

*Viva*

**Itália/SP**

2

0

1

2

# LIVRO DE RECEITAS E MEMÓRIAS



**REALIZAÇÃO:**

**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO  
GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO**

Utilizando como referência as dicas oferecidas pelo Prof. Diógenes na vídeo sobre Memória Oral em:

[http://www.crmariocovas.sp.gov.br/grp\\_l.php?t=0047](http://www.crmariocovas.sp.gov.br/grp_l.php?t=0047)

elaboramos um passo a passo de como organizar o material das entrevistas para compor o “Livro de Receitas e Memórias”.

# 1. Entrevista

**Data:** 20/03/2012 – **Local:** Di Cunto (Mooca)

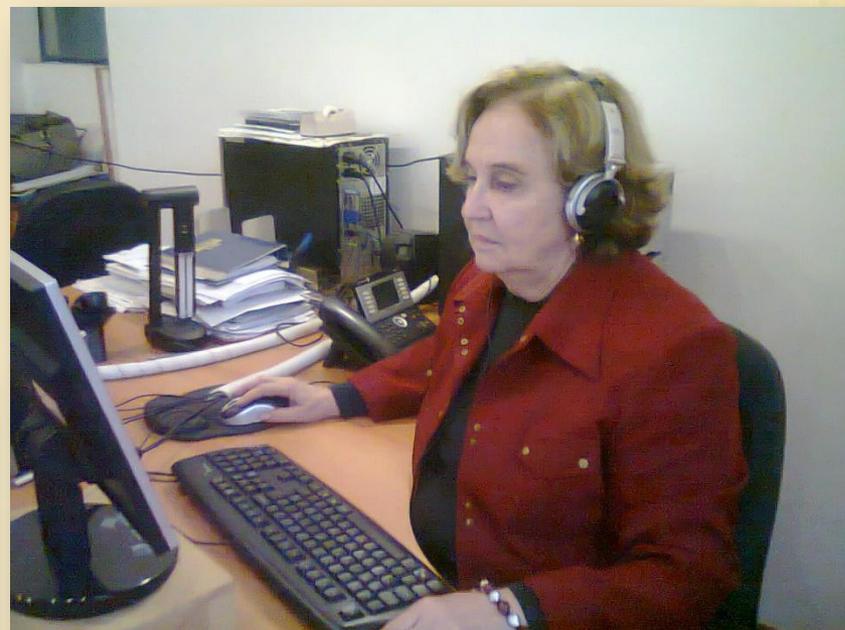
**Entrevistado:** Reinaldo Di Cunto

**Equipes:** Centro de Memória e Acervo Histórico/Núcleo de Vídeo



## 2. Fase de transcrição da entrevista

Viva  
Itália/SP



*Equipe do Centro de Memória e Acervo Histórico.*

### 3. Fazer um recorte da transcrição da entrevista realizada



**Data:** 20/03/2012 – Local: Di Cunto (Mooca)

**Equipes:** Centro de Memória e Acervo Histórico/Núcleo de Vídeo

**(02:35)**

**CRE:** *Você lembra de algum prato em especial que a sua mãe fazia?*

**Reinaldo Di Cunto:** *Lembro... eu lembro quando ela fazia doce que eu raspava a panela e comia isso eu lembro. E agora tem um prato que ela fazia que a coisa é a coisa mais simples que tem para fazer. Que é muito bom e eu aconselho você a experimentar. Quando você tem pão velho em casa você pica ele, abre um tomate e tira o miolo do tomate e pica. Põe junto, tem que ser uma vasilha grande assim, põe junto com o pão. Aí você pega água e borrifa só para amolecer o pão, azeite, orégano e come com a mão.*

*É uma delícia...serve para se aproveitar, na época das vacas magras que não se podia jogar nada fora, então foi um jeito que eles encontraram para aproveitar o pão. E chama “aqua sale” água e sal. E é muito bom, um pratinho sem compromisso, aí eu lembro que a gente botava no meio da mesa e ficava pegando, conversando e brincando, e a gente comia aquilo ali. Então é um prato inesquecível por isso.*

*E o “fusili” que ela fazia em casa, que mais que ela fazia em casa, ela fazia um doce que hoje a gente também faz aqui, chama “capucini” também com amêndoas, mel, muito bom. Hoje a gente faz ai. Eu lembro que eu pedia, eu pedia “mãe faz aquele biscoito” era duro, duro, que quebrava o dente, mas era uma delícia. Também é um que eu pedia para ela fazer.*

## 4. Fazer o recorte, especificamente da *RECEITA*, citada na entrevista

Viva  
**Itália/SP**

(02:35)

