UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI
DANIEL FRENDA

COMENSALIDADE E TRADIÇÃO ALIMENTAR ITALIANA: A MESA DAS FAMÍLIAS IMIGRANTES DO PÓS-GUERRA NA CIDADE DE SÃO PAULO.

São Paulo
2015

DANIEL FRENDA

COMENSALIDADE E TRADIÇÃO ALIMENTAR ITALIANA: A MESA DAS FAMÍLIAS IMIGRANTES DO PÓS-GUERRA NA CIDADE DE SÃO PAULO.

Dissertação de Mestrado apresentada à Banca Examinadora, como exigência parcial para a obtenção do título de Mestre em Hospitalidade, área de concentração em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi, sob a orientação do Prof.ª Dr.ª Maria do Rosário Rolfsen Salles.

São Paulo
2015

DANIEL FRENDA

COMENSALIDADE E TRADIÇÃO ALIMENTAR ITALIANA: A MESA DAS FAMÍLIAS IMIGRANTES DO PÓS-GUERRA NA CIDADE DE SÃO PAULO.

Dissertação de Mestrado apresentada à Banca Examinadora, como exigência parcial para a obtenção do título de Mestre em Hospitalidade, área de concentração em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi, sob a orientação do Prof.ª Dr.ª Maria do Rosário Rolfsen Salles.

Aprovado em

_____

Nome do orientador/titulação/IES

_____

Nome do convidado/ titulação/IES

_____

Nome do convidado/IES

Dedico este trabalho à Fabiola, minha linda esposa, e ao meu filho Enrico, *mio picciriddu*, razão da minha vida.

AGRADECIMENTOS

A todos que contribuíram com a produção deste trabalho, direta ou indiretamente.

Aos coordenadores e professores do curso de gastronomia da universidade Anhembi Morumbi, em especial aos chefs Heloisa Rodrigues, Marcelo Neri, Marina Queiroz e Francisco Rebelo.

À coordenadora e professora do **M**estrado em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi, professora Elizabeth Kyoko Wada, pela oportunidade de crescimento profissional e transmissão de seus ensinamentos.

Aos professores do Mestrado em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi, especialmente às professoras Sênia, pelo conhecimento compartilhado e conversas inspiradoras, Marielys, pelas aulas fundamentais para o entendimento do ser humano, e ao mítico professor Airton, com importante contribuição para o resultado final do texto.

À minha orientadora, professora Maria do Rosário. Certamente conhecê-la foi a maior dádiva que tive no curso. Obrigado pelos ensinamentos, bom humor e carinho.

Aos meus alunos de gastronomia, que escolheram a profissão mais linda, responsável por nutrir o corpo e a alma das pessoas.

A todas as famílias entrevistadas que, com muita generosidade, compartilharam suas histórias de vida, dando um rico e emocionante relato que foi fundamental para a produção deste trabalho.

À minha família, fonte de inspiração para este estudo, e para minha escolha profissional, em especial minha tia Liliana, maior incentivadora da preservação da nossa história familiar, meu pai, minha mãe, minha avó, Sueli, Rafaelle, meu irmão Rodrigo e minhas irmãs, Perla e Ariane.

À minha esposa, pelo amor, compreensão e parceria nos momentos mais estressantes e extenuantes desta jornada.

Ao meu filho Enrico, que nasceu no começo do mestrado e sempre dormiu 12 horas por noite. Obrigado por preservar meu sono.

Principalmente, à minha *nonna*, que foi e sempre será a maior.

And in the end
The love you take
Is equal to
The love you make
(MCCARTNEY, 1969)

RESUMO

O objetivo do presente trabalho concentra-se no estudo do grupo de imigrantes italianos, vindos das regiões sul da Itália (*Campania, Puglia e Sicilia*), ingressos na cidade de São Paulo, no período do pós-segunda guerra mundial, e de suas tradições alimentares, fundamentais para a constituição da identidade do italiano, tendo como foco a verificação de sua preservação, considerando-se o contexto da globalização acelerada do mundo contemporâneo e do fácil acesso a diferentes culturas gastronômicas, disponíveis na sociedade paulistana. O referencial teórico parte das relações de comensalidade, considerada como uma dimensão da hospitalidade, e do conceito de múltiplas identidades, concebido por diferentes autores, no contexto da experiência da imigração italiana em São Paulo. Como opção metodológica, utilizou-se a técnica da aplicação de um roteiro de entrevistas semi-estruturadas às famílias de imigrantes italianos, segundo o critério escolhido, trabalhando-se com o grupo constituído por três gerações, a partir do imigrante (*focus group),* segundo as categorias de análise: emigração - motivos da saída; alimentação - na origem e no país receptor; alimentação hoje - preservação das tradições alimentares; ser italiano - identificação como italiano ou regionalismo. Como resultado constatou-se que a preservação das tradições alimentares dentro das famílias nas gerações mais jovens passa pelo saber-fazer, pela preservação das tradições pela primeira geração, transmissão e aptidão pela culinária, permeados pela assimilação de novos hábitos alimentares no contexto das novas formas de organização das famílias, contatos com outras tradições alimentares, mas, fundamentalmente, pelo convívio entre os familiares na cozinha, fazendo juntos os pratos de família, possibilitando a comensalidade doméstica, essencial para a preservação do saber-fazer.

Palavras-chave: Cozinha Italiana. Imigração Italiana. Identidade. Comensalidade. Tradição.

ABSTRACT

The purpose of the present study of Italian Immigrants to São Paulo city, from Southern Italy (Campania, Apulia and Sicily), during post-war, concentrates on gastronomic traditions, as fundamentals for the Italian identity, focused on the observation of its maintenance, considering the accelerated Globalization process from contemporary world and the wide range of different culinary cultures available in São Paulo society. The theoretical framework states from commensality relations, considered one dimension of hospitality, and multiple identities concept, designed by different authors in the context of Italian Immigration in São Paulo. As methodological option, a semi-structured questionnaire were applied to interview Italian families, using the criteria of 3 generations from the original immigrant (focus group), subdivided by categories as follows: emigration – reasons; food culture – on Italy and São Paulo; eating today – maintenance of gastronomic tradition; being Italian – Italian identification or regionalism. As a result, maintaining gastronomic traditions specially among younger generations has implication over know-how, first generation embracement on traditionalism, transference and culinary ability, combined by the absorption of new eating habits from new family organizations, new experiences, but overall, by the family reunion in the kitchen, making family dishes together, enabling domestic commensality, which is essential for know-how preservation.

Key-words: Italian Cuisine. Italian Immigration. Identity. Commensality. Tradition.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO 10

1 ALIMENTAÇÃO, COMENSALIDADE, IDENTIDADE 17

1.1 ALIMENTAÇÃO 17
1.2 COMENSALIDADE 28
1.3 IDENTIDADE 41
1.3.1 Cultura, identidade e "múltiplas identidades" 41
1.3.2 Memória, família e tradição 48

2 IMIGRAÇÃO ITALIANA, REGIONALISMO E CARACTERÍSTICAS CULINÁRIAS 56

2.1 UM POVO MIGRANTE 56
2.1.1 A primeira imigração italiana em São Paulo 58
2.1.2 O imigrante italiano do pós-segunda guerra 63
2.2 O REGIONALISMO ITALIANO 68
2.2.1 A formação da identidade italiana no Brasil 71
2.2.2 O regionalismo na cozinha italiana e a formação da cozinha ítalo-paulistana .. 72
2.3 AS COZINHAS REGIONAIS ITALIANAS 83
2.3.1 Cozinha da Sicilia 83
2.3.2 Cozinha da Campania 96
2.3.3 Cozinha da Puglia 107

3 A MESA ITALIANA CONTEMPORÂNEA ENTRE IMIGRANTES E DESCENDENTES DE ITALIANOS EM SÃO PAULO 114

3.1 PERFIL DOS ENTREVISTADOS 114
3.2 DESCRIÇÃO DO MÉTODO 114
3.3 PROCEDIMENTOS DE PESQUISA 117
3.4 OS ENTREVISTADOS 120
3.5 INTERPRETAÇÃO DOS DADOS 124
3.5.1 Emigração: motivos da saída 124
3.5.2 Alimentação: na origem e no país receptor 128
3.5.3 Alimentação hoje: preservação das tradições alimentares 135
3.5.4 Ser italiano: identificação como italiano ou regionalismo 154

CONSIDERAÇÕES FINAIS 159

REFERÊNCIAS 162

APÊNDICES 178

APÊNDICE 1 – RESUMOS DE DISSERTAÇÕES E TESES COM RELEVÂNCIA AO TEMA DA PESQUISA. 179

APÊNDICE 2 - ROTEIRO DE ENTREVISTA – IMIGRANTE 188

APÊNDICE 3 - ROTEIRO DE ENTREVISTA – DESCENDENTES..... 193

ANEXOS..... 196

ANEXO 1 – REGRAS PARA PRODUÇÃO DA PIZZA NAPOLETANA DOC 197

ANEXO 2 – MAPA ITÁLIA..... 198

ANEXO 3 – TRANSCRIÇÂO DAS ENTREVISTAS 199

1. ENTREVISTA: FAMÍLIA SICILIANA 01 199
2. ENTREVISTA: FAMÍLIA SICILIANA 02 240
3. ENTREVISTA: FAMÍLIA CAMPANA..... 272
4. ENTREVISTA: FAMÍLIA PUGLIESE..... 319

INTRODUÇÃO

A questão da imigração estrangeira para o Brasil, em especial da imigração italiana, tem sido amplamente estudada pelo volume e significado desse processo na construção da sociedade brasileira e paulista em particular. É conhecido o fato de que o Brasil, desde as décadas finais do século XIX e as primeiras do século XX, recebeu levas significativas de imigrantes estrangeiros para atender à necessidade de braços para a lavoura cafeeira, abastecendo o mercado de trabalho, e substituir a mão de obra escrava que, a partir de 1850, com a “Proibição do Tráfico Negreiro” e a “Lei do Ventre Livre”, passa a ser insuficiente para suprir esta necessidade.

A entrada maciça de estrangeiros para a substituição da mão de obra escrava passa a ser parte integrante da política imigratória brasileira que, com a finalidade do “branqueamento” da população, dá preferência para as nacionalidades chamadas “latinas” - portugueses, italianos e espanhóis – por conta da melhor inserção na sociedade paulista.

