

Nome: _____

Escola: _____

Turma _____ Data: ____/____/____

TEMA: Mapa da culinária: a origem da polenta

RECURSO DIDÁTICO 1 – TEXTO BASE

Estima-se que o preparo da polenta tenha surgido há milênios, já sendo conhecida até mesmo pelos romanos. No início, ainda não se utilizava o milho – a polenta era feita com grãos esmigalhados de farro, cereal semelhante ao trigo, porém mais duro.

Os grãos eram transformados em farinha de uma maneira bem rudimentar: eram triturados com duas pedras em movimentos giratórios. Depois, acrescentava-se a água, e a massa era cozida sobre pedras aquecidas.

Os romanos chamavam a polenta de “pultem”, que tinha uma consistência mole e era consumida temperada com queijos, carnes e molhos diversos. Os cartagineses, por sua vez, temperavam prato com mel, ovos e queijos. Durante a sua história, o prato já foi preparado com diversos grãos, como cevada, aveia e arroz.

Mesmo depois da queda do Império Romano, a polenta continuou sendo apreciada na Idade Média. O prato apresentava-se como uma das bases da alimentação nesta parte do mundo, e era consumida tanto por camponeses quanto por nobres, que o serviam em grandes banquetes acompanhando carnes e aves.

O preparo da polenta utilizando a farinha de milho, de cor amarelada, teve início por volta de meados do século XVI (1550) na região italiana de Friuli-Veneza Giulia. Os habitantes dessa região, que fica no norte da Itália, passaram a preparar a polenta com farinha de milho trazida da América pelos exploradores europeus, levando o milho a ser cultivado e consumido em outros lugares do mundo.

O milho amarelo que dá essa cor à polenta, é originário da América Central onde hoje se localiza o território do México. No entanto, não é somente o milho amarelo que existia por lá, mas também uma grande variedade de espécies, com diferentes tipos de espigas e grãos, de tamanhos e cores variados.

O milho já era utilizado há muito tempo pelos povos da América Central e do Sul quando os europeus o conheceram. No entanto, assim como ocorreu com outras espécies alimentares, as variedades do milho foram sendo selecionadas ou modificadas. Atualmente, somente algumas delas são cultivadas pela agricultura comercial. O milho, juntamente com o arroz e o trigo, são a base da alimentação da população mundial.

Assim como a soja, o algodão, a cana-de-açúcar, o milho é uma *commodity* (produto destinado à exportação e com valores regulados pelo mercado internacional).

A polenta no Brasil

A polenta, composto de farinha de milho, chegou ao Brasil trazida pelos imigrantes italianos, no século XIX. No começo, era pouco apreciado por aqui, e por muito tempo seu consumo esteve restrito ao Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Espírito Santo e Paraná, devido à intensa imigração italiana em diversas regiões desses estados. A polenta ainda é um prato muito tradicional nos estados do Sul e Sudeste. Em muitas cidades acontece anualmente a "Festa da Polenta", quando é preparada por grupos de diferentes comunidades.

A polenta e seus acompanhamentos, como os molhos de tomate e ragu, são muito famosos nos restaurantes italianos no Brasil. Na Itália, no entanto, onde o prato teve origem, é mais comumente encontrada como prato típico nas regiões do norte do país.

Prato de inverno

Preparada basicamente com a farinha de milho, água e sal, a polenta é considerada uma comida de inverno de caráter familiar. Na Itália e entre os descendentes de italianos no Brasil, a feitura da polenta reúne as famílias em torno do tacho, que observam a massa ser mexida sem parar com uma colher de madeira para não formar grumos.

Polenta ou angu?

Muitos dizem que polenta e angu são a mesma coisa. Afinal, ambos são preparados com farinha de milho e água. Mas dois fatores diferenciam os pratos: 1) a polenta leva uma farinha mais grossa, enquanto o angu recebe uma farinha de milho mais fina (também chamada de fubá); 2) o angu não leva sal, por isso serve como acompanhamento para outros pratos. O angu é uma comida tradicional mineira, que surgiu no Brasil das mãos dos indígenas e dos povos africanos e hoje é consumida em todo o país. Há também diferentes tipos de preparo e temperos.