**CRE:** *Você lembra de algum prato em especial que a sua mãe fazia?*

**Reinaldo Di Cunto:** *Lembro... eu lembro quando ela fazia doce que eu raspava a panela e*

*Quando você tem pão velho em casa você pica ele, abre um tomate e tira o miolo do tomate e pica. Põe junto, tem que ser uma vasilha grande assim, põe junto com o pão. Aí você pega água e borrifava só para amolecer o pão, azeite, orégano e come com a mão.*

*nada fora, então foi um jeito que eles encontraram para aproveitar o pão.*

**E chama “aqua sale” água e sal.**

*inho sem compromisso, aí eu lembro  
ndo, conversando e brincando, e a*

*gente comia aquilo ali. Então é um prato inesquecível por isso.*

*E o “fusili” que ela fazia em casa, que mais que ela fazia em casa, ela fazia um doce que hoje a gente também faz aqui, chama “capucini” também com amêndoas, mel, muito bom. Hoje a gente faz ai. Eu lembro que eu pedia, eu pedia “mãe faz aquele biscoito” era duro, duro, que quebrava o dente, mas era uma delícia. Também é um que eu pedia para ela fazer.*

## Recorte e destaque da receita

*...Quando você tem pão velho em casa você pica ele, abre um tomate e tira o miolo do tomate e pica. Põe junto, tem que ser uma vasilha grande assim, põe junto com o pão. Aí você pega água e borrifa só para amolecer o pão, azeite, orégano e come com a mão.*

*E chama “aqua sale” água e sal.*

## 4. Fazer o recorte, especificamente da **MEMÓRIA**, citada na entrevista

(02:35)

**CRE:** *Você lembra de algum prato em especial que a sua mãe fazia?*

*E agora tem um prato que ela fazia que a coisa é a coisa mais simples que tem para fazer. Que é muito bom e eu aconselho você a experimentar.*

*você pega água e borrifia só para amolecer o pão, azeite, orégano e come com a mão.*

*É uma delícia...serve para se aproveitar, na época das vacas magras que não se podia jogar nada fora, então foi um jeito que eles encontraram para aproveitar o pão. E chama "aqua sale" água e sal. E é muito bom, um pratinho sem compromisso, aí eu lembro que a gente botava no meio da mesa e ficava pegando, conversando e brincando, e a gente comia aquilo ali. Então é um prato inesquecível por isso.*

*a gente faz ai. Eu lembro que eu pedia, eu pedia "mãe faz aquele biscoito" era duro, duro, que quebrava o dente, mas era uma delícia. Também é um que eu pedia para ela fazer.*

## Recorte e destaque da memória *textualizado*

*Tem um prato da minha mãe , que é a coisa mais simples de se fazer. É muito bom e eu aconselho você a experimentar, chama “acqua e salle” água e sal.*

*É uma delícia...serve para aproveitar o pão , na época das vacas magras, período que não se podia jogar nada fora.*

*É muito bom, um pratinho fácil e sem compromisso.*

*Eu lembro que a gente botava no meio da mesa e ficava pegando, conversando e brincando.*

*É um prato inesquecível por isso.*

## **5. Trabalho finalizado.**

# “Ácqua e Salle”

Viva  
Itália/SP



Reinaldo Di Cunto

## Memórias

*Tem um prato da minha mãe , que é a coisa mais simples de se fazer. É muito bom e eu aconselho você a experimentar, chama “acqua e salle” água e sal.*

*É uma delícia...serve para aproveitar o pão , na época das vacas magras, período que não se podia jogar nada fora.*

*É muito bom, um pratinho fácil e sem compromisso.*

*Eu lembro que a gente botava no meio da mesa e ficava pegando, conversando e brincando.*

*É um prato inesquecível por isso.*

# “Ácqua e Salle”

Viva  
Itália/SP

## Ingredientes

- ✓ Pão amanhecido picado
- ✓ Tomates picados, sem miolo
- ✓ Água para borrifar
- ✓ Azeite, orégano e sal

## Modo de fazer

Cortar os pães em partes , borrife água por cima para umedecer.  
Acrescentar os tomates picados, o sal, azeite e orégano.  
Misturar tudo muito bem.



# créditos



- **Organização do material visual:** *Maria Cristina Noguerol Catalan e Gustavo Pereira*
- **Equipe de trabalho para este tema :** *Maria Cristina Noguerol Catalan, Gustavo Pereira, Maria Luiza Rocha Arantes, Mirian Januzeli, Mariana Costa Chazani, Centro de Memória e Acervo Histórico, Núcleo de Vídeo.*
- **Organização geral do “Programa Viva Itália/SP “**  
**Equipe CRE Mario Covas/EFAP:**  
*Maria Salles*  
*Maria Cristina Noguerol Catalan*  
*Maria Luiza Rocha Arantes*  
**Assessoria de Relações Internacionais:**  
*Irene Kazumi Miura*