O processo de unificação da Itália (1861), que favoreceu a modernização de algumas regiões em detrimento de outras, desencadeou o processo emigratório intenso em direção à América, no conhecido “fazer a América”.

As comunidades italianas no Brasil, em São Paulo em particular, são antigas e numerosas (TRENTO, 1989), no entanto ocorreu um declínio de entradas no entre-guerras com a proibição da emigração subsidiada por parte do governo italiano em 1902, pelo decreto Prinetti, e com o redirecionamento das correntes em direção a outros países, como EUA e Argentina. O Brasil deixa de ter a atração que antes havia exercido, mesmo sobre as regiões italianas mais pobres, que tradicionalmente forneciam os maiores contingentes de mão de obra (TRENTO, 1989; SALLES; BASTOS, 2012, p. 128). Isso se deveu a razões de ordem interna, como aponta Trento (1989), como a piora dos salários agrícolas, o aumento do controle sobre os trabalhadores industriais, os entraves às culturas intercalares com o aumento das áreas para o café, e o advento da imigração japonesa, após 1908, pelos acordos entre o Brasil e o Japão.

A retomada das entradas de imigrantes italianos se dará apenas depois da segunda guerra mundial, após o Decreto-Lei n. 7.967 de 18 de setembro de 1945,

ainda dentro do Estado Novo, e só se consolidará de novo após os acordos assinados entre o Brasil e a Itália, em 1954 e 1960.

Este grupo de imigrantes, ingressos no pós-guerra, a partir de 1947, é o foco de estudo deste trabalho, cuja relevância foi pouco explorada em comparação aos trabalhos que abordam os primeiros períodos da imigração italiana de massa para o Brasil, em especial para o sul do país, no final do século XIX e começo do século XX (CONEDERA, 2012, p. 81).

Trabalhos sobre o período do pós-guerra, como os de Facchinetti (2004), Salles e Bastos (2012) e Salles, *et al.* (2013), mostram a especificidade do perfil desses imigrantes, que tiveram um direcionamento às atividades urbanas e industriais, mais do que à agricultura, apontam suas origens regionais, com maior concentração nas regiões sul italianas (*Campania, Calabria, Basilicata, Puglia e Sicilia*) e locais de residência na cidade de São Paulo.

O processo imigratório encontra no tema da alimentação e dos hábitos alimentares do imigrante, uma importante questão a ser estudada, sobretudo acerca das levas que entraram no pós-segunda guerra mundial, desde a cozinha que praticavam em sua terra natal, a que trouxeram para território nacional, e suas adaptações, até a cozinha que se manifesta atualmente em suas famílias.

Entende-se a imigração como um processo de desenraizamento que acontece abruptamente, com a saída das famílias de suas regiões de origem (SAYAD, 1998). No país receptor, esta drástica ruptura é amenizada pela manutenção de alguns aspectos culturais trazidos com os imigrantes e, certamente, um dos mais fortes é a alimentação. A cultura alimentar é considerada parte integrante e essencial da identidade dos grupos imigrantes, e é compreendida como a última forma de resistência no processo de adaptação a um novo país (SANTOS, 2011, p. 110).

Para a realização do trabalho, iniciou-se com uma pesquisa sobre a produção de dissertações e teses sobre imigração italiana e sua relação com a cozinha, cujo objetivo era mapear e dimensionar os estudos, tendo como fonte o banco de teses da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) - (http://capesdw.capes.gov.br/capesdw/), na seção “Banco de Teses”, cujo acesso foi realizado no dia 10/04/2013[1].

[1] Cabe ressaltar que o portal da CAPES não contempla os estudos anteriores a 2006, parte dos quais encontram-se publicados em livros.

Utilizando o campo “Assunto” foram empregados termos relacionados a cozinha e imigração italiana, e obteve-se os seguintes resultados: imigração italiana e cozinha – 01 tese/dissertação; imigração italiana e gastronomia – 06 teses/dissertações; imigração italiana e alimentação – 16 teses/dissertações; cozinha italiana – 07 teses/dissertações; gastronomia italiana – 17 teses/dissertações.

Além de investigar a relação entre “imigração italiana” e “cozinha/gastronomia/alimentação”, também foram considerados relevantes para a pesquisa os termos “cozinha italiana” e “gastronomia italiana” isoladamente.

Os resultados foram obtidos a partir da presença dos termos acima relacionados, quando contemplados no “título”, no “resumo” ou nas “palavras-chave” das teses/dissertações. Obteve-se 47 resultados, dos quais, eliminados os que se repetiam, chegou-se a 36 trabalhos.

Verificou-se que os trabalhos se concentram em estudos sobre a região sul do Brasil, principalmente o estado do Rio Grande do Sul, revelando um amplo campo de pesquisa a ser explorado, em especial sobre o sudeste, mais especificamente São Paulo, região de importante imigração italiana.

Além disso, avaliou-se que a temática “cozinha italiana”, apesar de presente em 15 trabalhos[2] relacionados, possui potencial a ser explorada, pois foi preponderante para a inserção do imigrante italiano na sociedade brasileira, constituindo-se um dos fatores marcantes da chamada “italianidade[3]”.

Considera-se a cozinha italiana uma fonte fértil de estudo, com abordagens que passam por diversas áreas do conhecimento, pois trata-se de um patrimônio não só da cultura da Itália, mas que se incorporou às tradições e hábitos alimentares brasileiros e paulistas, além da importância que o tema tem no dia-a-dia dos indivíduos, sendo um dos alicerces da cultura de uma etnia.

Sendo assim, este trabalho pretende enfatizar, a experiência imigratória das levas de italianos que chegaram no período do pós-segunda guerra mundial à cidade de São Paulo, provenientes de diferentes regiões da Itália, trazendo ênfase ao ponto

---

[2] Para maiores informações, consultar apêndice 1.

[3] O que se entende pela constituição da identidade italiana no Brasil, ou a “italianidade”, passa pelas heranças regionais naturais e históricas, que no início eram mais fortes do que a identificação nacional dos imigrantes como “italianos”, pois vieram “calabreses”, “napolitanos” ou “venetos”, com um regionalismo muito forte. A identificação como “italianos” aconteceu no país ou cidade para onde imigraram, no caso estudado, na cidade de São Paulo (HAZAN, 1997; BERTONHA, 2005; COLLAÇO, 2007; ZANINI, 2007).

de vista da relação entre a imigração e a alimentação como parte da cultura, sua interação e convivência com a sociedade brasileira e a manutenção de sua identidade regional no núcleo familiar.

Nesse processo, é conhecida a negociação que caracteriza a adaptação aos novos costumes e hábitos alimentares, e a força da transmissão oral aos descendentes, no sentido da preservação das origens da cultura alimentar. Utilizando o conceito de múltiplas identidades concebido por Featherstone (1997) e Montanari (2013), a problemática da pesquisa pretende analisar até que ponto a globalização acelerada do mundo contemporâneo e o fácil acesso a diferentes culturas gastronômicas, disponíveis na sociedade paulistana, podem levar ao enfraquecimento das tradições alimentares, no caso as italianas, e ao desaparecimento do receituário familiar, por conta do declínio da transmissão do conhecimento do saber-fazer passado de geração para geração.

Desta forma, a pesquisa tem como objetivo principal compreender e analisar como se manifesta a preservação das tradições culinárias junto à geração dos imigrantes italianos do pós-guerra (décadas de 1950 e 1960) e às gerações subsequentes na cidade de São Paulo. Para tal, fundamenta-se em conceitos das áreas da gastronomia, antropologia, sociologia, história da imigração, entendendo que a alimentação é parte integrante da cultura e a comensalidade uma dimensão da hospitalidade (BOUTAUD, 2011, p. 1213).

Os objetivos específicos compreendem: verificar, no contexto da diversidade cultural e alimentar da atualidade, como ocorrem as mudanças nos hábitos alimentares; verificar se esse processo conduz ao enfraquecimento da tradição alimentar nas famílias estudadas; entender o papel da comensalidade, o compartilhar a mesa dentro das famílias, no processo de preservação e transmissão das tradições culinárias; identificar os mecanismos com os quais essa transmissão ocorre, analisando o que restou na atualidade do receituário de pratos regionais tradicionais e suas técnicas de preparo clássicas. Desta forma, e ainda dentro dos mesmos objetivos, analisar se essas mudanças podem reduzir o receituário familiar, afetando a memória olfativa/gustativa/afetiva que se forma na infância.

Pretende-se desta forma, contribuir para a compreensão dos mecanismos de “negociação” para a preservação da tradição por parte das famílias imigrantes italianas, que tem na relação familiar um atributo identitário, incorporado ao imaginário

popular nas últimas décadas, manifesto em vários aspectos culturais e expresso pela alimentação, e em tudo que a envolve, como o preparo, o convívio, a comensalidade e a memória.

O ponto de partida é a constatação de que na atualidade, a sociedade contemporânea paulistana pauta-se pela falta de tempo, em virtude das longas jornadas de trabalho, e que muitas vezes se agrava pela necessidade da realização de cursos de atualização e aprimoramento profissional, além de extenuantes deslocamentos no trânsito e todas as atribuições da vida moderna, onde tudo é rápido (CONTRERAS, 2011). Toda essa dinâmica determina o declínio do tempo destinado à alimentação, seja na dedicação ao preparo dos pratos e iguarias, seja no ato de comer e de compartilhar a mesa com familiares e/ou amigos.

Somam-se aos pontos citados, outros aspectos como a entrada definitiva da mulher no cotidiano do mercado de trabalho, a partir da década de 1960, afastando-a da figura da matriarca e de seus papéis tradicionais na família. No caso da matriarca italiana, é conhecido o estereótipo da "*mamma*" e da "*nonna"*, que dedicava parte do seu tempo em realizações domésticas, no cuidado com a família, sendo o preparo do alimento parte essencial desta dedicação.

Outros tópicos que serão ressaltados são: o chamado "culto ao corpo", a boa forma a qualquer custo, em que o indivíduo deve vigiar-se a todo o tempo, afastando-se dos prazeres da mesa; o individualismo dos tempos atuais, agravado pela insegurança, que faz as pessoas se fecharem em pequenos apartamentos, cujas divisões das áreas internas não enfatizam mais o espaço da cozinha, que sempre centralizou e propiciou a convivência. Sem desconsiderar as tendências imobiliárias modernas em substituir os espaços domésticos pelos salões destinados a festas e encontros gastronômicos e/ou unidades com varandas *gourmets,* é preciso entender o que essas tendências significam para a reorientação dos hábitos que dizem respeito ao tema do trabalho aqui proposto.

