiba! Ingresso: R\$ 19 Data(s): 21/09/2021 a 10/10/2021. Horário: A consultar Local: 38 bares de Curitiba. Site: <https://festival.curitibahonesta.com.br/><sup>168</sup>.”

Atualmente, os festivais da **Carne de Onça** servem como importantes mecanismos de notoriedade e continuidade histórica.

Outros mecanismos poderiam ser adotados, com o objetivo de fortalecer esses patrimônios históricos, pelos atores sociais relacionados a esses ecossistemas culturais. Como por exemplo:

- aprofundar e mapear esses ecossistemas, tanto do ponto de vista comercial, quanto econômico, turístico e cultural;
- consolidar a pesquisa e o registro tanto dos aspectos técnicos (produção) como os culturais (consumo e significados);
- aprofundar o conhecimento sobre o passado, como também, refletir e agir sobre o futuro, assim como;
- propiciar espaços de interpretação tanto físicos como digitais.

As **Broas de Centeio** e a **Carne de Onça** vêm traçando histórias paralelas durante os últimos cem anos. Nesse período, se alavancaram uma à outra e, certamente toda atividade que propicie a notoriedade e a continuidade histórica de uma delas, exercerá sinergias positivas sobre a outra.

O fortalecimento dessas duas tradições curitibanas tem uma importância econômica, social e cultural para o município, sendo os estabelecimentos que as fabricam (restaurantes, bares e padarias) relevantes fontes de emprego e renda. Além disso, são, tanto juntas como em separado, elementos diferenciadores para o posicionamento da marca turística Curitiba como destino gastronômico e cultural diferenciado, em razão da preservação das suas tradições e identidades únicas.

---

<sup>167</sup> Instituto de Turismo de Curitiba. Disponível em: <https://turismo.curitiba.pr.gov.br/evento/4-festival-de-carne-de-onca/1091>

<sup>168</sup> Instituto de Turismo de Curitiba. Disponível em: <https://turismo.curitiba.pr.gov.br/evento/4-festival-de-carne-de-onca/1091>

## Um tesouro a ser resgatado e fortalecido

Em 2017, publicamos o livro **“Panifesto: À procura do pão paranaense”**, em que realizamos uma pesquisa exploratória de todos os pães relacionados com a imigração europeia no Paraná, o que consideramos **“um tesouro a ser resgatado e fortalecido”**<sup>169</sup>.

O livro precisamente está dedicado **“a todos aqueles que, neste mundo globalizado, têm a força de vontade para preservar as suas raízes e a mente aberta para apreciar aquilo que vem de fora”**<sup>170</sup>.

Dentre outras coisas, nós somos, ao mesmo tempo, uma família de padeiros e de imigrantes, talvez aí radique um dos fatores da nossa identificação com as broas, admiração e carinho por esta terra e em especial, por esta cidade e sua gente.

As **Broas de Centeio** vieram na bagagem cultural dos imigrantes da Europa central, e foram reinventadas através de interação social desses grupos com os demais habitantes de Curitiba. Além dos aspectos sensoriais e nutricionais, elas serviram para a identificação cultural das pessoas que aqui chegaram, e ao mesmo tempo como elemento de partilha e integração.

As diferentes origens dos imigrantes foram ao longo do século se amalgamando, de maneira a criar uma nova identidade no Paraná. Um dos elementos culturais de assimilação foi a produção e o consumo das **Broas de Centeio**. O relato do Antonio Cezar Zampier, ilustra esse aspecto:

**“Do lado da minha mãe, meu avô era alemão e minha avó era ucráina. Do lado do meu pai eram italianos. É uma mistura boa. (...) A minha avó, mãe da minha mãe colocava a broa enorme, assim deste tamanho, com a faca, gesticulando aproximadamente o tamanho do pão de um metro de comprimento. (...) Nós comíamos muita broa com banha de porco, banha com sal, com açúcar, muita broa. (...) Tinha uma parteira, nós somos nove filhos, nascemos todos da mesma parteira, que era uma polaca. Chamava-se dona Polônia, Ela fazia uma broa especial, a gente ficava beliscando a mãe para pedir broa. Ela já olhava assim, e dizia ‘deixa que eu vou ver’, cortava um monte de broa, [e] dava para gente”**<sup>171</sup>.

