



## RESUMO

EIXO TEMÁTICO: PATRIMÔNIO ALIMENTAR, COMENSALIDADE, ARTE E AFETO

### *MÜRBEITEIG*, UM SABOR DA IMIGRAÇÃO ALEMÃ EM AGUDO, RS

WANSING, Andriéle Taciane<sup>1</sup>; BERNARDINI, Cláudia<sup>2</sup>;

1 Associação Sulina de Crédito e Assistência Rural, [ataciane@emater.tche.br](mailto:ataciane@emater.tche.br)

2 Associação Sulina de Crédito e Assistência Rural, [cbbernardini@emater.tche.br](mailto:cbbernardini@emater.tche.br)

**Introdução:** Os primeiros imigrantes europeus a chegarem no atual território da Quarta Colônia, vieram em 1855 da Alemanha, mais precisamente da Pomerânia, instalando-se na localidade de Cerro Chato, atualmente município de Agudo. A agricultura familiar diversificada e a herança europeia advinda desta imigração deixaram práticas e preparações que foram preservadas por algumas famílias do município. Antigamente, de acordo com relatos, não havia tortas nas comemorações, no entanto as famílias faziam o *Mürbeteig*, um doce cuja massa tem em sua base farinha, manteiga, raspas de limão, açúcar e gemas, forrava-se uma forma arredondada, era assado e posteriormente o recheio cobria a parte interna da forma. Essa massa poderia ser assada e guardada para ser recheada posteriormente. O creme, à base de coalhada e o de morango, eram os mais apreciados, mas usava-se também o recheio de nata e merengue, e nata com nêspira, uma fruta comum na região. O objetivo deste trabalho é dar maior visibilidade, resgatar e preservar a tradição, tornar este doce mais conhecido e apreciado para que possa ser comercializado por mais pessoas em nosso município, assim como a cuca. **Desenvolvimento:** O Escritório municipal da Emater/RS-Ascar de Agudo, vem realizando desde o ano de 2023, oficinas de demonstração de como produzir este doce. Estas oficinas são direcionadas para os grupos de trabalhadoras rurais, feirantes e agroindústrias que queiram incluir esta preparação no seu cotidiano. Sempre respeitando ingredientes locais para não perder a sua originalidade. Após diversas oficinas e com intuito de tornar o produto mais conhecido regionalmente, no ano de 2023, realizamos o Festival do *Mürbeteig*, junto à Feira das Cores e Sabores. Este festival e as publicações nas mídias sociais, despertaram a curiosidade de outros municípios que passaram a solicitar as oficinas de forma de preparo deste doce. Importante ressaltar que a extensão rural procura dar visibilidade a este produto, também, como um produto turístico, sendo compartilhado em eventos, reuniões e nos passeios das Rotas Turísticas de nosso município. **Considerações finais:** O *Mürbeteig*, vem se destacando em nossos espaços gastronômicos, um doce que era comercializado por somente duas padarias locais, após este resgate cultural, passou a ser comercializado por feirantes, nos cafés das comunidades rurais, nos dois roteiros turísticos do município e nas principais festas promovidas por Agudo, a Volksfest in Agudo e a Festa do Moranguinho e da Cuca. As oficinas de preparação do *Mürbeteig* já foram realizadas nos municípios de Agudo, Cerro Branco, Formigueiro, Júlio de Castilhos e Passa Sete. Mais de 100 mulheres puderam aprender as técnicas de preparação durante os momentos de qualificação. Esta preparação, carrega consigo histórias e memórias que a extensão rural auxilia a preservar com as famílias rurais. A influência dos imigrantes alemães, da gastronomia rural, caseira e artesanal estão presentes e são valorizadas até hoje entre as famílias agudenses, impactando na segurança e soberania alimentar das comunidades, resgatando saberes, sabores, ingredientes locais, movimentando a gastronomia e turismo rural e agregando renda para as famílias.