Considera-se também o papel da indústria alimentícia, que vem lançando no mercado alimentos prontos e/ou congelados de alta praticidade, que necessitam de poucos minutos para serem "preparados". Algumas vezes estes alimentos são encontrados em versão individual, o que pressupõe ainda a condição de afastamento das pessoas na hora da alimentação, momento que tradicionalmente deveria ser destinado à comunhão.

Nessa linha, encontram-se os *fast-foods* localizados em shoppings e ruas comerciais, na variedade de restaurantes *delivery e drive thru*, na utilização de *buffets* para a realização de festas de maior porte, como aniversários infantis ou casamentos. Essas tendências precisam ser melhor entendidas frente à proposta de se compreender as mudanças que contribuem para a conservação ou não das tradições alimentares.

O capítulo 1 traz a abordagem de diversos conceitos de referência, começando pela “alimentação”, fator imprescindível para a caracterização da cultura dos italianos, passando pela diferenciação entre “alimentar-se” e “comer”, e “cozinha”, “culinária” e “gastronomia”, tratando, também, de analisar o dinamismo da cozinha na atualidade, bem como as características da alimentação dentro e fora de casa.

Ainda na área de conceituação, é abordada a noção de “identidade”, que passa pela definição de cultura, mostrando seu exclusivismo e, ao mesmo tempo, dinamismo para a absorção de elementos externos, através de intercâmbios e influências de outros costumes. Esta temática desencadeia na questão da múltipla identidade do homem moderno, afetado pela disponibilidade do conhecimento e do contato com diversas culturas, resultado da globalização, e no embate entre o global e o regional nos aspectos culturais, com ênfase na cozinha.

No capítulo 2, são abordados temas mais específicos da cultura italiana, como aspectos relacionados à imigração, com a descrição da sua história, a caracterização da imigração para o Brasil, ocorrendo primeiramente nos estados do sul e São Paulo durante a primeira grande imigração, no final do século XIX e começo do século XX, seguido da imigração do pós-segunda guerra. Ainda foi feita uma análise do regionalismo italiano, de relevância para o entendimento da cultura e cozinhas italianas, passando pela constituição da noção de pátria nas nações receptoras dos imigrantes. São caracterizadas as cozinhas das 3 regiões de grupos entrevistados (*Campania, Puglia e Sicilia*) que foram trazidas e suas transformações em São Paulo, que contribuíram para a formação da cozinha ítalo-paulistana.

O capítulo 3, mostra os resultados de pesquisa, com uma análise da cozinha que se pratica e que se praticava dentro da família oriunda de imigrantes italianos na cidade de São Paulo. A pesquisa, de caráter qualitativo, caracterizou-se como descritiva. Levantaram-se dados relativos às regiões e às famílias escolhidas segundo seleção das que se encaixam no perfil pretendido: descendentes de italianos

chegados no pós-guerra, instalados na cidade de São Paulo, oriundos das regiões do sul da Itália, e cujo imigrante principal ainda esteja vivo. Trabalhou-se com três gerações, a partir do imigrante, que foram submetidas a entrevistas semi-estruturadas. Pode-se dizer que a metodologia de coleta de dados assemelha-se à do *focus group*, uma vez que como se verá, as técnicas empregadas para a realização das entrevistas, incluíam o grupo todo, entrevistado a partir da fala inicial do imigrante de primeira geração.

1 ALIMENTAÇÃO, COMENSALIDADE, IDENTIDADE

Para que se inicie uma abordagem sobre a tradição alimentar familiar, é importante que se faça uma análise sobre conceitos referentes a alimentação e comensalidade, para que, num segundo momento, seja feita uma discussão sobre sua preservação dentro da família, utilizando a memória e outros elementos para manutenção deste patrimônio familiar.

1.1 Alimentação

> O jeito de comer define não só aquilo que é ingerido como também aquele que ingere. (DAMATTA, 1984, p. 57)

A alimentação, além da sua função biológica e de nutrição, reveste-se de um aspecto social e cultural da maior importância para o conhecimento de uma sociedade, na medida em que exprime a identidade de um grupo ou comunidade, manifestando, portanto, um aspecto simbólico que vai representar, de fato, uma relação entre o que se come e o que culturalmente o alimento representa. Assim, é muito mais pelo seu simbolismo na vida cotidiana e na constituição de hábitos, que ela vai importar para a argumentação deste trabalho.

> [...] a alimentação refere-se a um conjunto de substâncias que uma pessoa ou um grupo costuma ingerir, implicando a produção e o consumo, técnicas e formas de aprovisionamento, de transformação e de ingestão de alimentos. Deste modo, a alimentação vai além do biológico, relacionando-se com o social e o cultural (MACIEL, 2004, p. 26).

DaMatta (1984) diferencia os conceitos de “alimentar-se” e de “comer”, deixando o primeiro designado ao ato que nutre o corpo, em sua fisiologia, e o segundo referindo-se ao social, e todo o complexo universo que gira em torno deste convívio.

> Alimento é tudo aquilo que pode ser ingerido para manter a pessoa viva; comida é tudo que se come com prazer, de acordo com as regras mais sagradas de comunhão e comensalidade. Em outras palavras, o alimento é como uma grande moldura; mas a comida é o quadro, aquilo que foi valorizado e escolhido dentre os alimentos; aquilo que deve ser visto e saboreado com os olhos e depois com a boca, o nariz, a boa companhia e, finalmente, a barriga (DAMATTA, 1984, p. 55).

Assim também defende Toscano (2012), destacando que o ato de comer, para além da alimentação, é também uma atividade tipicamente humana, cultural e carregada de significado e contexto.

> O primeiro [alimentar-se] atende aos desmandos do corpo, enquanto o segundo [comer] dá vazão a um costume profundamente enraizado no espírito de um povo. Em outras palavras, é o homem que reveste de significado essa ação, atribuindo valores que orientam as causas, as formas e suas relações. Compreende-se que o ato de comer é uma criação humana (TOSCANO, 2012, p. 18).

Santos (2011) também faz a diferenciação entre “alimenta-se” e “comer”, tratando a alimentação como uma ação mais ligada à sua função nutricional e o comer mais ligado a um importante papel social.

> Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois se constitui de atitudes, ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro. A historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais, como espelho de uma época e que marcaram época (SANTOS, 2011, p. 108).

O ato de cozinhar os alimentos e não comê-los somente crus, na forma como se apresentam, em primeira instância, na natureza, também denota uma atividade tipicamente humana, e nos diferencia dos animais. Assim descreve DaMatta (1984) a respeito dessa característica:

> Num plano mais filosófico e universal, sabemos que o cru se liga a um estado de selvageria (a um estado de natureza), ao passo que o cozido se relaciona ao universo socialmente elaborado que toda sociedade humana define como sendo o de sua cultura e ideologia (DAMATTA, 1984, p. 53).

O ser humano, portanto, não se alimenta apenas pela necessidade de sobrevivência ou pelos desmandos do corpo. Há também no ato de comer a busca pelo contato social e pelo prazer. Um fato que comprova isso está na relação com o doce, no momento da sobremesa, que já não se relaciona mais com a saciedade, mas com o mero prazer, como “sinal de recompensa, emblema do convívio e também do conforto, ela [a sobremesa] é mais um objeto de desejo do que um prato (CORÓ, 2011, p. 196)”.

Os termos ‘cozinha’ e ‘culinária’ também possuem seu grau de detalhamento, que os conectam com conceitos culturais, relativos a hábitos e maneiras de trabalhar o alimento.

> [...] torna-se possível aprender a construção das chamadas *cozinhas* como formas culturalmente estabelecidas, codificadas e reconhecidas de alimentar-se. Uma cozinha faz parte de um *sistema alimentar* – ou seja, de um conjunto de elementos, produtos, técnicas, hábitos e comportamentos relativos à alimentação -, o qual inclui a *culinária*, que refere-se às *maneiras de fazer* o alimento transformando-o em comida (MACIEL, 2004, p. 26).

A culinária é “uma forma de saber prático” (GIARD apud CARNEIRO, 2012, p. 17). Ampliando mais um pouco o conceito de cozinha, levando em consideração as diversas influências que essas cozinhas podem sofrer ao logo de sua história, Maciel (2005) traz a seguinte conceituação:

> A cozinha de um grupo é muito mais que um somatório de pratos considerados característicos ou emblemáticos. É um conjunto de elementos referenciados na tradição e articulados no sentido de construí-la como algo particular, singular, reconhecível ante outras cozinhas. Ela não pode ser reduzida a um inventário, convertida em fórmulas ou combinações de elementos cristalizados no tempo e no espaço (MACIEL, 2005, p. 50)**.**

Segundo Maciel (2004), transformar o alimento é um “código complexo”, um referencial que tem o poder exprimir os mecanismos sociais, as escolhas e o modo de viver de determinada pessoa ou grupo, trazendo a este ato “uma mudança que não é só de estado, mas de sentido”.

Já a gastronomia localiza-se no ponto da culinária onde reside a autoria. É a personalidade daquele que cozinha que faz desta uma atividade gastronômica. O gastrônomo não se deixa ditar nem por modismos nem por tradição, ele se utiliza desses conhecimentos para colocar em prática algo próprio.

> O gastrônomo não é nem prisioneiro da tradição, nem impressionado pela novidade. Com a gastronomia, a cozinha deixa de ser coletiva. Cada um se vangloria de exercer seu julgamento original e de propor eventualmente uma criação pessoal. [...] O gastrônomo é simultaneamente curioso e desconfiado, investigador e medroso, ele explora com pusilanimidade. Busca as sensações novas e ao mesmo tempo as teme. Passa metade do tempo a evocar as satisfações passadas e a outra metade a calcular com ceticismo as possibilidades vindouras (REVEL, 1996, p. 177).

Nessa experimentação do universo da culinária, as referências e fontes das quais aquele que vai se aventurar ao preparo do prato podem vir de diversos lugares distintos, de “lembranças familiares, livros e revistas, dicas de amigos e parentes recorrendo tanto à tradição oral como à tradição escrita, num processo de *reaprendizagem individual* [...] (FONSECA; SOUZA et al., 2011, p. 3856)”.

Soma-se a isso, o fato da modernidade exigir do comensal uma adequação a diretrizes dietéticas, o que traz um desafio criativo àquele que percebe na cozinha um terreno fértil para a experimentação e o lazer (FONSECA; SOUZA et al., 2011).