No livro Panifesto, destacamos a importância que determinadas culturas atribuem a determinados alimentos. Talvez **“não exista um registro mais eloquente da importância**

---

<sup>169</sup> Título do terceiro capítulo do livro Panifesto: À Procura do Pão Paranaense.

<sup>170</sup> SÁ BOTELHO, CLAUDINE; LUZARDO, OSCAR PABLO. Panifesto: à Procura do Pão Paranaense. Pulp. 2017. Curitiba. Dedicatória.

<sup>171</sup> SÁ BOTELHO, CLAUDINE; LUZARDO, OSCAR PABLO. Panifesto: à Procura do Pão Paranaense. Pulp. 2017. Curitiba. Pág. 55.

cultural dos hábitos alimentares e sua relação com as atividades econômicas de produção e de consumo que a fixação na língua tanto falada como escrita.”

“Assim como no Brasil tomamos café ao sair da cama, algo quase óbvio para um país produtor de café, e em Portugal a primeira refeição do dia (...) é o pequeno almoço, já na Alemanha a primeira refeição é o frühstück. Früh significa cedo e stück significa pedaço, em referência a “pedaço de pão”. Quem nos fez notar a influência do pão no idioma alemão foi o nosso amigo Andre Fimpel[32], que chegou a Curitiba no começo do século XXI, através de uma empresa estrangeira. ‘Não fazemos referência ao pão somente no café da manhã. O lanche, ou merenda, se denomina brotzeit, ou seja, ‘o momento’ ou ‘o tempo do pão’. Zeit é tempo e brot significa pão. O termo para o jantar também se refere ao pão. Temos o termo abend essen, que é a refeição da tarde formal, o jantar fora, mas também temos o termo abend brot, que é o jantar no lar, com a família, o pão da tarde’, explica.”<sup>172</sup>

Outro elemento que destacamos foi como alguns imigrantes deixaram de encontrar aqueles produtos que por tradição procuravam no varejo. As **Broas de Centeio**, como veremos no próximo capítulo, foram excluídas dos modernos formatos de varejo: supermercados e hipermercados.

Assim é o caso da imigrante polonesa Adela Gmyrek Kovalska<sup>173</sup>, que lamentava que nos dias de hoje:

**“não tem pão preto. (...) Fui no supermercado e perguntei: com tanto pão que tem aqui, com tanto padeiro, não podem pegar um padeiro e fazer uma broa com trigo preto, com centeio, sem açúcar? Fizeram. Mas não é como o meu. Ryszard (Kowalski, seu filho), traz o centeio de Itaiópolis. Amasso, deixo crescer bastante. Faço o pão e dura uma semana. Faço dois pães destes, um eu como, e o outro guardo num saco plástico no freezer. Depois é só descongelar, não precisa esquentar, nada de forno nem micro-ondas.”**

Sem dúvida, as Broas de Centeio foram os pães que tiveram maior notoriedade e continuidade histórica durante todo o período analisado, porém existem outros pães que também formam parte deste repertório cultural dos imigrantes à espera de serem estudados e registrados. Em particular, os pães com influência italiana e russos-alemães menonitas, que têm uma trajetória paralela às Broas de Centeio.

---

<sup>172</sup> SÁ BOTELHO, CLAUDINE; LUZARDO, OSCAR PABLO. Panifesto: à Procura do Pão Paranaense. Pulp. 2017. Curitiba. Pág. 75.

<sup>173</sup> SÁ BOTELHO, CLAUDINE; LUZARDO, OSCAR PABLO. Panifesto: à Procura do Pão Paranaense. Pulp. 2017. Curitiba. Pág. 68.

## Diálogos sobre pão

Dois anos depois do lançamento do livro Panifesto em 2019, continuamos a nossa procura pelo pão paranaense, organizando o “I Simpósio sobre o futuro do pão artesanal no Paraná”.

Este Simpósio realizado nos dias 20 e 21 de setembro de 2019, no Espaço Unimed da Universidade Positivo, contou com quatorze palestras organizadas em quatro áreas temáticas:

- 1) Aspectos nutricionais e sociais do consumo de pão,
- 2) Cerveja, Vinho e Café: benchmarking como fonte de inspiração para o pão,
- 3) Cadeia de produção do pão com fermentação natural,
- 4) Diversidade e patrimônio cultural do pão.

