

MOAGEM DO MILHO À PEDRA EM MOINHOS COLONIAIS: INTERFACES ENTRE CULTURA ALIMENTAR, PROCESSAMENTO E PRESERVAÇÃO DOS SABERES

STONE MILLING OF CORN IN COLONIAL MILLS: INTERFACES BETWEEN FOOD CULTURE, PROCESSING AND PRESERVATION OF TRADITIONAL KNOWLEDGE

MOLIENDA DEL MAÍZ EN PIEDRA EN MOLINOS COLONIALES: INTERFACES ENTRE CULTURA ALIMENTARIA, PROCESAMIENTO Y PRESERVACIÓN DE LOS SABERES TRADICIONALES

Larissa Lopes Rodrigues¹
Mariana Melo Costa²
Sabrina Daniela Lopes Viana³

RESUMO: Este estudo teve como objetivo compreender os significados atribuídos à moagem do milho à pedra em moinhos coloniais de Ponte Preta e Barão de Cotegipe, no Rio Grande do Sul, discutindo suas relações com a cultura alimentar, o processamento da farinha e a preservação de sistemas alimentares locais. Trata-se de pesquisa qualitativa exploratória, realizada por meio de observação direta em três moinhos coloniais e entrevistas semiestruturadas com dez participantes, sendo três proprietários ou ex-proprietários de moinhos e sete moradores ou ex-moradores da região, com idades entre 55 e 80 anos. Os relatos evidenciaram os moinhos como espaços produtivos, sociais e afetivos, vinculados à agricultura familiar, à imigração europeia e ao preparo cotidiano da polenta. A farinha moída à pedra foi valorizada pela procedência conhecida, granulometria, coloração e sabor, embora a observação de campo tenha identificado degerminação parcial. A polenta destacou-se como preparação associada ao trabalho rural, à saciedade percebida, à memória familiar e à identidade colona. Conclui-se que a moagem à pedra integra um sistema alimentar territorial, articulando alimento, técnica, trabalho, memória, pertencimento e preservação de saberes.

Palavras-chave: Milho. Farinha de milho. Cultura alimentar. Moinho colonial. Sistemas alimentares locais.

¹ Bacharel em Gastronomia pela Universidade Federal da Bahia (UFBA) e discente do 6º semestre do curso de graduação em Nutrição do Centro Universitário Adventista de São Paulo (UNASP), São Paulo, SP, Brasil.

² Doutoranda e Mestre em Alimentos, Nutrição e Saúde pela Universidade Federal da Bahia (UFBA). Graduada em Gastronomia e em Engenharia Química pela Universidade Federal da Bahia. Professora Assistente II do curso de Gastronomia da UFBA, Salvador, BA, Brasil, e líder do Grupo de Estudos Multiprofissional e Interdisciplinar sobre Alimentação e Sociedade (GEMAS), vinculado ao CNPq. Segunda autora do presente artigo.

³ Mestre em Ciências pela Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo (USP). Graduada em Nutrição pela Universidade de São Paulo (USP) e licenciada em Ciências Sociais pela FMU. Possui pós-graduações em Gênero e Sexualidade pela Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), Nutrição Humana Aplicada e Terapia Nutricional pelo Insira Educacional, Comportamento Alimentar pelo Instituto de Pesquisas, Ensino e Gestão em Saúde (IPGS) e Ensino de Filosofia no Ensino Médio pela Universidade Federal de São Paulo (UNIFESP). Atualmente é pós-graduanda em História Geral pela Faculdade Focus. Atua como docente do curso de graduação em Nutrição do Centro Universitário Adventista de São Paulo (UNASP) e do curso técnico em Nutrição e Dietética do SENAC São Paulo, São Paulo, SP, Brasil. Terceira autora e orientadora do presente artigo.

ABSTRACT: This study aimed to understand the meanings attributed to stone milling of corn in colonial mills in Ponte Preta and Barão de Cotegipe, Rio Grande do Sul, Brazil, discussing its relationships with food culture, flour processing, and the preservation of local food systems. This exploratory qualitative study was conducted through direct observation in three colonial mills and semi-structured interviews with ten participants, including three mill owners or former owners and seven residents or former residents of the region, aged 55 to 80 years. The accounts highlighted the mills as productive, social, and affective spaces associated with family farming, European immigration, and the daily preparation of polenta. Stone-ground corn flour was valued for its known origin, particle size, color, and flavor, although field observation identified partial degermination. Polenta stood out as a preparation associated with rural work, perceived satiety, family memory, and colonial identity. It is concluded that stone milling is part of a territorial food system that articulates food, technique, work, memory, belonging, and the preservation of traditional knowledge.

Keywords: Corn. Corn flour. Food culture. Colonial mill. Local food systems.

RESUMEN: Este estudio tuvo como objetivo comprender los significados atribuidos a la molienda del maíz en piedra en molinos coloniales de Ponte Preta y Barão de Cotegipe, en Rio Grande do Sul, Brasil, analizando sus relaciones con la cultura alimentaria, el procesamiento de la harina y la preservación de los sistemas alimentarios locales. Se trata de una investigación cualitativa exploratoria, realizada mediante observación directa en tres molinos coloniales y entrevistas semiestructuradas con diez participantes, entre ellos tres propietarios o expropietarios de molinos y siete residentes o exresidentes de la región, con edades entre 55 y 80 años. Los relatos evidenciaron los molinos como espacios productivos, sociales y afectivos, vinculados a la agricultura familiar, la inmigración europea y la preparación cotidiana de la polenta. La harina de maíz molida en piedra fue valorada por su procedencia conocida, granulometría, color y sabor, aunque la observación de campo identificó una degerminación parcial. La polenta se destacó como preparación asociada al trabajo rural, la saciedad percibida, la memoria familiar y la identidad colonial. Se concluye que la molienda en piedra integra un sistema alimentario territorial, articulando alimento, técnica, trabajo, memoria, pertenencia y preservación de saberes.

Palabras clave: Maíz. Harina de maíz. Cultura alimentaria. Molino colonial. Sistemas alimentarios locales.