Não muito tempo atrás a alimentação se baseava nos recursos e opções que estavam disponíveis na região, e o que vinha do exterior era pouco. Na contemporaneidade, por vezes consome-se alimentos sem que se saiba sua origem ou quem os preparou. Os alimentos industrializados, que possuem poder de atração, mas sua qualidade duvidosa também causa desconfiança, invadiram as prateleiras dos supermercados e começaram a fazer parte da alimentação cotidiana de parte da população mundial. “O alimento moderno já não tem identidade, pois não é identificável” (FISCHLER apud FONSECA; SOUZA et al., 2011, p. 3856).

> A menor separação desses produtos em relação a esta cultura pode lhe fazer perder seu sentido até o ponto em que não pareçam verdadeiros alimentos, que pareçam pastiches, artefatos, “plástico”, que “não têm alma” [...] Assim, os “novos alimentos” podem ser classificados no limite do comestível e sua ingestão se supõe cheia de riscos (CONTRERAS, 2011, p. 27).

Na sociedade atual, vem se perdendo a noção dos ciclos que envolvem os alimentos e sua produção, e somente se conhece a fase final desta trajetória, que são “os lugares de distribuição e os produtos”. O processo se perde e pouco se nota “sua origem real, os procedimentos e as técnicas empregadas em sua produção, sua conservação, seu armazenamento e seu transporte (CONTRERAS, 2011, p. 25)”. Jamie Oliver, em seu programa “*Jamie’s Food Revolution*” de 2010, mostra que crianças norte americanas com idade de 10 a 12 anos da cidade de *Huntington*, no Estado de *West Virginia*, não conseguiram reconhecer alimentos básicos como batata, berinjela ou tomate, e mostrou o alto índice de alimentos processados industrialmente consumidos por elas.

Dia a dia, as refeições dão espaço a uma gama de opções, o que não contribui para que se forme uma memória gustativa afetiva com as receitas, como aquelas que são tão saudosamente lembradas pelos filhos e netos, quando há a reunião familiar (CONTRERAS, 2011, p. 26).

Além disso, o discurso da saúde, e com ele as restrições alimentares que este viés propõe, aliado à abundância de novos produtos e ofertas que todos os dias surgem, trazem um cenário de grande contradição com o qual o comensal moderno precisa lidar.

> [...] os discursos dietéticos se mesclam, se confrontam ou se confundem com os discursos culinários e gastronômicos, os livros de regime com os livros de receitas, os manuais de nutrição com as guias gastronômicas. Por todas as partes crescem as prescrições e as proibições, os modelos de consumo e as advertências: nesta cacofonia, o comensal desorientado, em busca de critérios de escolha, deseja, sobretudo, nutrir suas incertezas (FONSECA; SOUZA et al., 2011, p. 3857).

Isso tudo causa uma quebra considerável na regra alimentar, uma ruptura com o passado, mas, como uma atitude inversa, também pode inspirar no comensal moderno uma postura consciente de resgate deste passado, que forma sua cultura e sua constituição como indivíduo. Esse impulso por um resgate dos alimentos mais saudáveis e naturais também cria então uma nova contra-corrente, e uma tendência

a se reaproximar da alimentação mais segura, natural e orgânica (CONTRERAS, 2011).

Ao longo da história, as culturas foram se compondo e se transformando, os ingredientes foram migrando de um lugar para o outro e assim, as cozinhas também se misturaram. Como exemplo, sabemos que a “Cozinha Mediterrânea não é concebida sem tomates e pimentões, mas a origem destes é americana (MACIEL, 2004, p. 27)”.

Portanto, há uma crise em questão, que reside no meio do caminho entre aceitar a mutabilidade da cozinha, com seu perfil dinâmico e vivo, e fazer o exercício de preservar o receituário tradicional, de grande beleza e simbologia para as suas culturas de origem. Será que no constante estado de mudança do mundo moderno, corre-se o risco das tradições que envolvem a comida se perderem? Como seria este equilíbrio entre aceitar o novo com naturalidade e preservar o antigo, por seu valor cultural e familiar?

> A primeira tendência indica que os sistemas alimentares nacionais e locais estariam se desintegrando como resultado da homogeneização cultural e, com isso, provocando a *mundialização dos gostos* e dos costumes alimentares, situação que certamente não é automática e que tem sido problematizada. A segunda tendência provocaria o efeito inverso, os sistemas alimentares nacionais e locais estariam sendo valorizados como forma de reforçar as particularidades e resistir à globalização. E por fim, a terceira tendência enuncia que as identidades ligadas ao sistema alimentar estão em declínio, mas novas identidades *locais* e *globais* estão se produzindo nesse âmbito da vida social, num processo eivado de paradoxos (FONSECA; SOUZA et al., 2011, p. 3860).

Heck (2004) não acredita na massificação da comida, usando o termo “Mcdonaldização” do mundo, uma vez que tem se mostrado uma força contrária à massificação quando se valoriza o diferente e o detalhe.

Como exemplo contundente desta resistência ao que seria a massificação do gosto, junto ao processo do suposto domínio das redes de *fast-food*, Proença (2010) relata que, no intuito de melhorar essa relação entre quem come, como se come, o que se come, cresce o movimento chamado “*slow-food*”, que, pelo nome, já traz uma clara contraposição ao que se tenta combater. O objetivo deste movimento seria então promover uma melhora de qualidade na refeição “difundindo a calma ao comer, o

máximo proveito da refeição, considerando, além do conteúdo nutricional, os aspectos culturais e de prazer (PROENÇA, 2010, p. 46)".

Revel (1996) traz uma importante reflexão no que diz respeito ao "essencial" das cozinhas, e como conservar esta porção que faz cada estilo existir e se distinguir de outro:

> O essencial, no fundo, é conservar a intuição clara do que se quer fazer e permanecer fiel a um certo estilo de cozinha sem tentar introduzir elementos estranhos que este estilo não foi feito para integrar organicamente (REVEL, 1996, p. 183).

No caso da cozinha paulistana, será que ela está caminhando para ser uma cozinha de origem multiétnica, em que vários pratos clássicos de diferentes culturas se adaptam e vários sabores de diversas etnias que se mesclam?

Heck (2004) também toca no ponto da diversidade alimentar do mundo moderno. Aponta para a facilidade de se obter comida de diversos lugares, para a tecnologia que propicia que as pessoas obtenham o alimento independente das estações do ano e também para o fator da maior mobilidade das pessoas de um lugar para o outro, que também o mundo moderno trouxe, que influenciou para que as culturas se misturassem e diversificassem.

> Presentemente, nos países de abundância, alimentar-se tornou-se um ato complexo. Requer reflexão e é igualmente condicionado pelo grau de instrução de cada indivíduo e por seu estado emocional e psicológico, que definirão todos, sua determinação ao bom ou mau comportamento, ao prazer etc (CORÓ, 2011, p. 217).

O gosto por determinada comida ou certos temperos são formados dentro da cultura em que estamos inseridos, aprendemos a gostar de certas coisas e desgostar de outras, e assim vão se compondo as identidades, que caracterizam os povos (TOSCANO, 2012).

Heck (2004) traz uma visão de Bourdieu a respeito da formação do "gosto", dizendo que, não apenas na comida, mas independente do que se escolhe gostar, este "gosto" é "modelado socialmente".

Então, nas culturas de tradição italiana, qual seria a verdadeira pizza? Para os paulistanos, a melhor pizza é a que se desenvolveu na cidade de São Paulo. Mas se

um napolitano experimenta esta pizza, ele não a considerará como a verdadeira pizza, por tantas características que se modificaram. Então qual seria a verdadeira? Aquela que define tão bem o povo paulistano nos dias de hoje, ou aquela pizza vinda da tradição Napolitana? Poderíamos dizer que são ambas, cada uma definindo seu povo.

Proença (2010) aponta para essas diferenças, porém acredita que ainda assim pode se manter um “mínimo denominador comum” que faria, por exemplo, a pizza ser chamada de pizza mesmo diante das modificações: “a massa, o tomate, o orégano e o queijo (PROENÇA, 2010, p. 44)”.

Toscano (2012) trata do tema com certa flexibilidade, sem se colocar a favor ou contra a modernidade, mas tentando equilibrar o que seria o respeito às culturas e o reconhecimento da inevitável dinâmica das mudanças. “Já é possível pensar em um folclore maleável, que exibe características regionais marcantes, mas que dialogue com as mudanças que ocorrem no mundo ao seu redor (TOSCANO, 2012, p. 24)”.

Assim como Featherstone (1997), Toscano (2012) também defende a ideia de que a modernidade não teria o poder de desmanchar as culturas regionais, mas, ao contrário, as culturas sentiriam a necessidade de se reforçarem em meio a um mundo tão cheio de efemeridades.

> As misturas ou mestiçagens estariam, de fato, na raiz da ideia de cultura e não como um exotismo distante e desassociado de um elemento anterior puro (TOSCANO, 2012, p. 25).

Segundo Maciel (2005), pode-se falar em “cozinha emblemática” ou “pratos emblemáticos”, como uma forma de expressar esse sentimento de pertencimento, que representaria uma identidade. Porém, isso não exclui o fator dinâmico das mudanças que podem vir a ocorrer.

> Entendendo-se a identidade social como um processo dinâmico relacionado a um projeto coletivo que inclui uma constante reconstrução, e não como algo dado e imutável, pode-se afirmar que essas cozinhas agem como referenciais identitários, estando sujeitas a constantes transformações (MACIEL, 2005, p. 50)**.**

Ainda que alguns autores não acreditem que a culinária regional se perca, é inevitável olhar para como se transformaram as dinâmicas alimentares, a relação com

a comida e com quem se come, e o que isso influiu nas relações familiares em torno da mesa com o advento das redes de *fast-food*, por volta de 1980.

"Do artesanal passamos ao industrial, do 'feito em casa' ao 'feito em dois minutos', o pronto para o consumo (CORÓ, 2011, p. 222)". Houve a entrada de novos produtos no mercado, como as comidas prontas, congeladas, as diversas formas de industrialização do alimento, e a "oferta excessiva de alimentos pouco 'saudáveis'" (COLLAÇO, 2004, p. 117).