Nessa última área temática relacionada com os aspectos culturais, foi apresentado o **“Pão no bafo, prato típico de Palmeira”**, a cargo da chef Rosane Radecki e da jornalista Jussara Voss, o **“Festival do Pão de Portugal”**, e a **“Rota dos Moinhos de Albergaria a Velha”** a cargo do historiador português, Delfim Bismarck Ferreira, e foi exibido o **documentário “A broa nossa de cada dia”** de 2007, da historiadora Juliana Reinhardt, como mencionado anteriormente.

Todas as palestras foram registradas no livro Diálogos sobre Pão<sup>174</sup>, no qual se destaca o texto “A broa nossa de cada dia” de Juliana Reinhardt e a História da Padaria America de Eduardo Engelhardt.

## A cidade da Broa de Centeio

Em 2021, em ocasião do 328º aniversário de Curitiba, o jornal Gazeta do Povo entrevistou o Prefeito do município<sup>175</sup>, **“conhecido por ser um grande estudioso dos símbolos e da história da cidade”**.

**Dentre varias questões ele foi perguntado sobre a percepção de que o curitibano é reservado ele então respondeu: “Veja, quem fala isso é porque ainda não conhece um coração curitibano. (...) porque não se integrou totalmente nessa cidade adorável. É preciso comer pinhão na chapa, é**

---

<sup>174</sup> La Panoteca Slow Bakery Institute (Organizador). Diálogos sobre Pão. Textos dos palestrantes do I Simpósio sobre o Futuro do Pão Artesanal no Paraná. La Panoteca Slow Bakery Institute. Curitiba. 2019.

<sup>175</sup> PORTELA, MONIQUE. No aniversário de Curitiba, Greca fala sobre a identidade curitibana. 29/03/2021 09:44 <https://www.gazetadopovo.com.br/pino/aniversario-curitiba-rafael-greca-fala-sobre-identidade-curitibana>.

preciso passar banha no pão, colocar em cima do fogão de lenha, é preciso tomar chimarrão de mão em mão — depois da pandemia, senão vai me dar contágio — é preciso ter o gosto de entrar na casa de uma mãe ou de uma avó curitibana, (...) Se a vó for italiana, polenta frita; se a vó for polonesa, pierogi bem feitos; se a vó for ucraniana, saborear um goulash ou olhar a delicadeza dos bordados e dos ovos de Páscoa pintados à mão. (...) Ou, ainda, saber valorizar um café passado na hora com broa de centeio no aconchego de um lar curitibano. Quantos perfumes, quantas memórias, quantas lembranças me trazem à minha alma curitibana. E quantas pessoas gostam disso!”.

Rafael Greca, no seu livro “Curitiba, Luz dos Pinhais” faz referência às Broas de Centeio, às padarias centenárias como a América e Kaminski, à visita Imperial, à recepção do Papa com pão e sal, e muito especialmente, ressaltando a influência de todas as correntes imigratórias e migratórias que compõem o tecido social da cidade.

Para Greca,

“A imigração teve um papel preponderante na transformação e modernização da sociedade curitibana. Fez surgir forte classe média, rural e urbana: comerciantes, artesãos, industriais. (...) As mesas, até então de pouca fartura, viram a partilha do pão abundante, amassado em centeio e trigo sarraceno. Receberam os frutos da vindima, o macarrão, a polenta, a batata inglesa, as especiarias do oriente, as receitas exóticas de árabes e judeus, temperadas com sementes de papoula, zaatar, tahine (pasta de gergelim).

O trabalho agrícola e manual passou a ser exercido por homens e mulheres livres, recuperada a sua dignidade, com a supressão da mão de obra escravizada. Logo prosperaram por aqui ferreiros, carpinteiros, marceneiros, barriqueiros, arriadores, alfaiates, padeiros, confeitores, relojoeiros, tecelões, boticários e mestres de ofício. (...) Impossível dissociar a trajetória histórica de Curitiba da história das imigrações, daqueles que aqui escolheram viver, trabalhar e formar suas famílias, neste Brasil Diferente que, segundo o escritor Wilson Martins, é o nosso Paraná.