INTRODUÇÃO

A alimentação é simultaneamente uma necessidade biológica e uma prática sociocultural. O que se come, como se prepara, com quem e onde se compartilha, bem como quais alimentos são reconhecidos como adequados, resulta de processos históricos, econômicos e simbólicos. Dessa forma, os sistemas alimentares expressam tanto condições materiais de produção e acesso quanto pertencimentos, memórias e modos de vida (CONTRERAS; GRACIA, 2011; FISCHLER, 1990). A Antropologia da Alimentação contribui para a Nutrição ao demonstrar que as escolhas alimentares não se orientam apenas por nutrientes ou disponibilidade, mas também por classificações culturais, experiências sensoriais, relações

sociais e significados atribuídos ao comer (CANESQUI; GARCIA, 2005; JAYASINGHE; BYRNE; HILLS, 2025).

Maciel (2005) destaca que a cultura não constitui um elemento externo à alimentação, mas está presente nas maneiras pelas quais cada grupo seleciona, transforma, prepara e compartilha seus alimentos. Nesse sentido, o comer pode funcionar como uma linguagem, comunicando diferenças, produzindo reconhecimento e transformando ingredientes e preparações em marcas de identidade. Estudos recentes também indicam que a identidade se relaciona à manutenção dos comportamentos alimentares e à forma como indivíduos e comunidades interpretam mudanças em suas práticas alimentares (GERBER; FOLTA, 2022).

O milho (*Zea mays L.*) ocupa posição relevante na alimentação humana e animal por suas características nutricionais, ampla adaptação agrícola e diversidade de usos. Sua importância, contudo, ultrapassa sua composição química. O cereal foi domesticado por povos originários das Américas e passou a integrar diferentes sistemas agrícolas, práticas alimentares, rituais, mitos e preparações culinárias (BALDUS, 1979; KISTLER et al., 2018). Ao circular por diferentes territórios, foi incorporado a técnicas e cozinhas particulares, adquirindo novos sentidos conforme as condições de produção, os modos de preparo e as identidades dos grupos que o utilizavam.

3

No Rio Grande do Sul, a cultura do milho também se relaciona à imigração europeia e à estruturação de empreendimentos familiares rurais. Registros sobre a imigração italiana indicam a construção de moinhos hidráulicos destinados à moagem e ao descascamento de milho e trigo. Esses estabelecimentos, conhecidos como moinhos coloniais, desempenharam papel importante no sustento das famílias, nas trocas entre agricultores e na manutenção de práticas alimentares, entre elas o preparo cotidiano da polenta (DE BONI; COSTA, 1979; ANDRADE, 2015).

A urbanização, a mecanização das lavouras e a industrialização do abastecimento contribuíram para transformações nesse sistema. A redução do cultivo destinado ao consumo familiar e a maior presença de produtos industrializados diminuíram a procura pelo beneficiamento local, favorecendo o fechamento de muitos moinhos. Quando preservados, esses espaços também podem assumir funções turísticas e patrimoniais. Embora esse processo possa ampliar sua visibilidade, permanece o desafio de conservar não somente sua estrutura

arquitetônica, mas também os conhecimentos, as técnicas, as relações comunitárias e os modos de fazer que lhes atribuem sentido (DONIN, 2019).

Para a Nutrição, essa temática permite articular processamento dos alimentos, cultura alimentar, hábitos alimentares, Segurança Alimentar e Nutricional, memória e território. As técnicas de beneficiamento interferem nas características do produto final, uma vez que diferentes graus de degerminação modificam a presença do gérmen e de outras estruturas do grão, com repercussões sobre sua composição, estabilidade e características sensoriais. A moagem à pedra tem sido relacionada à preservação de componentes do grão quando comparada a processos com maior grau de degerminação, embora essas características dependam das etapas efetivamente empregadas em cada sistema de produção (CARDOSO et al., 2011; GIACOMELLI et al., 2012). Além disso, os alimentos tradicionais estão associados a vínculos construídos no tempo e no território, à transmissão de saberes e modos de fazer e aos significados culturais atribuídos pelas comunidades (ROCILLO-AQUINO et al., 2021).

Apesar da relevância histórica e cultural dos moinhos coloniais, ainda são limitados os estudos que analisam conjuntamente o processamento do milho, as percepções sobre a qualidade da farinha, os hábitos alimentares e os significados atribuídos a esses estabelecimentos pelas comunidades locais. Diante disso, o presente estudo teve como objetivo compreender os significados atribuídos à moagem do milho à pedra em moinhos coloniais de Ponte Preta e Barão de Cotegipe, no Rio Grande do Sul, discutindo suas relações com a cultura alimentar, o processamento da farinha e a preservação de sistemas alimentares locais.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo qualitativo exploratório realizado nos municípios de Ponte Preta e Barão de Cotegipe, localizados na região norte do Rio Grande do Sul. A pesquisa de campo ocorreu em 2020 e teve como participantes proprietários ou ex-proprietários de moinhos coloniais e moradores ou ex-moradores da região com idade mínima de 50 anos. A seleção ocorreu por conveniência, considerando a disponibilidade dos participantes e sua familiaridade com a história e o funcionamento dos moinhos coloniais.

Foram visitados três moinhos coloniais, dos quais apenas um permanecia em funcionamento no período da pesquisa. Participaram do estudo dez pessoas, com idades entre 55 e 80 anos. O grupo A foi composto por três proprietários ou ex-proprietários de moinhos,

identificados como A1, A2 e A3. O grupo B reuniu sete moradores ou ex-moradores da região, identificados como B1 a B7. Não houve seleção dos participantes por gênero. O critério etário buscou favorecer a participação de pessoas com maior familiaridade com o período de maior utilização dos moinhos e com as transformações ocorridas ao longo das décadas.