Então passamos por um período em que a qualidade da alimentação cai, já que esses novos produtos são mais gordurosos e cheios de açúcar. Porém, logo a indústria alimentícia se rende ao discurso médico e começa a produzir os produtos dietéticos e *light.* Para que depois, quando esses produtos deixam de saciar os desejos do consumidor, comece-se a apelar para o prazer novamente, porém neste ponto o discurso começa a falar em comida feita com "carinho", "ternura", para justificar a volta ao prazer em comer (CORÓ, 2011, p. 210).

A tecnologia no mundo da culinária mudou a dinâmica da casa. Com a chegada do refrigerador, permite-se que haja estoque de comida, "nasce a grande distribuição e as grandes redes de supermercados incrementam enormemente a oferta de alimentos (CORÓ, 2011, p. 202)".

Nessa forte corrente dos produtos industrializados, esta oferta chega a extremos, que antes seriam inimagináveis, em que até mesmo o leite materno possa ser substituído pelo leite em pó (AMORIM, 2005).

Collaço (2004) também caracteriza o motivo pelo qual as redes de *fast-food* prosperaram de maneira vertiginosa por todo o mundo:

> O modelo *fast-food* encontrou uma forma de posicionar-se graças aos novos princípios de produção (poucos produtos, grandes quantidades, pouca elaboração, pouca mão-de-obra), oferecendo e distribuindo o mesmo cardápio em vários pontos de venda, com preparo e serviços rápidos. A combinação desses elementos reduziu sensivelmente os custos e permitiu a venda de refeições a preços mais baixos que os de restaurantes tradicionais (COLLAÇO, 2004, p. 119).

Já a casa é tida como o lugar em que tudo é mais familiar e acolhedor, onde é possível ter um certo controle do que é seguro.

Em casa, o ato de cozinhar, seja para alguém, seja junto com alguém, existe especialmente para “provocar prazer” no outro ou ainda para “provocar uma emoção” (CORÓ, 2011, p. 199).

E isso, em primeira instância, se opõe ao ambiente e à situação da praça de alimentação dos *shoppings centers*. Porém, segundo Collaço (2004) essa percepção também varia de acordo com a situação.

Para uma família que come cotidianamente em casa, o comer fora ou a praça de alimentação pode representar uma quebra de rotina prazerosa. O oposto ocorre com aquelas pessoas que trabalham fora e são obrigadas a realizarem suas refeições diariamente nas praças de alimentação. Para essas pessoas, comer em casa pode representar um grande prazer. Estas “[...] interpretações estão condicionadas às motivações dos comensais (COLLAÇO, 2004, p. 122)”.

Também o fato de poder comer fora, por ser associado ao entretenimento e lazer, denota uma questão de classe, podendo ser um indicador de um *status* elevado socialmente (HECK, 2004).

A praça de alimentação é também um ambiente que atende aos diversos ritmos, uma vez que o horário de almoço, geralmente feito das 12h às 14h, já está muitas vezes sendo preenchido com outras atividades, seja de trabalho ou de estudo. Assim, o horário de comer também tem mudado de pessoa para pessoa, de acordo com seu ritmo ou com a falta dele (COLLAÇO, 2004).

Segundo Heck (2004), a escolha por comer fora de casa vai mais além de fatores como falta de tempo e curiosidade por novos sabores. A autora afirma que o ponto mais forte que leva um público tão grande a comer mais na rua do que em casa é a sociabilidade.

> A questão é que as pessoas sentem um grande prazer em consumir alimentos em locais públicos. Sair de casa para comer demonstra uma vontade de interagir socialmente antes de significar a necessidade de se alimentar. Trata-se de uma forma de o indivíduo de apresentar na sociedade e, por meio da refeição, intermediar suas relações sociais, pois o restaurante é visto como um lugar onde sua imagem é refletida (HECK, 2004, p. 138).

O que se perde na alimentação fora de casa, segundo Collaço (2004) seria o vínculo daquele que preparou a comida para aquela pessoa específica que consumirá

o alimento. Olhando deste ponto de vista, “a casa tem se apresentado como o espaço ideal nas referências alimentares, assim como o tempo ali situado (COLLAÇO, 2004)”.

Contrapõe-se a isso uma pesquisa feita pelos sociólogos Warde e Marters e trazida por Heck (2004). A pesquisa diz que a comensalidade fora de casa não enfraqueceria os laços familiares, pois as famílias estariam justamente se encontrando para esta prática. Porém, estes sociólogos também não definem o ato de comer como algo tão preponderante na questão da identidade sócio-cultural (HECK, 2004), como muitos dos autores abordados neste trabalho definem.

O comer em restaurante também pode ser considerado como uma situação de mais frieza, pois não há um anfitrião, o espaço é neutro e também artificial, uma vez que o indivíduo ao se expor a uma situação pública estará inclinado a seguir as normas sociais e “comportamentos da moda” (HECK, 2004). Por isso, a comensalidade fora de casa pode ser vista como um ato que enfraquece a sociabilidade, além de reforçar o desejo consumista que o “jantar fora” também incita, como diz Heck (2004), apoiado no estudo de Finkelstein.

> [...] restaurante moderno e a sua função como local onde a comida proposta através de menus representam, na realidade, ”estilos de vida”, e não maneiras de saciar a fome (HECK, 2004, p. 140).

Existem os fatores da idade e do gênero a se considerar que, segundo Proença (2011), têm peso nas escolhas alimentares. Adultos preferem a refeição por peso, enquanto adolescentes querem ser mais autônomos e, nessa liberdade de escolha, tem optado por refeições “incompletas”. Quanto ao gênero, as adolescentes priorizam refeições menos calóricas, pois se preocupam mais com o peso, que tem causado uma crescente ocorrência de bulimia e anorexia. Os adolescentes do sexo masculino prezam mais pelo sabor, mas também tem a tendência de buscar suplementos alimentares que proporcionem um aumento rápido da massa muscular, fato que, quando levado ao extremo, também causa o fenômeno da chamada “vigorexia”.

Também é pertinente trazer uma dicotomia no que diz respeito à crescente prática de comer fora de casa, ou seja, de deixar o “fazer” para buscar o “pronto”, ao mesmo tempo em que cresce a procura por livros de receitas e programas de televisão que ensinam o preparo dos pratos (HECK, 2004).

Proença (2012) também versou sobre essa reação contraditória entre a crescente busca pelas informações nas mídias sobre gastronomia e em livros de receitas, e aquilo que chamou de “distanciamento”, relativo ao crescimento das refeições fora de casa.

Heck (2004) conclui que o preparo das comidas está reservado hoje a momentos de lazer, momentos de festejo, situações pontuais, e não mais às obrigações do dia a dia, como costumava ser. Especialmente nessas ocasiões, a sobremesa ganha destaque, sendo quase que um símbolo quando se fala em celebração (CORÓ, 2011).

E essas situações mantêm, de alguma forma, vivo o “saber fazer”, em casa. “Cozinhar e comer como o hobby deste milênio! (HECK, 2004, p. 144)”. Em contraposição, Zanetti (2010, p. 131) diz que “[...] é a comida cotidiana que carrega os verdadeiros elementos que remetem à identidade de cada grupo”.

Assim, é visível a amplitude que o tema da alimentação possui. Fica claro como as influências e escolhas alimentares contam sobre as pessoas, os grupos e sua história do que se possa imaginar, estando inocentemente diante de uma refeição, em um dia qualquer.

> Mais do que hábitos e comportamentos alimentares, as *cozinhas* implicam formas de perceber e expressar um determinado modo ou estilo de vida que se quer particular a um determinado grupo. Assim, o que é colocado no prato serve para nutrir o corpo, mas também sinaliza um pertencimento, servindo como um código de reconhecimento social (MACIEL, 2005, p. 54).

1.2 Comensalidade

A comensalidade é um termo que expressa o momento de estar à mesa partilhando a refeição junto a outras pessoas. Portanto, mais do que realizar a refeição no sentido de satisfazer uma necessidade natural, é seu aspecto coletivo, social, que interessa, uma vez que a alimentação pode ser realizada em companhia ou não de outras pessoas, ao passo que a comensalidade envolve todo um ritual de convívio à

mesa no momento da refeição, e aquilo que este momento de união ao redor da comida pode representar e inspirar, o compartilhar a mesa.

Pode-se dizer que a comensalidade é uma dimensão da hospitalidade, como explica Boutaud (2011):

> Podemos nos arriscar a dizer que uma das formas mais reconhecidas de hospitalidade, em qualquer época e em todas as culturas, é compartilhar sua mesa, ou então sua refeição com alguém. Comer juntos assume, então, um significado ritual e simbólico muito superior à simples satisfação de uma necessidade alimentar. Essa forma de partilha, de troca e de reconhecimento é chamada comensalidade (BOUTAUD, 2011, p. 1213).

Assim como descreve Romanelli (2006), comer é natural, é uma necessidade pertinente também aos animais, mas o ato de como comer, isto é tipicamente humano e, portanto cultural. É nesta esfera que se encontra a comensalidade e toda sua variedade nas diversas formas de expressão.

Estar à mesa no momento da refeição em convívio com outras pessoas significa observar e ser observado, estabelecer relação, seguir códigos de conduta deste ou daquele grupo em que se está inserido.

Significa, então, em uma análise mais ampla, uma oportunidade de entrar em contato consigo mesmo em meio a determinado contexto, que pode trazer ao comensal a sensação de identidade ou de diferença com a situação. Como observou Boutaud (2011), “significa colocar em jogo seu comportamento, sua imagem, sua identidade, criada dessa forma na relação com o outro e favorecida pela mesa ou pelo local ritual da refeição”.

A comensalidade é uma das formas genuínas do contato humano e possui um significado que transcende o simples ato de comer. Há uma função social profunda que se agrega ao ato da reunião em torno da mesa.

Como afirma Borges (2010, p. 2) a comensalidade exerce um papel essencial no “equilíbrio social”, pois tem o poder de reforçar o laço entre as pessoas e a família. Há na prática da comensalidade um retrato fiel das características da sociedade da época em que se vive, com sua rotina, sua escolhas, seus rituais, tamanha é a sua significância.

Essa necessidade de convívio entre as pessoas em torno da comida data de origem longínqua, quando, quinhentos mil anos antes de Cristo, os povos antigos já se reuniam ao redor do fogo para o preparo de seus alimentos, coletivamente. O que denota também, além da necessidade do preparo da refeição, o anseio por uma reunião e uma convivência grupal (BOUTAUD, 2011).