Da soma desse leque diversificado de influências europeias e orientais emerge a própria identidade cultural da cidade, espaço onde se amalgamam costumes, sentimentos, religiões, enfim, as mais diversas maneiras do “ser curitibano”, escreveu minha Margarita no ano 2000, no seu livro Fundação Cultural de Curitiba – no limiar do novo milênio. (...)

Da Europa e do Oriente chegaram populações de refugiados, gente premida pelas necessidades, constringida por perseguições políticas e religiosas, fugitivos das guerras fratricidas, da intolerância, da fome, da falta de condições de trabalho e de perspectivas. Foram também atraídos pela propaganda, ofertas e possibilidades criadas pelos governos do Império e da



**República no Brasil. O resultado foi um mosaico humano, caleidoscópio de diversas identidades, que refletem sua luz umas sobre as outras. Um sábio disse que uma cidade guarda muitas humanidades. Esta cidade multicultural me fascina<sup>176</sup>.**”

Como visto ao longo deste livro, a Broa de Centeio acompanhou a formação e o desenvolvimento do Paraná e de Curitiba, com base nas origens dos imigrantes que aqui chegaram. Neste espaço de tempo, passou de um alimento simples e campesino para uma marca registrada da cidade.

Sua notoriedade pode ser vista na presença constante nos jornais, assim como em datas ou eventos importantes, sendo mencionadas pelas autoridades da cidade ou se transformado em objeto de estudo acadêmico.

Neste trajeto centenário, as **Broas de Centeio** foram impulsionadas por uma variedade de célebres padarias, que hoje são instituições da cidade, assim como por um prato típico, patrimônio histórico imaterial como a Carne de Onça.

Essa trajetória da **Broa de Centeio**, comparável a *baguette* francesa pela sua continuidade histórica, muito mais longeva do que pães que gozam de reconhecimento mundial como a *ciabatta* italiana, e isso se deve a sua capacidade de adaptação ao ambiente econômico e seu enraizamento na cultura da cidade.

Para as **Broas de Centeio** se perpetuarem, os atores sociais vinculados a esses pães terão de garantir, como têm feito até hoje, a eficiência e a eficácia dos mecanismos de transmissão de uma geração para outra, tanto dos seus aspectos técnicos como dos culturais.

---

<sup>176</sup> GRECA DE MACEDO, RAFAEL. Curitiba Luz dos Pinhais. Solar do Rosário. Curitiba. 2018.

Epílogo:

## Sobre o Futuro das Broas de Centeio

O objetivo deste trabalho era aprofundar e registrar o conhecimento atual sobre a origem, notoriedade e continuidade histórica das **Broas de Centeio** através de fontes escritas.

Durante o processo de pesquisa, achamos mais de duzentas publicações, nas quais são mencionadas, diretamente ou indiretamente, as **Broas de Centeio**, e das quais selecionamos uma centena delas para compor este livro.

Entre elas, dez livros, que constam como parte da bibliografia; dois artigos acadêmicos, dez sites, setenta e cinco artigos, crônicas e notícias publicadas nos seguintes jornais e revistas do Paraná: Dezenove de Dezembro, Diário da Tarde, A Republica, Diário do Paraná, Correio do Paraná, O Dia, Jornal do Comercio, Correio de Noticias, Gazeta do Povo, Bem Paraná, Top View, Bom Gourmet e Paraná Esportivo e Gazeta de Noticias do Rio de Janeiro<sup>177</sup>.

Com base, fundamentalmente, nessas fontes, repassamos aproximadamente cento e cinquenta anos desde a origem das **Broas de Centeio** nos tempos do Brasil Imperial até as palavras do prefeito de Curitiba, Rafael Greca, em ocasião do 328º aniversário da cidade no ano de 2021.

A conclusão é que evidentemente as **Broas de Centeio** de Curitiba ganharam ao longo deste período centenário, tanto notoriedade como relevância cultural e econômica, ocupando um espaço de destaque no imaginário coletivo da cidade.

Transformaram-se num ícone que identifica seus habitantes, transcendendo as origens nas coletividades étnicas imigratórias e seus descendentes, ganhando um espaço na mesa de todas as classes sociais, produzidas nos lares e nas padarias ou consumidas nos restaurantes e bares da cidade como ingrediente da Carne de Onça.