A coleta de dados envolveu observação direta do processo de farinação e a aplicação de dois roteiros de entrevistas semiestruturadas. Com os proprietários ou ex-proprietários, foram abordados a história do moinho, as atividades desenvolvidas, as etapas da moagem, o papel do estabelecimento na comunidade e as perspectivas de continuidade. Com os moradores ou ex-moradores, investigaram-se as preparações elaboradas com farinha de milho, a relação entre os moinhos e a história regional, os significados atribuídos à moagem, a importância afetiva desses espaços e a transmissão dos hábitos alimentares às novas gerações.

As entrevistas foram registradas em gravador de voz digital e posteriormente transcritas. As transcrições foram lidas individualmente e comparadas, buscando identificar recorrências, contrastes, expressões regionais e relações com os objetivos do estudo. Para a elaboração deste artigo, as unidades de sentido identificadas na pesquisa original foram reorganizadas em quatro eixos interpretativos: 1) moinhos, economia e cultura regional; 2) do milho à farinha: processo, qualidade e implicações nutricionais; 3) polenta, hábitos alimentares e identidade; e 4) afetividade, patrimônio e continuidade do sistema alimentar. As falas dos participantes foram preservadas próximas à oralidade original, com ajustes mínimos de pontuação para favorecer a compreensão.

5

A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal da Bahia (CEPNUT/UFBA), sob o Parecer nº 4.400.825 e CAAE nº 39300720.2.0000.5023, em conformidade com a Resolução nº 466/2012 do Conselho Nacional de Saúde. Todos os participantes formalizaram sua participação por meio do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A presente versão utiliza o mesmo conjunto de dados e depoimentos da pesquisa original, sem realização de novas entrevistas ou novo contato com os participantes.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Moinhos, economia e cultura regional

Os relatos evidenciaram dois momentos distintos na trajetória dos moinhos coloniais. O primeiro correspondeu ao período de maior procura, quando as famílias cultivavam milho, trigo e arroz e dependiam do beneficiamento realizado localmente. O segundo foi marcado pela redução da produção destinada ao consumo familiar, pela maior presença de alimentos industrializados, pela mecanização das lavouras e pelo fechamento progressivo desses estabelecimentos. A2 sintetizou a dimensão dessa mudança:

Fazia em média 400 quilos de farinha por semana e descascava dez, doze, quinze sacos de arroz. Nos últimos tempos não fazia mais cinquenta quilos de farinha e nem vinte quilos de arroz. (A2)

A diferença entre esses períodos não representa apenas uma redução na quantidade produzida. Ela evidencia transformações no sistema de abastecimento, nos cultivos familiares e nas relações estabelecidas entre agricultores e moinhos. No período de maior atividade, o estabelecimento podia receber parte dos grãos como pagamento e devolver farinha, arroz descascado ou outros produtos, articulando agricultores, moinheiros, cultivos, circulação de alimentos e preparações culinárias. Andrade (2015) apresenta essa organização no contexto do denominado “complexo do milho”, no qual o cereal se relaciona à alimentação humana, à criação animal e às formas de ocupação e organização do espaço.

A alimentação, nesse contexto, estava vinculada ao saber-fazer e à sociabilidade. Daniel e Cravo (2005) destacam que os hábitos alimentares não respondem exclusivamente às necessidades fisiológicas, pois são construídos nas relações sociais e atravessados por formas de produção, distribuição, consumo e comensalidade. Nas economias de subsistência, os alimentos cultivados também podem participar das relações de troca, reciprocidade, manutenção das famílias e das práticas comunitárias.

A identidade local também apareceu na autodenominação “colono”. Embora o termo esteja historicamente relacionado aos processos de colonização, no contexto estudado permanece associado ao pertencimento, ao trabalho familiar e à relação com a terra. Seyferth (1992) discute essa identidade camponesa como construída a partir de relações sociais e modos de vida vinculados ao trabalho e ao território. Entre os participantes, “moinheiro” surgiu como uma expressão particular dessa identidade. O moinheiro não era somente aquele que operava as pedras e os equipamentos, mas também uma pessoa conhecida pela comunidade, detentor de conhecimentos técnicos e ligado a um espaço de encontro e convivência:

Desde piá, quarenta anos aqui. Se tiver sete mil habitantes e tu perguntar de um moinheiro, sete mil me conhecem, fora os da redondeza. O moinheiro tem uma história.” (A1)

A identificação como moinheiro, portanto, ultrapassa a atividade produtiva e comunica um lugar social, um conjunto de conhecimentos transmitidos e uma forma de pertencimento. Maciel (2005) destaca que a comida e os sistemas culinários podem funcionar como códigos de reconhecimento, por meio dos quais os grupos expressam e constroem suas identidades.

Embora a imigração italiana tenha desempenhado papel importante na construção e difusão dos moinhos coloniais no Rio Grande do Sul, essa trajetória também se relaciona aos conhecimentos indígenas sobre o milho e às adaptações produzidas no território brasileiro. O sistema alimentar observado resulta, assim, de encontros culturais que envolvem um cereal originário das Américas, técnicas de moagem introduzidas e adaptadas por diferentes grupos e práticas culinárias ressignificadas pelas comunidades gaúchas.

Os participantes também associaram a redução da atividade dos moinhos às transformações ocorridas na agricultura, como a especialização produtiva, a expansão das monoculturas, o uso de sementes adquiridas comercialmente, a mecanização e a diminuição do plantio destinado ao consumo das próprias famílias. Nesse processo, descrito como revolução verde, práticas de troca e beneficiamento local foram progressivamente substituídas por relações monetárias e por sistemas de produção mais especializados. Essas interpretações aproximam-se às de estudos recentes que relacionam mudanças nas economias rurais à redução da autonomia sobre sementes, cultivos e processamento, aproximando a discussão sobre perda da soberania alimentar (CAMPOS; DAL SOGLIO, 2020; ALVES et al., 2024).

O enfraquecimento do processamento local pode limitar a transmissão de conhecimentos e modificar as formas pelas quais as famílias reconhecem, preparam e compartilham seus alimentos. Na perspectiva da Segurança Alimentar e Nutricional, o acesso aos alimentos relaciona-se também à qualidade, à sustentabilidade, à adequação cultural e às possibilidades de escolha. Dessa forma, a redução de uma prática tradicional de produção ou de um alimento pode afetar tanto a organização do sistema alimentar local quanto os vínculos culturais e identitários construídos em torno desses alimentos.