Este “comer simbólico”, como chama Boutaud (2011), que envolve rituais, danças, comemorações, o preparo de banquetes e o louvor à caça conquistada, é uma das marcas na história da humanidade. Estes encontros marcavam também momentos importantes como as “grandes circunstâncias, nascimento ou morte de algum membro do grupo (BOUTAUD, 2011, p. 1214)”.

Há, neste “comer simbólico”, um valor sobre o que é consumido e como isto é feito no grupo. Há que se considerar a importância simbólica que determinados alimentos têm para certas culturas e religiões, que cultuam diferentes divindades e se apoiam em escalas de valores também distintas. Como exemplos temos o porco, que é proibido para o judeu, e o vinho, que é uma bebida sagrada para o cristão.

O que, certamente, pode criar ao menos um ponto de contato dentre esta imensa variedade de grupos é o ato da reunião e da convivência em torno da refeição. Desde tempos antigos até os dias de hoje, os pretextos para a comensalidade nunca cessam, pois sempre há um bom motivo para uma reunião em que se possa comer e beber à vontade. Todo este encantamento que existe em torno da refeição pode ganhar grandes proporções e exceder limites. O ato da refeição, nem sempre é feito de forma recatada e modesta.

Sabe-se da importância dos banquetes para os gregos, assim como para os romanos. O exagero estava na mesa e era uma forma de expressar poder e prestígio, e por vezes, o que poderia ser apenas uma festividade, se transformava em uma grande orgia. Vindos dos romanos, os exemplos são emblemáticos como a falta de modos e a “glutonaria sem limites que, se acreditarmos em alguns relatos, admitia até o recurso de enfiar uma pluma na garganta, para abrir espaço para mais comida [...] (BOUTAUD, 2011, p. 1217)”.

Há também o exemplo do simples trabalhador romano que se contenta com uma refeição frugal. Porém, o nosso imaginário social sempre prefere se remontar às festas abundantes em variedades de carnes, pães e legumes.

Na antiga nobreza, os banquetes eram uma verdadeira ostentação e símbolo de poderio. Quanto mais comida, quanto mais variedade, quanto maior o exagero do que é oferecido, maior é a sensação de poder. Uma verdadeira encenação de quem pode mais. Tão significativa é a mesa, que, dependendo de seu formato, ela pode propiciar relações hierárquicas e a expressão de status, no caso da mesa retangular, ou relações democráticas, como é o caso da mesa redonda.

> [...] creio, se difundiu, particularmente na moderna sociedade "democrática", o hábito da mesa redonda, menos adequada para marcar as diferenças e hierarquias. A mesa medieval e renascentista tinha, ao contrário, por definição a forma retangular, mais adequada para definir distâncias e relações [...] (MONTANARI, 2013, p. 162).

Se identificarmos a comensalidade aos eixos horizontal e vertical, como o faz Boutaud (2011), o horizontal pode ser entendido como aquele que agrega, une as pessoas, cria o próprio espaço e a oportunidade para a celebração, aspecto que propicia o encontro e a diversão. O eixo vertical, por sua vez, traz a estrutura da situação à mesa e está mais ligado ao respeito a hierarquias que naturalmente possam se formar, a normas sociais e limites. No caso da refeição em uma família italiana, o eixo horizontal corresponde à união dos entes ao redor da mesa, com seus excessos característicos, o falar alto, as discussões explosivas que se conciliam em minutos; o eixo vertical é representado pelo patriarca à ponta da mesa, levantando o brinde, a quem todos ouvem e a *mamma* ou *nonna* responsável pelo melhor do dia, a comida farta que reconforta. Por um lado, o imaginário da mesa, por outro, a ordem e a moderação, os limites que determinam a forma "estruturante e socializada" da comensalidade e seu sombolismo (BOUTAUD, 2011, p. 1213-14).

Porém, importa o caráter de convívio social que a mesa representa, um lugar de partilha, de festa ou de celebração, seja a refeição de origem popular ou nobre. A prática da hospitalidade está aliada à refeição como o ato de trazer à mesa sempre uma surpesa para o paladar dos convidados, de proporcionar ao comesal um momento que será marcado pelos sabores e prazeres daquela celebração, algo que está presente em toda sociedade. As festas religiosas italianas, como a Festa de *San Gennaro*, da *Achiropita* ou de *San Vito*, entre outras, são momentos em que os italianos se reúnem com seus compatriotas para celebrar sua devoção religiosa e, utilizando alguns aspectos culturais marcantes, como a música, a dança e,

principalmente, a comida, recebem a população, independente da etnia. É um momento de agregação, de confraternização e de manutenção da tradição.

"O princípio consiste em sair do ordinário, de dar à mesa seu brilho, e aos participantes toda possibilidade de viver uma experiência única e inesquecível" (BOUTAUD, 2011, p. 1218), sendo a mesa entendida como o apelo aos sentidos, não apenas o paladar, na medida em que a refeição nas festas pode ser acompanhada de músicas, cantos, danças, que a "cena gastronômica permite" e que transforma a refeição em algo mais do que simplesmente um momento de saciar a fome, sobretudo se a ela aliarmos o vinho, que, segundo Boutaud (2011), preside a amizade, favorece a naturalidade e pode mesmo suprimir as barreiras sociais.

Sabe-se que um dos estereótipos do italiano é falar à mesa e um dos temas primeiros da conversa de quem faz parte desta convivência acaba sendo a própria comida. Não é incomum as pessoas estarem à mesa, degustando sua refeição e elaborando discursos sobre o prato servido. Nenhum assunto é tão importante. No café da manhã discute-se o que comer no almoço e, no almoço, o que comer no jantar. No entanto, quando falam sobre comida, não estão falando simplesmente sobre ingredientes ou receitas, mas sobre fórmulas mágicas. O prazer de comer é elevado a níveis inimagináveis e deflagra discussões sem fim.

De uma forma ou de outra, o diálogo e a troca de ideias é outra manifestação que o convívio à mesa inspira e também compõe, de forma marcante, o conjunto da comensalidade. Assim, é grande a simbologia que envolve o estar à mesa e partilhar a refeição.

No entanto, há também que se considerar o outro lado da hospitalidade à mesa:

> [...] comer junto não significa estar em perfeita harmonia. Se a mesa é a metáfora da vida, ela representa de modo direto e preciso não apenas o pertencimento a um grupo, mas também as relações que se definem nesse grupo (MONTANARI, 2013, p. 160).

Quando se trata da mesa sob o prisma da hospitalidade, pode-se pensar na necessidade do anfitrião, de imprimir algumas normas de convívio em sua casa, o que pode gerar uma atmosfera menos espontânea ou até mesmo tensa entre os comensais. Mesmo que as normas de conduta não sejam tão explícitas ou rígidas, sejam "não-escritas", receber convidados implica em abrir seu ambiente íntimo a uma

ou mais pessoas. Assim, como diz Camargo (2004, p. 53), “a oferta do alimento delimita e concretiza o ato da hospitalidade, ainda que este alimento seja simbólico, um copo d´água ou o pão que se reparte em algumas culturas”.

De qualquer forma, o aspecto restritivo não tira o mérito do espaço comensal que “une e reforça o vínculo entre os indivíduos (BOUTAUD, 2011)”. No que tange à questão das proibições e restrições, é preciso lembrar-se do viés religioso, como o católico, que julga pecador aquele que se entrega aos excessos e prazeres da boa mesa, o famoso “pecado da gula”. O que é um paradoxo, já que o italiano, sabidamente católico, passa por agnóstico quando o assunto é o excesso à mesa.

Mas não é exclusivamente de ordem religiosa a preocupação com os excessos. Há também uma atenção que se volta para o corpo, para as boas práticas alimentares na preservação da saúde. É a chamada dietética, que é geralmente praticada pelas classes abastadas.

Até certo ponto, é possível cuidar deste aspecto da alimentação saudável e criar uma refeição balanceada sem abrir mão do prazer de uma mesa apetitosa, dada a disponibilidade de opções para equilibrar os sabores e a saúde.

> O prazer da mesa é muito mais bem experimentado quando responde a um princípio de equilíbrio. O corpo não deve se abandonar, e sim se escutar, se vigiar, viver em bom entendimento com ele mesmo. O apelo à moderação é uma constante [...] (BOUTAUD, 2011, p. 1222).

Entretanto, nos dias de hoje o que se nota é um grande exagero no chamado “culto ao corpo”, que define padrões de estética, de moda e beleza vinculados à magreza das modelos de passarela. Este extremo relacionado à dietética já quase que desconsidera o valor da alimentação na sua relação com o prazer, enfatizando apenas as qualidades calóricas da refeição, no intuito primeiro do emagrecimento, “[...] seguindo os perturbadores padrões normativos”, como aponta Poulain (2012). Isto é uma catástrofe quando pensamos na preservação do consumo de pratos calóricos da cozinha italiana clássica do sul que se pratica em São Paulo, nas cantinas principalmente. Ícones desta cozinha são pratos gratinados ou fritos, sempre repletos de molhos gordos ou ricos em carboidratos.

Ao observarmos as tantas características que se modificaram na dinâmica da mesa atual, se comparada a tempos passados, outro dado se constata com facilidade:

o tempo em torno na refeição diminuiu, tendo “formas de sociabilidade menos centradas sobre o alimento (BOUTAUD, 2011, p. 1225)”.

Da mesma forma que, na vida moderna, principalmente urbana, as pessoas têm ficado menos tempo em casa, estão também dedicando menor tempo a esse momento de confraternização à mesa, assim isso se reflete na utilização da cozinha para o preparo das refeições, que está sendo também drasticamente reduzido. A cozinha italiana é rica em preparos que necessitam de dedicação e tempo para a produção, como massas frescas, recheadas ou não, molhos de cocção mais prolongados, como ragù[4], assados de carne, delicados biscoitos ou licores artesanais. Com a situação apontada anteriormente, certamente tais preparos ficam comprometidos.

Por essa tendência, o espaço físico das cozinhas também foi reduzido. As cozinhas estão menores e, em muitas casas, não representam mais um espaço de convivência.

A cozinha, que antes era um lugar de encontro e confraternização familiar ou entre amigos, em que se desfrutava da situação da refeição muito antes de ela começar, com todo o ritual do preparo, hoje se torna um ambiente restrito, pequeno, onde não há mais o encontro, mas a passagem rápida.