Através de um razoável conjunto de fontes impressas, aprofundamos nosso conhecimento histórico das **Broas de Centeio**, trazendo novos elementos que acreditamos que servirão como suporte a uma série de atividades que visam fortalecer os mecanismos de transmissão desta tradição para as futuras gerações de curitibanos.

Na sua jornada centenária, as **Broas de Centeio** fizeram uma travessia nos mares agitados do século XX, período caracterizado pela transição do fim dos imperialismos dos séculos anteriores, pelos conflitos bélicos mais abrangentes da história da humanidade, pelo crescimento exponencial da população, pela consolidação do mundo industrial e pelo começo da transição para o mundo digital globalizado. Durante todos esses anos, as **Broas de Centeio** se adaptaram com sucesso à essas mudanças, o que garantiu a notoriedade e continuidade histórica até os dias de hoje.

---

<sup>177</sup> Todas as fontes se encontram indicadas nas notas de rodapé.

Além da imigração europeia e a introdução do centeio no Paraná, que possibilitaram seu surgimento, outros fatores alavancaram a continuidade histórica das **Broas de Centeio** nos seus primeiros cento e cinquenta anos:

- a) O crescimento da população de Curitiba, que inclui a “novos” fluxos de imigração europeia, em especial durante os períodos de pós-guerras.
- b) O contexto de aculturação durante o Estado Novo (1930-1945), momento no qual o Estado lançou mão de diversas estratégias para “disciplinar a sociedade” e construir uma identidade nacional, período em que alguns símbolos e rituais relacionados com a alimentação desempenharam um papel importante no reforço e manutenção da identidade étnica no meio familiar privado, em tempos em que era proibido fazê-lo publicamente.
- c) A integração e contribuição das gerações de descendentes de imigrantes para a conformação de uma “identidade curitibana”.
- d) As estratégias para administrar a escassez de trigo através dos pães de mistura, na primeira metade do século XX, quando o centeio se apresentava como uma solução natural para o Paraná frente à mandioca e o milho.
- e) A longevidade de alguns estabelecimentos comerciais, padarias, bares e restaurantes, que superaram um século de vida ou estão próximos a consegui-lo.
- f) A notoriedade e continuidade histórica de outro Patrimônio Cultural Imaterial da cidade, com uma origem similar à Carne de Onça, da qual as **Broas de Centeio** são um ingrediente.
- g) O foco das autoridades no fortalecimento da imagem da cidade como uma capital moderna e organizada, vinculando elementos do passado, memória e cultura do imigrante, ao progresso e a um futuro promissor.
- h) A adaptação da produção das **Broas de Centeio** aos novos padrões de produção de pão durante o século XX<sup>178</sup>.
- i) As mudanças dos hábitos de consumo a começos do século XXI, para o consumo de produtos com características locais em contraposição à globalização.
- j) A tendência dos consumidores a preferir alimentos com maior valor nutricional como é o caso das farinhas de centeio e trigo integral.

De todos estes fatores que alavancaram a continuidade histórica das Broas de Centeio, somente permanecem vigentes alguns destes, nomeadamente a longevidade de algumas padarias, a Carne de Onça, a disposição das autoridades municipais para manter viva a memória e cultura dos imigrantes e a procura dos consumidores por produtos saudáveis produzidos locais.

Os dias que virão, certamente, não serão menos turbulentos e desafiadores para as **Broas de Centeio**.

---

<sup>178</sup> Os novos padrões de produção de pão tiveram um efeito positivo: permitiram a redução de custos, porém também retiraram alguns aspectos distintivos da qualidade que os pães fabricados com os antigos métodos, especificamente a longa fermentação (quando bem feita).

Pandemias, conflitos bélicos que afetam os mercados de matérias primas, inflação, restrições ambientais e novas demandas dos consumidores e da sociedade, para os fabricantes de alimentos, são desafios que todos os integrantes do ecossistema das **Broas de Centeio** terão.

O mundo mudou e obviamente continuará a fazê-lo.

Desde a origem das **Broas de Centeio**, a quantidade de habitantes de Curitiba cresceu num ritmo exponencial, assim como a interação entre seus habitantes, seja pela facilidade de deslocamento, seja pela velocidade de comunicação através das modernas telecomunicações, o que incrementou tremendamente a complexidade do sistema cultural da cidade.