Do milho à farinha: processo, qualidade e implicações nutricionais

A literatura diferencia a moagem a seco da moagem a úmido e descreve distintos graus de separação do gérmen, do pericarpo e do endosperma. Em processos industriais, degerminadores e moinhos reduzem as partículas de forma padronizada e podem ampliar a estabilidade do produto ao diminuir o teor lipídico suscetível à oxidação. Entretanto, a retirada de partes do grão também modifica a composição e as propriedades tecnológicas da farinha (CARDOSO, et al., 2011). Estudos mais recentes demonstram que o método e a intensidade da moagem podem alterar estruturas do amido, das fibras e das proteínas, interferindo em propriedades como hidratação, viscosidade e comportamento culinário das farinhas de milho (GUO, et al., 2023).

Embora a literatura relacione a moagem artesanal à maior preservação das estruturas do grão, a observação de campo revelou particularidades no processamento realizado nos moinhos estudados (CARDOSO, et al., 2011). Os estabelecimentos visitados utilizavam canjiqueiras e realizavam degerminação parcial do milho. Segundo os participantes, essa etapa havia sido incorporada com a finalidade de retirar grãos defeituosos, uniformizar a farinha, favorecer sua coloração e atender às características esperadas pelos consumidores. A2 relatou que, quando o milho inteiro era processado, eventuais partes deterioradas poderiam permanecer junto ao produto, enquanto o uso da canjiqueira possibilitava maior seleção do grão.

8

A1 explicou que a retirada do gérmen não era completa, pois a degerminação total reduziria o rendimento da farinha:

Eu passo ele numa máquina que degermina, não cem por cento, mas que limpa ele, que fica uma farinha bem limpinha, bem bonita. Eu não degermino cem por cento porque daí dá menos renda. (A1)

O produto observado, portanto, preservava parte do gérmen e do pericarpo, mas passava por retirada parcial dessas estruturas. Por essa razão, a farinha produzida nos moinhos estudados não pode ser classificada automaticamente como integral. Giacomelli et al. (2012) identificaram maior teor de fibras em farinha de milho moída à pedra quando comparada a produtos submetidos a processos mais intensos de degerminação. Entretanto, a composição final pode sofrer mudanças de acordo com a variedade do milho, o grau de degerminação, a peneiração, o armazenamento e o preparo culinário. Caballero-Rothar, Borrás e Gerde (2022) também demonstraram que características físicas e químicas dos grãos influenciam a

digestibilidade do amido e o índice glicêmico estimado de farinhas de milho cozidas. Como não foram realizadas análises físico-químicas das farinhas produzidas nos moinhos investigados, não é possível quantificar essas diferenças no presente estudo.

Além do processamento, os participantes relacionaram a qualidade da farinha à procedência do milho e ao cuidado empregado em sua seleção. O debulho manual, a retirada de espigas deterioradas e a produção em menor escala foram descritos como práticas capazes de favorecer o controle sobre a matéria-prima utilizada, visto que muitas vezes o milho moído era aquele plantado e colhido pelo agricultor. A3 recordou a preferência do marido pelo milho debulhado manualmente:

Meu marido não aceitava da trilhadeira, porque tudo que é sujeira vem. Ele queria farinha de milho com a mão debulhado, e depois que descascava, o que não prestava ia para o lixo. (A3)

O depoimento demonstra que a percepção de qualidade estava relacionada à participação direta no processo, à seleção visual dos grãos e ao conhecimento de sua procedência. Douglas (1976) e Menasche (2009) auxiliam na compreensão dessas classificações ao discutirem como noções de pureza, confiança e origem dos alimentos são social e culturalmente construídas, por conta disso o produto produzido no espaço familiar era frequentemente associado ao natural, ao saudável e ao confiável, enquanto alimentos de origem desconhecida poderiam ser classificados

como impuros ou perigosos. Nos relatos, a farinha industrializada e a farinha produzida nos moinhos coloniais eram frequentemente percebidas de formas distintas quanto à cor, textura, sabor e procedência, a primeira era vista como grossa, pálida, sem história e possivelmente acrescida de conservantes, já a segunda era fina, amarela, saborosa e vinculada a pessoas conhecidas. Essas percepções não correspondem necessariamente a diferenças nutricionais ou sanitárias objetivamente demonstradas, mas constituem elementos relevantes para compreender as escolhas e preferências alimentares dos participantes.

A granulometria também apareceu como atributo importante de qualidade. B5 relatou que determinadas farinhas adquiridas fora da comunidade eram mais grossas e não produziam uma polenta com as mesmas características, afirmando que a preparação “não fica nem amarela”. O tamanho das partículas pode interferir na hidratação, na gelatinização do amido, na textura e na percepção sensorial do produto, demonstrando que o processamento participa diretamente da forma como o alimento é preparado, reconhecido e aceito.

Nos relatos, o milho e seus derivados também foram associados à ideia de alimento “forte”, relacionado à capacidade de sustentar o trabalho físico. B₄ afirmou:

Ele é um alimento forte, que tu trabalha e não sente fome. (B₄)

A expressão “alimento forte” não se restringe à composição nutricional ou ao valor energético do alimento. Nas classificações populares, força e sustança podem articular sensações corporais, experiências de saciedade, capacidade para o trabalho e condições materiais de vida. Góes (2008) discute que categorias como forte e fraco são culturalmente aprendidas e relacionam alimento, organismo e contexto social. Dessa forma, a farinha de milho e a polenta eram reconhecidas pelos participantes não apenas por suas características nutricionais, mas também pelo papel que desempenhavam na rotina e no trabalho rural.

Outro aspecto identificado foi a substituição gradual de sementes crioulas por sementes adquiridas comercialmente. Os participantes mencionaram uma variedade local denominada milho “cunha”, considerada adequada para a produção de farinha e associada a bom rendimento. Nos relatos, a possibilidade de guardar sementes para a safra seguinte estava relacionada à autonomia das famílias e à continuidade do cultivo.