> [...] atualmente, não somente tem-se dificuldades em conviver por causa deste ritmo frenético de vida, mas também por que os espaços de convívio estão cada vez menores. Perde-se então a oportunidade da troca de valiosas experiências e informações em um ambiente descontraído e propício para o desenvolvimento do conhecimento empírico e criatividade através dele (BORGES, 2010, p. 4).

A tecnologia dos eletrodomésticos, geladeiras e freezeres, junto à praticidade das comidas congeladas, que atendem à demanda deste mercado apressado, também transformam o status de existência da cozinha na casa.

> Basta observar o prospecto de um apartamento de médio padrão [...] novo ou em construção, em qualquer grande cidade do mundo, para perceber que o que se chama de cozinha é um corredor, onde todos

[4] Molho rico, espesso, de sabor marcante, encorpado, de cozimento lento, rico em carne e vegetais, feito em diversas regiões italianas com suas variações específicas (CARLUCCIO, 2006, p. 150; GOTTI, 2011, p. 892).

> os espaços são absolutamente planejados para não desperdiçar nenhum centímetro quadrado e acolher todos os aparatos eletrodomésticos (FONSECA; TSAI et al., 2005, p. 25).

O fato apontado acima mostra que, mesmo que haja um tempo livre para a produção de pratos mais trabalhosos, como massa fresca por exemplo, o espaço que se necessitaria para sua produção não existe, comprometendo a possibilidade da sua realização.

Mesmo quando há o encontro das pessoas para a refeição, é comum nos dias de hoje ela ser realizada fora de casa, como em restaurantes, ambientes que não possuem a mesma atmosfera acolhedora que a casa oferece.

A mudança de paradigma do papel da mulher na sociedade é outro fato que alterou a dinâmica das refeições e a relação com os alimentos no ambiente familiar. O que antes era papel da mulher, um trabalho bem definido no desígnio de cuidar da casa e dos filhos, hoje se atribui, muitas vezes, à empregada doméstica, uma vez que a mulher moderna está ativa no mercado de trabalho e encontra dificuldade de inserir neste modelo de vida as atividades do lar, como fazia no passado. Assim “[...] a figura da empregada doméstica torna-se comum no cenário familiar (BORGES, 2010, p. 5)”. É importante notar igualmente como este fato altera toda a natureza da família italiana tradicional, centrada na figura da *mamma* ou da *nonna*, a matriarca centralizadora que cuida de todos a todo momento.

E, em meio a este contexto, também o papel do homem sofreu modificações. O que antes era tarefa exclusivamente feminina, cozinhar tornou-se para o homem uma espécie de *hobby*, uma vez que encontra na cozinha a oportunidade de, aos finais de semana, ou em ocasiões especiais, expressar sua criatividade e dotes, representando um momento que se associa ao lazer. Hoje já se aceita com certa naturalidade e até simpatia que o homem tome a frente da cozinha e prepare uma bela e caprichada refeição (ROMANELLI, 2006, p. 334). De maneira geral, o homem quando vai à cozinha preparar pratos mais modernos ou inventivos, deixa de lado os pratos tradicionais. Ainda que o gosto por cozinhar se manifeste e se intensifique, os sabores são diferentes, ousados.

Além da perda no senso da comensalidade que se está notando devido a tantos fatores já citados, provenientes do estilo de vida atual, há ainda um outro forte aspecto

que se apresenta como fator desagregador da família em torno da mesa: o advento poderoso da televisão.

As refeições perderam o lugar de origem em volta da mesa. Os familiares perdem todos os dias a oportunidade de se olharem e conversarem enquanto apreciam o prato. Hoje tornou-se comum as famílias se reunirem às refeições em frente à televisão, repleta de opões de canais a cabo.

> A refeição passa a girar em torno, não mais da mesa, mas do aparelho de televisão. As interações sociais passam então a ser mais passivas, tornando-se menos significativas. [...] Tal acontecimento leva à individualização crescente em todos os aspectos, formando uma sociedade de interações pobres e de baixo impacto, com indivíduos cada vez mais fechados à sociabilização, mas, ainda assim, carentes por vida comunitária (BORGES, 2010, p. 8).

Contribuindo para a piora desta situação, atualmente os *smartphones* e os *tablets* se “unem” aos aparelhos televisivos tirando ainda mais a atenção dos familiares. Esses aparelhos modernos, além de comprometer o convívio entre as pessoas em casa, prejudicam as conversas à mesa nos restaurantes, não sendo incomum sua utilização entre todos os componentes da família.

Simbolicamente, quando o convívio à mesa é substituído, seja pela bandeja solitária, como relaciona Boutaud (2011), seja pela televisão, a perda que culturalmente se dá é grande, chegando a ser até uma perda do senso de humanidade, já que a o convívio à mesa é uma das características que diferenciam as relações humanas dos animais, na hora da alimentação.

Portanto, dentro do conjunto que converge a vida atribulada, o tempo fora de casa dedicado ao trabalho, as cozinhas reduzidas, a diminuição do tempo à mesa para as refeições e do senso de importância no preparo dos alimentos, ainda se soma, como consequência, o crescimento das redes de *fast-food*.

Essa oferta de alimentação nada tem a ver com a cozinha tradicional. É uma das vertentes de um processo forte de industrialização e homogeinização da alimentação que se opõe de maneira drástica ao modo de preparo dos alimentos tal qual era realizado antes da modernização da atualidade.

Até mesmo quando a elaboração do prato ainda é realizada em casa, há uma diversidade de ingredientes já prontos ou semi-prontos, para atender à demanda

constante da diminuição do tempo que se gasta atualmente na cozinha. Molho e massa são comprados prontos no mercado, necessitando só de aquecimento para que se prepare uma massa “caseira”.

Tanto pela produção industrial alimentícia massiva, quanto pela produção agrícola tecnológica em larga escala, ocorreu uma perda considerável na “naturalidade” dos pratos, e fica cada vez mais raro encontrarmos uma comida típica ou um ingrediente próprio da estação, como aponta Garcia (2003):

> Durante o último século, dois movimentos acentuaram o processo de mundialização: a diversificação de produtos e a passagem da cozinha tradicional, com a preparação de pratos típicos, para uma cozinha industrial. Deste modo há um desenraizamento da alimentação. É possível encontrar pratos típicos de qualquer parte do mundo, e os alimentos, que antes eram sazonais nos países desenvolvidos, são agora oferecidos durante todo o ano. A desterritorialização do alimento difunde-o em escala mundial (GARCIA, 2003, p. 488).

A individualização é uma outra tendência das gerações de hoje em se tratando do ato de se alimentar. A publicidade fomenta as vantagens de uma comida “rápida, prática e fácil”, os jovens se identificam com os rótulos, as famílias pouco se reúnem e a tendência é que cada ente familiar busque comer aquilo que escolhe, sem mais o senso de coletividade que o estar à mesa pode promover.

> A cozinha tende a se individualizar e, nas próximas décadas, cada membro da família se alimentará a seu gosto, por motivos dietéticos, convicções filosóficas ou mera docilidade à publicidade. Essa individualização nas tomadas de refeições tem sido concomitante ao enfraquecimento do espaço familiar como unidade social (MOREIRA, 2010, p. 25).

Em estudo de campo sobre o papel da mãe no preparo dos alimentos, Assunção (2008) também detectou o fator da individualidade influenciando essa atividade, como um algo que a mãe de hoje precisa encarar para fazer as devidas adaptações, no intuito de agradar aos gostos.

> Entre as minhas interlocutoras, era bastante recorrente a ideia de que “*cada um tem um gosto”.* Assim, cabe à mulher que prepara a comida

> – particularmente à mãe – a detenção deste saber (ASSUNÇÃO, 2008, p. 244).

Na cultura do *fast-food*, pela perda da reunião em casa, do ritual que envolve a mesa, desde a escolha dos ingredientes, o preparo dos pratos, os aromas que envolvem a casa, a participação dos convivas, a hospitalidade, até o momento em que a refeição é servida e calmamente apreciada, junto a um tempo de confraternização, diálogo e descontração, o sentido da comensalidade se distancia.

> Aceitamos comer não importa o que, não importa onde, com não importa quem. Contra as armadilhas de uma mesa gastronômica que nos retem durante horas e nos condena ao sedentarismo, contraproducente ou penoso, as gerações atuais respondem por um nomadismo das práticas (tudo se transporta e se consome a qualquer momento), por comodidade (tudo está pronto, é suficiente esquetar ou servir), por preparações cada vez mais individualizadas, que respondem ao humor do momento e às necessidades imediatas de cada um. Do *fast-food* a uma noitada de TV, da cafeteria ao buffet improvisado, a bandeja com comida substitui a mesa, definida até aqui como espaço simbólico e construído (BOUTAUD, 2011, p. 1226).

Colocando luz sobre o lado positivo em relação a tantas mudanças no mundo de hoje nos hábitos relacionados com a alimentação, devemos lembrar o fato da sociedade mundial, de modo geral, de algumas décadas para cá, ter mudado seu paradigma de uma lógica que antes era a da fome, para a lógica da abundância, como indica Montanari (2013, p. 121):

> [...] todas as sociedades tradicionais são marcadas pela fome ou, melhor dizendo, pelo *medo* da fome, que, pode tornar-se fome real (anos de carestia, de epidemia, de guerra: os três flagelos contra os quais se implorava a proteção divina). [...] Diante da progressiva “democratização” do consumo, imposta pela lógica industrial de produção da comida, novas classes sociais são admitidas à comilança.

A mudança de lógica da fome para a abundância é positiva, em se pensando que o mundo passou a produzir mais comida e, de modo geral, esta comida está mais acessível a diversas camadas populares. No caso italiano, anos de escassez econômica e alimentar, proporcionados pelo processo de industrialização das cidades

e pelas sucessivas guerras do século XX, fizeram com que a abundância se tornasse marca de um povo, seja no seu país de origem, ou no país que recebeu os imigrantes, quando as condições de vida melhoraram.

Como indicam Garcia (2003) e Montanari (2013) certamente esta dinâmica dos excessos também gera o problema da epidemia de obesidade, que se nota na sociedade atual. Quem se entrega à abundância gerada também pode acabar fazendo escolhas ditadas menos por uma opção consciente e mais pelo deslumbramento que esta diversidade ocasiona. Assim “o perigo e o medo do excesso substituíram o perigo e o medo da fome (MONTANARI, 2013, p. 123)”.

Eis o conflito atual.

Colocando todos esses aspectos na balança, Poulain (2012) é otimista em observar a flexibilidade que também se abre perante o quadro moderno.