Este ambiente muito mais complexo, ambíguo, volátil e incerto que no passado, porém com oportunidades concretas para ser aproveitadas, exige que, as **Broas de Centeio** se adaptem, mitigando o risco de perder relevância econômica e cultural para não ficar ameaçada sua continuidade histórica.

Num cenário globalizado, onde a qualidade dos produtos fabricados localmente é cada vez mais apreciada tanto pelos consumidores locais como pelos visitantes, o fortalecimento da tradição e a qualidade das **Broas de Centeio** certamente contribuirá para preservar e divulgar a sua importância histórica. Isso trará claros benefícios para a atividade turística e cultural da cidade, construindo uma vantagem competitiva para os setores de panificação, gastronomia, cultural e de turismo da capital.

Para transformar essa oportunidade em realidade, o caminho a transitar passa pela participação de todos os atores sociais relevantes associados a esta tradição, pela consolidação de todo um conhecimento desde o ponto de vista técnico e cultural, e o fortalecimento dos mecanismos de transmissão e adaptação aos novos desafios que as **Broas de Centeio** de Curitiba enfrentarão para garantir sua continuidade histórica.

Como já vimos neste livro, temos uma história bonita para contar. A história da identidade de um pão e de sua cidade. De sacrifícios, sonhos e realizações. De trabalho e esperança. Mas também temos, de agora em diante, a oportunidade de escrever os próximos capítulos das **Broas de Centeio de Curitiba**, escrever os capítulos dos dias que virão, nos quais aspiramos que continuem a ser o nosso pão de cada dia!

## **Agradecimentos:**

A Eduardo Engelhart,

A Vilson Borgmann

A Jefferson Miara

A Pedro Farinha

A Delfim Bismarck

## Sobre os Autores:

Autores dos livros:

- “Panifesto: À procura do Pão Paranaense” (2017),
- “Entre Sandes, Sandwiches e Sandubas: Um manifesto em defesa do Sanduíche” (2019) e
- “Diálogos sobre Pão. Textos dos participantes do I Simpósio sobre o futuro do pão artesanal no Paraná”. (2019),

Desde 2012 comandam a La Panoteca Slow Bakery ([www.lapanoteca.com.br](http://www.lapanoteca.com.br)), estabelecimento pioneiro em Curitiba e no Brasil na produção exclusivamente de pães de fermentação natural e o Slow Bakery Institute ([www.slowbakeryinstitute.com.br](http://www.slowbakeryinstitute.com.br)) focado nas atividades de pesquisa e divulgação dos aspetos relacionados a qualidade sensorial, nutritiva e cultural do pão.

### **Claudine De Sá Botelho**

(<https://www.linkedin.com/in/claudine-botelho-1b509556/>)

Graduada em Engenharia de Alimentos pelo Instituto Mauá de Tecnologia. Brasil.

MBA Executivo em Gestão Empresarial pela FGV. Brasil.

Traditional Breadbaking Workshop pelo Le Cordon Bleu. França.

Project Management Professional pelo PMI. EUA.

É especialista em gerenciamento de projetos, desenvolvimento de produtos e embalagens, métodos de controle de qualidade, metodologias de análise e processos de produção de alimentos e bebidas.

### **Oscar Pablo Luzardo**

(<https://www.linkedin.com/in/oscar-pablo-luzardo-iroidi-1735aa176/>)

Graduado em Administração pela Universidade Ort, Uruguai.

Pós-graduado em Gastronomia: Qualidade e Produção pela Univali, Brasil.

Business Marketing Program pela IMD Business School, Suíça.

XBA Xponential Business Administration Program pela Nova SBE/StartSe University, Portugal.

Purpose Driven Business Program pela Católica Lisbon SBE, Portugal.

Atua nas áreas de empreendedorismo, estratégia, inovação, gerenciamento de projetos, marketing, trade marketing e vendas.

# Bibliografia

ALMEIDA NETO, AUGUSTO CEZAR DE. A história da panificação brasileira: a fantástica história do pão e da evolução das padarias no Brasil. São Paulo. Maxxi-foods. 2008.

BOBROW STRAIN, AARON. White bread: a social history of the store-bought loaf. Boston. Beacon Press. 2012.

DA SILVA GOMES RIBEIRO, CILENE. Tudo Pronto. O comer fora de casa e o prazer reinventado. História dos restaurantes “por quilo” em Curitiba. Curitiba. Maquina de Escrever. 2013.