Estudos sobre sementes crioulas destacam sua relação com a agrobiodiversidade, a adaptação ao território, a segurança alimentar e a identidade cultural das comunidades que as cultivam (CAMPOS; DAL SOGLIO, 2020; ALVES et al., 2024). Essa relevância também se manifesta no Rio Grande do Sul, onde Eicholz et al. (2018) registraram variedades locais de milho e ressaltaram sua importância para a conservação, o uso agrícola e a continuidade de conhecimentos associados ao cultivo.

Pesquisas futuras poderão comparar a composição, as propriedades tecnológicas e a aceitação sensorial de farinhas produzidas com diferentes variedades de milho e distintos graus de germinação. Também é importante considerar as boas práticas, as condições higiênico-sanitárias e a rotulagem, sem desconsiderar os fatores culturais, sociais e econômicos que sustentam a produção artesanal e os saberes construídos em torno desses alimentos.

Polenta, hábitos alimentares e identidade

Entre os moradores e ex-moradores, a polenta foi a única preparação citada por todos. Bolos foram mencionados por aproximadamente seis dos sete participantes do grupo B, enquanto curau e cuscuz apareceram apenas no relato de uma pessoa que conheceu essas

preparações depois de se mudar para São Paulo. O resultado reforça que um mesmo ingrediente pode integrar sistemas culinários diferentes, pois a comida adquire significado por meio das técnicas, dos usos, das ocasiões e das identidades associadas ao seu consumo (MACIEL, 2005). No território estudado, a farinha de milho é chamada de “farinha de polenta”, expressão que não elimina outros usos, mas indica qual preparação organiza o imaginário local.

A polenta era preparada no final da tarde, consumida quente no jantar e, depois de fria, cortada e tostada na chapa do fogão a lenha no café da manhã. A técnica de “sapecar” ou “brustolar” modifica textura, aroma e sabor e permite reaproveitar a preparação do dia anterior. B₁ relatou:

Era polenta à noite, todas as noites se fazia polenta, e de manhã cedo sapecava na chapa. Era polenta o café da manhã. Substituía o pão. (B₁)

A substituição do pão pela polenta também esteve relacionada às condições produtivas das famílias. Menasche (2009) observou que, em comunidades rurais gaúchas, o trigo era frequentemente destinado à venda, enquanto o milho permanecia para o consumo doméstico. Contudo, a continuidade da polenta não se explica somente pela disponibilidade ou pela necessidade econômica. Os depoimentos revelaram preferência gustativa, memória e pertencimento. Ao recordar a fala de sua neta, B₅ contou:

Vó, essa polenta é quase que nem um pão; é boa que nem o pão. (neta de B₅, segundo relato da participante)

A fala demonstra que o hábito não permanece como simples repetição do passado; ele é interpretado e atualizado pelas novas gerações. Estudos sobre identidade e comportamento alimentar indicam que práticas e preferências podem ser reforçadas quando ocupam posição significativa na maneira como pessoas e grupos se reconhecem a si mesmos (GERBER; FOLTA, 2022).

Além das condições de produção e do gosto, os participantes relacionaram a polenta à capacidade de sustentar o trabalho físico. B₁ recordou que seu pai a consumia porque “o trabalho era pesado” e a preparação “dava sustento até meio-dia”. A percepção aproxima-se da classificação da polenta como comida forte ou de sustança, construída na experiência cotidiana do trabalho rural.

A alimentação também pode demarcar hierarquias e diferenças sociais. No período colonial, técnicas de beneficiamento e granulometrias diversas foram relacionadas à destinação

de alimentos às elites, às pessoas escravizadas e aos animais (ANDRADE, 2015; VIOTTI, 2019). No campo estudado, A₁ descreveu uma classificação prática entre os grãos:

O milho bom vai para a pedra para fazer a farinha especial, e o milho mais comum eu ponho ali para moer e entregar quierera pros porco. (A₁)

No campo estudado, persistia a destinação do milho de menor qualidade à quierera para animais, enquanto os melhores grãos seguiam para a pedra e produziam a farinha “especial”. Esse paralelo não significa continuidade direta do sistema escravista, mas evidencia que os diferentes produtos do milho ainda podem ser organizados segundo classificações de qualidade e destinação.

A própria polenta ocupava posição ambivalente. Era considerada indispensável e motivo de orgulho, mas podia ser percebida como pouco adequada para receber visitantes. B₅ explicou:

Quando eu tenho visita, eu gosto de fazer massa ou risoto. Me parece que a polenta é uma coisa mais de... colono. (B₅)

A fala revela que uma mesma preparação pode expressar orgulho identitário, memória e familiaridade, mas também simplicidade e distinção entre a comida cotidiana e a comida oferecida em ocasiões especiais. Silva (2008), ao estudar hábitos de pessoas com diabetes em Serrinha, mostra que preparações habituais podem conservar forte caráter significativo mesmo quando são classificadas como monótonas ou pouco adequadas por discursos externos. A ausência ou a restrição desses alimentos pode produzir sentimento de perda, porque o comer organiza a rotina e a experiência de pertencimento.

Ao mesmo tempo, a qualidade da polenta era motivo de orgulho. Para os participantes, a melhor preparação dependia da farinha produzida no moinho colonial. Cor, textura, granulometria e procedência constituíam um padrão local. B₅ relacionou o possível fim dos moinhos à dificuldade de continuar preparando a polenta como havia aprendido. Para B₁, a continuidade entre o moinho, a farinha e o prato é óbvia:

Nós não saberíamos ficar sem a polenta. (B₁)

A Nutrição frequentemente avalia hábitos por quantidades, frequências e nutrientes, mas a adesão a qualquer orientação depende da relação do indivíduo com o alimento. Recomendações que ignoram saberes locais podem romper vínculos, gerar rejeição e reduzir autonomia. A adequação nutricional pode ser discutida em diálogo com as formas locais de preparo, os acompanhamentos, as condições de acesso e os significados atribuídos à refeição.