RECURSO DIDÁTICO 2 - DADOS

Maiores produtores de milho no mundo (2023)

Brasil: 131.950.246 toneladas

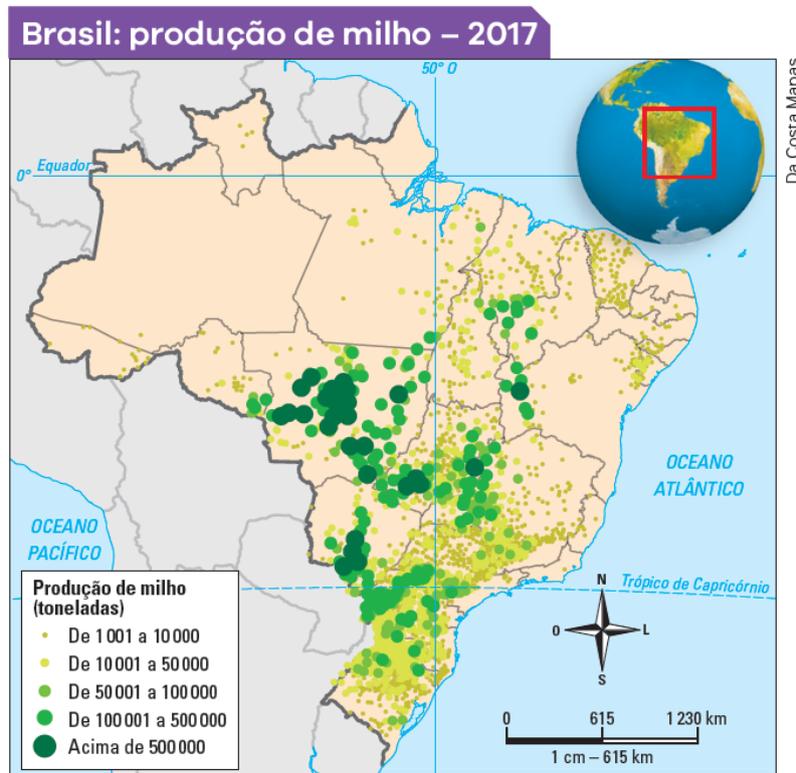
China: 289.086.202 toneladas

Estados Unidos: 389.694.460 toneladas

Fonte: https://www.fao.org/faostat/en/#rankings/commodities_by_country

RECURSO DIDÁTICO 3 – MAPA

Veja o mapa da distribuição geográfica da produção de milho no Brasil.



IBGE. Atlas do espaço rural brasileiro. 2. ed. Rio de Janeiro: IBGE, 2020. In Levon Boligian e Andressa Turcatel. Geografia: espaço e identidade. Volume Único. São Paulo: Editora do Brasil, 2024.

RECURSO DIDÁTICO 4 – ATIVIDADES

1. Qual a origem da polenta? Como ela ficou conhecida no Brasil?
2. O milho é um alimento originário da América Central. No entanto, atualmente, ele é produzido em diversas regiões do mundo, e tornou-se uma das mais importantes *commodities*. O que são *commodities* e qual a importância desse produto no mercado mundial?
3. Juntamente com o arroz e o trigo, o milho é a base da alimentação da população mundial. Além disso, os tipos de milho cultivados são pouco diversos. Em sua opinião, esses fatos podem ser considerados preocupantes em algum aspecto? Por quê? Reflita sobre essa questão considerando a variedade de alimentos consumidos pela população em geral e os tipos de alimentos preparados a partir do milho. Leve em consideração o que você sabe sobre a fome no mundo.

4. Sobre patrimônio cultural no Brasil, leia:

“Os bens culturais de natureza imaterial dizem respeito àquelas práticas e domínios da vida social que se manifestam em saberes, ofícios e modos de fazer; celebrações; formas de expressão cênicas, plásticas, musicais ou lúdicas; e nos lugares (como mercados, feiras e santuários que abrigam práticas culturais coletivas).[...] O patrimônio imaterial é transmitido de geração a geração, constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade, contribuindo para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana.”

Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. <https://www.gov.br/iphan/pt-br/patrimonio-cultural/patrimonio-imaterial>

O preparo da polenta pode ser considerado um patrimônio cultural imaterial? Explique com base no texto citado.

5. Como seria possível explicar a diferença entre polenta e angu além do tipo de farinha usada?

6. Analise o mapa da produção de milho no Brasil, recurso 3 e responda:

a. Quais são os estados onde a produção de milho é maior? De acordo com o que você sabe sobre estrutura fundiária no território brasileiro, por que a distribuição geográfica da produção de milho se configura dessa forma?

7. Utilize os dados do recurso 2 sobre os maiores produtores de milho do mundo:

- a. Organize os países em ordem do maior para o menor.
- b. Construa um gráfico que melhor represente visualmente a produção de milho no mundo. Não esqueça de inserir os elementos essenciais de um gráfico (título principal, títulos de eixo, medidas e escala, fonte, identificação das colunas ou das barras, etc).

8. Pesquise outros pratos típicos feitos com milho e seu país ou região de origem. Escolha aquele que você achou mais interessante. Encontre a receita de preparo e apresente para os colegas da turma. Elejam uma delas e combinem sua preparação. Bom apetite!