ENGELHARDT, EDUARDO. A História da Padaria América. Diálogos sobre o pão, textos dos palestrantes do I Simpósio sobre o futuro do Pão Artesanal no Paraná. La Panoteca Slow Bakery Institute. Curitiba 2019. Página 62.

FEDALTO, DOM PEDRO. “Reminiscências: 90 anos de idade – 50 anos de Bispo”. Curitiba. 2017. Edição do Autor. <http://arquidiocesedecuritiba.org.br/2020/07/03/visita-de-sao-joao-paulo-ii-curitiba-completa-40-anos-confira-relatos-de-dom-pedro-fedalto/>

FILIPAK, FRANCISCO. Curitiba e suas variantes toponímicas. Curitiba. Ed. do Autor. 1999.

GÉLINAS, P. (2010). Mapping Early Patents on Baker’s Yeast Manufacture. Compr. Rev. Food Sci. Food Saf. 9, 483–497. Disponível em: doi: 10.1111/j.1541-4337.2010.00122.x. Tradução dos autores.

GRECA DE MACEDO, RAFAEL. Curitiba Luz dos Pinhais. Solar do Rosário. Curitiba. 2018.

KAPLAN, STEVEN LAURENCE. Good Bread Is Back: Uma História Contemporânea do Pão Francês, a Forma como é Feito e as Pessoas que o Fazem (coleção acadêmica de livros e-Duke.) (p. 13). Imprensa da Universidade de Duque. Edição Kindle.

LAHUE C, MADDEN AA, DUNN RR, SMUKOWSKI, Heil C. History and Domestication of *Saccharomyces cerevisiae* in Bread Baking. Front Genet. 2020 Nov 11;11:584718. doi: 10.3389/fgene.2020.584718. PMID: 33262788; PMCID: PMC7686800. Tradução dos autores.

LA PANOTECA SLOW BAKERY INSTITUTE (Organizador). Diálogos sobre Pão. Textos dos palestrantes do I Simpósio sobre o Futuro do Pão Artesanal no Paraná. La Panoteca Slow Bakery Institute. Curitiba. 2019.

MARCONDES BRANDÃO ROLIM, MARIA DO CARMO. Bares e Restaurantes de Curitiba. Décadas de 1950 e 1960. Curitiba. Maquina de Escrever. 2019.

MESSIAS ROSSI, RICARDO; FAVA NEVES, MARCOS. Estratégias para o trigo no Brasil. (org.) São Paulo. Editora Atlas, 2004.

OLIVEIRA NETO, AROLDO ANTONIO DE; MELLO, ROMERO; SANTOS, CANDICE. Organizadores. A cultura do trigo. Brasília: Companhia Nacional de Abastecimento. Conab, 2017. Página 72 a 79.

REINHARDT, JULIANA CRISTINA. História e alimentação: uma nova perspectiva. Revista Vernáculo, [S.l.], n. 3, dez. 2000. ISSN 2317-4021. Disponível em: <<https://revistas.ufpr.br/vernaculo/article/view/18070/11774>>. Acesso em: 12 jul. 2022. doi:<http://dx.doi.org/10.5380/rv.v1i3.18070>.

REINHARDT, JULIANA CRISTINA. A Padaria América e o Pão das Gerações Curitibanas. Curitiba. 2010.

REINHARDT, JULIANA. Alemães, Comida e Identidade. Uma tese ilustrada. Pag.216. Máquina de Escrever. Curitiba. 2014.

REINHARDT, JULIANA C, SILVA VICTOR AUGUSTUS G. “A broa nossa de cada dia: memória e identidade das gerações curitibanas”. Em “Diálogos sobre o pão, textos dos palestrantes do I Simpósio sobre o futuro do Pão Artesanal no Paraná”. La Panoteca Slow Bakery Institute. Curitiba 2019.

SÁ BOTELHO, CLAUDINE; LUZARDO, OSCAR PABLO. Panifesto: à Procura do Pão Paranaense. Pulp. 2017. Curitiba.

SANTOS, CARLOS ROBERTO ANTUNES DOS. Historia da Alimentação no Paraná. 2da. ed. Curitiba: Juruá Editora, 2007