Intervenções culturalmente adaptadas tendem a ser mais acolhedoras quando reconhecem valores, linguagens e experiências dos grupos aos quais se dirigem (LIVINGSTONE et al., 2023).

Esse olhar é especialmente relevante para ações de Educação Alimentar e Nutricional. A valorização dos alimentos tradicionais envolve preservar seus significados culturais e reconhecer que essas práticas alimentares podem se adaptar às transformações sociais, econômicas e alimentares das comunidades. Significa partir do que a comunidade conhece para construir escolhas possíveis. A polenta pode compor refeições variadas com feijões, hortaliças, carnes, ovos, queijos ou preparações vegetais, conforme as condições de acesso e as necessidades individuais. O beneficiamento mecânico do milho gera ingredientes culinários distintos conforme o grau de degerminação e peneiração. Cabe à Nutrição considerar composição, processamento, segurança, procedência, função culinária e significado social. Essa abordagem acolhe as percepções dos participantes e as articula com critérios técnicos e evidências científicas.

Afetividade, patrimônio e continuidade do sistema alimentar

Os moinhos coloniais compõem a paisagem material e imaginária do Alto Uruguai gaúcho (DONIN, 2019). Eles guardam técnicas, sons, cheiros, relações de trabalho, lembranças familiares e trajetórias migratórias. Manfio (2012) destaca que a paisagem cultural inclui tanto os elementos visíveis quanto os sentimentos e as narrativas dos moradores. Nesse sentido, preservar um moinho não significa conservar apenas suas paredes, rodas e pedras, mas assegurar a continuidade dos saberes, dos modos de fazer, das relações comunitárias e das memórias culturais construídas ao seu redor.

Essa compreensão aproxima os moinhos das dimensões propostas por Rocillo-Aquino et al. (2021) para caracterizar os alimentos tradicionais: permanência no tempo, vínculo com o território, transmissão do saber-fazer e significado cultural. A produção da farinha e da polenta reúne essas dimensões, pois depende de conhecimentos técnicos, matérias-primas locais, relações intergeracionais e sentidos compartilhados.

A afetividade apareceu de forma intensa nos relatos. A1 afirmou que o moinho era sua vida e que continuava trabalhando “pelo prazer”, e não com a finalidade de deixar uma herança financeira. Também descreveu o estabelecimento como lugar de conversa e convivência:

Se eu faltar isso aqui vai ser uma desgraça, porque vão me quebrar a porta pra bater, das pessoas que vêm aqui até para bater um papo. Não vou me gabar, mas sou muito importante aqui dentro. (A1)

O depoimento evidencia que o papel do moinheiro ultrapassa a atividade de beneficiamento. O moinho também constituía um espaço de convivência e integração comunitária. Essa dimensão permite aproximar o patrimônio alimentar de discussões relacionadas à saúde coletiva, uma vez que vínculos comunitários, participação social, pertencimento e identidade também integram as condições de vida e bem-estar das populações. A perda desses espaços pode representar não apenas o desaparecimento de uma atividade produtiva, mas também isolamento, perda de conhecimentos, diminuição de espaços de encontro, maior dependência de cadeias longas de abastecimento e perda da autonomia.

A inserção dos moinhos no turismo rural pode ampliar sua visibilidade, favorecer a geração de renda e contribuir para a conservação das estruturas, mas também apresenta limites. Quando a visitação se concentra somente na representação do passado, existe o risco de que a cultura seja apresentada apenas como cenário. Donin (2019) discute que a valorização patrimonial pode privilegiar uma representação do imigrante camponês sem necessariamente assegurar a continuidade de seus modos de vida. Para que o moinho permaneça culturalmente significativo, é importante que a moagem, o produto e as relações estabelecidas com agricultores e consumidores continuem presentes e funcionais.

14

Os participantes demonstraram preocupação com a impossibilidade de continuidade dos moinhos. As dificuldades relatadas não se limitaram ao interesse das novas gerações, mas incluíram baixa renda, redução do volume processado, impostos, exigências sanitárias e comerciais, concorrência com grandes mercados e diminuição do plantio doméstico. A1 afirmou que uma família já não conseguiria sobreviver exclusivamente da atividade de moagem. A2 questionou a permanência de um estabelecimento que havia passado de centenas para poucas dezenas de quilos processados semanalmente, enquanto A3 havia encerrado as atividades do moinho há aproximadamente quinze anos.

Apesar dessas dificuldades, os relatos também apontaram possibilidades de adaptação. Um dos participantes mencionou a produção orgânica e a farinha artesanal como formas de diferenciação para consumidores interessados em produtos de origem conhecida. A produção orgânica não foi uma característica comprovada nos moinhos estudados, mas apareceu como

possibilidade futura, dependente de assistência técnica, regularização, organização produtiva e existência de mercado consumidor.

À luz da literatura sobre agricultura familiar e alimentos tradicionais, outras possibilidades incluem circuitos curtos de comercialização, feiras, associações, compras institucionais, turismo de experiência e parcerias com cozinhas, escolas e profissionais de saúde. A venda direta pode aproximar produtores e consumidores, enquanto ações educativas podem apresentar o processo de moagem, a granulometria da farinha, o preparo da polenta e a história local. A Nutrição pode colaborar com boas práticas, informação nutricional, rotulagem, desenvolvimento de produtos e Educação Alimentar e Nutricional, respeitando as condições socioculturais das unidades produtivas (CRUZ, 2020).

A continuidade dos moinhos também se relaciona à valorização das sementes crioulas e à transmissão intergeracional dos conhecimentos. O relato de A₃ apresenta uma perspectiva de continuidade e esperança: seu neto pediu que ela guardasse dinheiro porque, quando crescesse, pretendia colocar o moinho novamente em funcionamento. Mesmo diante das dificuldades concretas, a narrativa do relato demonstra que esses espaços permanecem presentes no imaginário das novas gerações. A memória, nesse contexto, não se limita à recordação do passado, mas pode participar da construção de possibilidades para o futuro.

15

O Quadro 1 sintetiza os principais achados do estudo e suas interfaces com a Alimentação e Nutrição.

Quadro 1 – Síntese dos achados, falas representativas e interfaces com a Alimentação e Nutrição

Eixo	Achados do estudo	Fala representativa	Interface com Alimentação e Nutrição
Economia e território	Redução da agricultura de subsistência, fechamento de moinhos e enfraquecimento das práticas locais de troca e beneficiamento.	“Fazia em média 400 quilos de farinha por semana...” (A ₂)	Sistemas alimentares locais, circuitos curtos de comercialização, acesso e autonomia.

Processamento	Seleção artesanal dos grãos, moagem à pedra e degerminação parcial do milho.	“Eu não degermino cem por cento...” (A1)	Composição da farinha, granulometria, segurança dos alimentos e necessidade de análises específicas.
Hábitos alimentares	Polenta presente em todas as entrevistas do grupo de moradores e consumida em diferentes refeições.	“Nós não saberíamos ficar sem a polenta.” (B1)	Energia, saciedade percebida, Educação Alimentar e Nutricional e adequação cultural.
Identidade e afeto	Moinho reconhecido como espaço de memória, convivência, pertencimento e transmissão de saberes.	“O moinheiro tem uma história.” (A1)	Dimensões sociais e culturais do comer, pertencimento e saúde coletiva.
Continuidade	Baixa renda, redução do volume processado, dificuldades de sucessão e concorrência com produtos industrializados.	Relato do neto de A3 sobre o desejo de colocar o moinho novamente em funcionamento.	Assistência técnica, rotulagem, boas práticas e valorização da agrobiodiversidade.

Fonte: Elaborado pelos autores (2026).

Limitações e caminhos de pesquisa

O estudo teve amostra de conveniência, concentrou-se em duas pequenas localidades e reuniu participantes mais velhos, escolhidos por sua familiaridade com o tema. Os resultados não podem ser generalizados para todos os moinhos coloniais ou para toda a população gaúcha. A pesquisa foi realizada em um único período e não incluiu triangulação com análises laboratoriais, documentos históricos adicionais ou observação prolongada da rotina dos estabelecimentos.

As percepções sobre qualidade, pureza, saciedade e saúde constituem achados culturais relevantes, mas não substituem análises físico-químicas, microbiológicas ou avaliações nutricionais específicas das farinhas estudadas. Também não foram realizadas dupla

codificação das entrevistas ou devolutiva formal das interpretações aos participantes, procedimentos que poderiam ampliar a consistência analítica em pesquisas futuras.

Apesar dessas limitações, o estudo oferece dados originais sobre uma prática pouco documentada e articula processamento, comensalidade, memória e economia rural. Pesquisas posteriores poderão mapear moinhos em funcionamento, comparar farinhas de diferentes variedades e graus de degerminação, avaliar condições higiênico-sanitárias e acompanhar iniciativas de sucessão familiar, turismo alimentar e inserção em mercados locais.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A moagem do milho à pedra em moinhos coloniais integra a trajetória alimentar das comunidades estudadas e ultrapassa sua função estritamente produtiva. O processo articula agricultura, trabalho, técnica, preparo culinário, memória e identidade. Nos relatos dos participantes, a polenta foi reconhecida tanto como alimento associado à saciedade e ao trabalho rural quanto como preparação vinculada à comensalidade, à memória familiar e ao sentimento de pertencimento.

A observação de campo demonstrou que a farinha produzida nos moinhos investigados não deve ser classificada automaticamente como integral, uma vez que os estabelecimentos realizavam degerminação parcial do milho. Ainda assim, a preservação de partes do grão, a seleção da matéria-prima em menor escala e as características de granulometria podem resultar em diferenças composicionais, tecnológicas e sensoriais que merecem investigação específica. Dessa forma, afirmações sobre seu valor nutricional exigem análises físico-químicas e microbiológicas, enquanto seu valor cultural foi claramente evidenciado pelos depoimentos e pelas práticas observadas.

A redução do número de moinhos e do volume de produção pode comprometer a continuidade desse sistema alimentar local. Sua preservação envolve mais do que a conservação das estruturas físicas: requer a manutenção da moagem, a valorização de agricultores e moinheiros, a transmissão dos saberes entre gerações, a qualificação dos processos produtivos e a aproximação desses produtos com os novos consumidores. Nesse contexto, a Nutrição pode contribuir ao articular ciência dos alimentos, Educação Alimentar e Nutricional, Segurança Alimentar e Nutricional e Antropologia da Alimentação, considerando simultaneamente a

qualidade dos produtos, os modos de fazer, as relações comunitárias e os significados culturais construídos em torno do milho, da farinha e da polenta.

REFERÊNCIAS

1. ALVES, Jorge Henrique et al. Mapeamento e análise da diversidade de sementes em Casas de Sementes do Cariri Cearense. *Revista NERA*, Presidente Prudente, v. 27, n. 1, e9864, 2024. <https://doi.org/10.47946/rnera.v27i1.9864>
2. ANDRADE, Francisco de Carvalho Dias de. A presença dos moinhos hidráulicos no Brasil. *Anais do Museu Paulista: História e Cultura Material*, São Paulo, v. 23, n. 1, p. 133-193, 2015. <https://doi.org/10.1590/1982-02672015v23n0106>
3. BALDUS, Herbert. *Ensaio de etnologia brasileira*. 2. ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional; Brasília: Instituto Nacional do Livro, 1979. 214 p. (Brasiliana, v. 101).
4. BRASIL. Ministério da Saúde. Conselho Nacional de Saúde. Resolução nº 466, de 12 de dezembro de 2012. Brasília, DF: Conselho Nacional de Saúde, 2012. Disponível em: <https://www.gov.br/conselho-nacional-de-saude/pt-br/atos-normativos/resolucoes/2012/resolucao-no-466.pdf>. Acesso em: 20 ago. 2026.
5. CABALLERO-ROTHAR, Nancy N.; BORRÁS, Lucas; GERDE, José A. Physical and chemical kernel traits affect starch digestibility and glycemic index of cooked maize flours. *Food Chemistry*, v. 369, 130953, 2022. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.130953>
6. CAMPOS, Michele Laffayett de; DAL SOGLIO, Fábio Kessler. Sementes crioulas e relações de poder na agricultura: interfaces entre biopoder e agência social. *Ambiente & Sociedade*, São Paulo, v. 23, e02422, 2020. <https://doi.org/10.1590/1809-4422asoc20180242r2vu2020L5AO>
7. CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (org.). *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005. 306 p. (Coleção Antropologia e Saúde).
8. CARDOSO, Wilton Soares et al. Indústria do milho. In: BORÉM, Aluísio; RIOS, Sara de Almeida (ed.). *Milho biofortificado*. Visconde do Rio Branco: Suprema, 2011. p. 173-195.
9. CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. *Alimentação, sociedade e cultura*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011. 496 p.
10. CRUZ, Fabiana Thomé da. Agricultura familiar, processamento de alimentos e avanços e retrocessos na regulamentação de alimentos tradicionais e artesanais. *Revista de Economia e Sociologia Rural*, v. 58, n. 2, e190965, 2020. <https://doi.org/10.1590/1806-9479.2020.190965>

11. DANIEL, Jungla Maria Pimentel; CRAVO, Veraluz Zicarelli. O valor social e cultural da alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (org.). *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005. p. 57-68.
12. DE BONI, Luis Alberto; COSTA, Rovílio. *Os italianos do Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: EST; Caxias do Sul: EDUCS, 1979. 280 p.
13. DONIN, Graziela Vitória. *Patrimônio histórico e cultural ítalo-brasileiro na Colônia Erechim-RS*. 2019. 135 f. Dissertação (Mestrado em História) – Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Federal da Fronteira Sul, Chapecó, 2019.
14. DOUGLAS, Mary. *Pureza e perigo*. São Paulo: Perspectiva, 1976. 232 p.
15. EICHOLZ, Ebersson Diedrich et al. Milhos no cadastro nacional de variedades locais ou crioulos para o Rio Grande do Sul. Pelotas: Embrapa Clima Temperado, 2018. 35 p. (Documentos, 473).
16. FISCHLER, Claude. *L'omnivore: le goût, la cuisine et le corps*. Paris: Odile Jacob, 1990. 414 p.
17. GERBER, Suzannah; FOLTA, Sara C. You are what you eat... but do you eat what you are? The role of identity in eating behaviors: a scoping review. *Nutrients*, v. 14, n. 17, 3456, 2022. <https://doi.org/10.3390/nu14173456>
18. GIACOMELLI, Daiane et al. Composição nutricional das farinhas de milho pré-cozidas, moída à pedra e da preparação culinária “polenta”. *Alimentos e Nutrição*, Araraquara, v. 23, n. 3, p. 415-420, 2012.
19. GÓES, José Ângelo Wenceslau. Hábitos alimentares: globalização ou diversidade? In: FREITAS, Maria do Carmo Soares de; FONTES, Gardênia Abreu Vieira; OLIVEIRA, Nilce de (org.). *Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura*. Salvador: EDUFBA, 2008. p. 375-403.
20. GUO, Xiaojuan et al. Structure characteristics and physicochemical property of starch, dietary fiber, protein in purple corn flour modified by low temperature impact mill. *International Journal of Biological Macromolecules*, v. 226, p. 51-60, 2023. <https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2022.11.269>
21. JAYASINGHE, Sisitha; BYRNE, Nuala M.; HILLS, Andrew P. Cultural influences on dietary choices. *Progress in Cardiovascular Diseases*, v. 90, p. 22-26, 2025. <https://doi.org/10.1016/j.pcad.2025.02.003>
22. KISTLER, Logan et al. Multiproxy evidence highlights a complex evolutionary legacy of maize in South America. *Science*, v. 362, n. 6420, p. 1309-1313, 2018. <https://doi.org/10.1126/science.aavo207>
23. LIVINGSTONE, Katherine M. et al. Cultural adaptations and tailoring of public health nutrition interventions in Indigenous peoples and ethnic minority groups: opportunities

for personalised and precision nutrition. *Proceedings of the Nutrition Society*, v. 82, n. 4, p. 478-486, 2023. <https://doi.org/10.1017/S002966512300304X>

24. MACIEL, Maria Eunice. Identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (org.). *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005. p. 49-55.

25. MANFIO, Vanessa. A Quarta Colônia de imigração italiana: uma paisagem cultural na região central do Rio Grande do Sul. *Geografia Ensino & Pesquisa*, Santa Maria, v. 16, n. 2, p. 31-46, 2012. <https://doi.org/10.5902/223649947333>

26. MENASCHE, Renata. Campo e cidade, comida e imaginário: percepções do rural à mesa. *RURIS*, Campinas, v. 3, n. 2, p. 195-218, 2009. <https://doi.org/10.53000/rr.v3i2.700>

27. ROCILLO-AQUINO, Zeltzin et al. What is a traditional food? Conceptual evolution from four dimensions. *Journal of Ethnic Foods*, v. 8, art. 38, 2021. <https://doi.org/10.1186/s42779-021-00113-4>

28. SEYFERTH, Giralda. As contradições da liberdade: análise de representações sobre a identidade camponesa. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, São Paulo, v. 7, n. 18, p. 78-95, 1992.

29. SILVA, Núbia da Cruz. Acepção da dieta pelos diabéticos de Serrinha (sertão da Bahia). In: FREITAS, Maria do Carmo Soares de; FONTES, Gardênia Abreu Vieira; OLIVEIRA, Nilce de (org.). *Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura*. Salvador: EDUFBA, 2008. p. 313-336.

30. VIOTTI, Ana Carolina de Carvalho. Da obrigação de alimentar os escravos no Brasil colonial. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, v. 32, n. 66, p. 5-32, 2019. <https://doi.org/10.1590/S2178-14942019000100002>