> Se os hábitos alimentares estão mudando é porque o processamento de alimentos, a organização familiar, os papéis e a natureza dos laços sociais têm sofrido mudanças profundas. Nos últimos 40 anos, o mundo ocidental tem vivido com uma superabundância de comida e assim todos os tipos de exigências podem ser legitimamente reunidas com flexibilidade (POULAIN, 2012, p. 67).

No intuito de preencher, em certa medida, o vazio que se formou pela perda da qualidade e da identidade regional na elaboração dos pratos, ocasionado pelo *boom* dos *fast-foods,* das comidas prontas e dos alimentos industrializados, houve também um crescimento dos bistrôs, junto a uma revalorização da alta gastronomia.

Há também uma tendência de alguns restaurantes em abrir o espaço físico de suas cozinhas para que o cliente possa acompanhar a preparação da refeição, também como uma atitude de resgate ao que foi perdido ao se fazer a opção da refeição fora de casa, em que não se vê o antes e o durante do processo de preparo do prato, mas só o que já está pronto e acabado para o consumo.

Por certa rejeição ao sentimento de uniformização que por vezes se transmite a partir da cultura globalizada, mas também pelo intercâmbio cultural que esta mesma cultura pode promover, cresce a curiosidade pelas cozinhas tradicionais de regiões e países diversos.

> Com o turismo mundial, as culturas estrangeiras, a começar pelas cozinhas, são objetos de curiosidade, de interesse. Elas encorajam novas experiências gustativas, mas também a descoberta de novas formas de comensalidade: preparações culinárias visíveis ou não, escolha e manipulação de utensílios até então desconhecidos ou mal conhecidos, sucessão de iguarias ou temporalidades inéditas, modos à mesa que necessitam ser decodificados, etc. (BOUTAUD, 2011, p. 1227).

Este resgate do tradicional e do típico chega à cozinha contemporânea com uma roupagem moderna, seja pela substituição de ingredientes na receita, seja pela forma de preparar. Garcia (2003) vê essa tendência do retorno ao tradicional como algo quase artificial, como uma estratégia publicitária para angariar ainda mais consumidores, adeptos à cultura tradicional.

> A valorização do tradicional é observada como o principal argumento na publicidade de alimentos da década de 80-90 e, comparativamente com as duas décadas anteriores, foi o argumento que mais cresceu nas propagandas sobre produtos alimentícios. Por tradicional entendem-se os valores vinculados à natureza, à terra, à origem rural e sua suposta identificação com o “autêntico” e “puro”. A referência familiar é a tradicional, associada a práticas domésticas convencionais. É justamente quando cresce a utilização de produtos industrializados que o argumento “tradição” ganha mais destaque. Esta busca pela tradição se enquadra perfeitamente na noção de “tradição da modernidade”. É a busca do genuíno simbólico, o qual dará o caráter de “tradicional”. Esta tradição é, portanto, metafórica (GARCIA, 2003, p. 491).

Boutaud (2011) também aponta para as diferenças entre a cozinha tradicional de outras nações ou da nossa própria, como era feita antigamente ou no lugar de origem, e o que se propõe por tradicional hoje. Porém, sua visão é um pouco mais otimista e considera válida esta forma de resgate, mesmo nos moldes modernos, uma vez que isso pode vir a promover novamente a comensalidade e o gosto pela boa mesa.

> Com certeza notaremos sempre diferenças entre essas cozinhas nacionais descobertas nos locais ou valorizadas pela mídia, e sua imagem importada que algumas vezes representa os sinais de maneira teatral. Mas não importa, quando a abertura para outras cozinhas, longe de constituir uma renúncia identitária, cultiva, antes de

> tudo, o gosto pela mesa, pela construção de uma sociabilidade, e por formas de hospitalidade baseadas em novas percepções, em novas sensações (BOUTAUD, 2011, p. 1227).

Mesmo que a comensalidade tenha perdido seu caráter diário de agregação e sociabilização, é uma tendência presente em todas as culturas e fundamento de sociabilidade. Se o dia a dia não permite, ela acontece em situações festivas, comemorações e finais de semana, como uma tendência a se recriar espaços de sociabilidade. Nesses momentos, o espaço comensal ainda se faz presente e reafirma sua força.

Em verdade, o que hoje se torna bem comum é que esses espaços de convivência sejam fora de casa, já que a estrutura dos lares já não possuem uma configuração que comporte tais eventos. Os encontros estão sendo feitos em estabelecimentos como restaurantes, bares e cafés, as chamadas “terceiras casas”. “São espaços de convívio os quais saciam não só a fome fisiológica/funcional, mas também a social (BORGES, 2010, p. 11)”.

1.3 Identidade

1.3.1 Cultura, identidade e “múltiplas identidades”

> Saber quem você é significa saber onde você está. (James Clifford, 1989)

A época do mundo atual marcada pela forte industrialização, que Giddens (2002) nomeia de “modernidade”, é tida como uma era em que o dinamismo absolutamente acelerado de informações e mudanças dão a tônica. Com isso, há uma crise ao se definir aquilo que Giddens (2002) também classifica como “auto-identidade”.

> Em vários aspectos fundamentais, as instituições modernas apresentam certas *descontinuidades* com as culturas e modos de vida pré-modernos. Uma das características mais óbvias que separa a era moderna de qualquer outro período anterior é o extremo dinamismo.

> O mundo moderno é um “mundo em disparada”: não só o *ritmo* da mudança social é muito mais rápido que em qualquer sistema anterior; também a *amplitude* e a *profundidade* com que ela afeta práticas sociais e modos de comportamento preexistentes são maiores (GIDDENS, 2002, p. 22).

O que poderíamos definir como a cultura ou a identidade de um grupo em uma sociedade em que há cada vez mais uma mistura de informações e expressões? Onde começaria e onde terminaria a identidade de um povo?

Como afirmou Herkovits (1978), a cultura é algo universal na humanidade, pois está presente em todas as civilizações do mundo, mas, ao mesmo tempo, é diferente em cada grupo. Ainda segundo este autor, a cultura possui a característica de ser estável e dinâmica ao mesmo tempo. Estável, pois possui pontos bem marcados que a caracterizam como tal, mas dinâmica, pois está sempre sofrendo um processo de mudança (HERSKOVITS, 1978, p. 36). Podemos exemplificar com o caso da pizza. Nascida em Nápoles, a pizza foi levada com os imigrantes napolitanos para diversas regiões do planeta e assumiu, em cada local, diferentes variações. Portanto, partindo do mesmo modelo, a original pizza napolitana, com massa de borda alta e macia, bastante molho e pouca cobertura, temos diferenças marcantes como é o caso da pizza paulistana, com massa crocante e cobertura generosa, ou da pizza de Chicago, que mais parece uma torta. Todas ainda possuem a mesma essência – massa, molho de tomate e queijo - que a caracterizam, mas foram transformadas e adaptadas ao gosto local e aos produtos disponíveis.

Herskovits (1978) faz um paralelo e uma distinção importante dos homens com os animais, dado que os animais, assim como os homens, também se organizam em grupos como meio de sobrevivência, mas ainda assim, não constroem uma cultura. Segundo ele, a cultura é algo aprendido e é justamente o que diferencia homens de animais.

> A mais cara definição de cultura em termos psicológicos reza: *cultura é a porção aprendida da conduta humana*. É essencial a palavra “aprendida”, porque todos reconhecem que quaisquer que sejam as formas susceptíveis de descrição objetiva, que constituem uma cultura, deve ser aprendida pelas gerações sucessivas de uma população a fim de não se perderem (HERSKOVITS, 1978, p. 42).

O autor traz também a cultura como um meio que a humanidade constrói para facilitar sua compreensão do mundo, ajudando a dar sentido ao mundo (HERSKOVITS, 1978, p. 36).

Devido à complexidade que é o projeto humano, com suas sofisticadas características, então, as culturas se formam diferentemente umas das outras, sendo impossível que construam duas culturas absolutamente correspondentes. Esta é a diretriz que Featherstone (1997) traz: não há possibilidade de uma cultura ser como outra, assim como as pessoas são singulares, as culturas também são. Voltando ao exemplo da cozinha napolitana, a cozinha oriunda de Nápoles que se pratica em São Paulo não é a mesma que se tem na cidade de origem, por conta das adaptações que foram feitas na sociedade de acolhimento, mas, também, porque a cozinha feita em Nápoles também sofreu muitas alterações das que foram trazidas pelos imigrantes há 100 ou 50 anos.

Ainda dentro desta ideia de unicidade, tendo cada cultura como singular em sua riqueza de detalhes, DaMatta (1984) traz sua definição do que é a identidade de um povo, considerando a história que lhe constitui e lhe faz diferente diante de outras identidades e culturas.

> Em sendo José, não sou Napoleão ou William Smith, cidadão americano de Nova York; ou Ivan Ivanovich, patriota soviético. Posso distinguir-me assim porque me associo intensamente a uma série de atributos especiais e porque com eles e através deles formo uma história: a minha história. [...] Cada sociedade (e cada ser humano) apenas se utiliza de um número limitado de “coisas” (e de experiências) para construir-se como algo único, maravilhoso, divino e “legal”... (DAMATTA, 1984, p. 16).

Aprofundando a questão da definição da cultura de um povo, DaMatta (1984) também traz como base de estudo uma linha norteadora, que traça uma trajetória de afirmativas e negativas, cujas respostas dão um parâmetro preciso de qual cultura um indivíduo é parte, tendo a comida, como um dos pontos principais. Na lista seguem “leis, ideias relativas a família, casamento, sexualidade; dinheiro; poder político; religião e moralidade; artes; comida e prazer em geral – e com ela você poderá saber quem é quem (DAMATTA, 1984, p. 17)”.

Debruçando-se especificamente agora sobre a influência da comida no critério de identidade de um povo, DaMatta (1984) aborda a questão, reforçando sua atuação nos traçados culturais de cada povo.

> [...] comida se refere a algo costumeiro e sadio, alguma coisa que ajuda a estabelecer uma identidade, definindo, por isso mesmo, um grupo, classe ou pessoa (DAMATTA, 1984, p. 55).

Em se tratando das misturas interculturais e a tendência que existe de as culturas se combinarem e formarem algo novo, Ortiz (1996) busca um equilíbrio entre o que seria uma cultura local e o que seria proveniente de fora, e vendo as culturas como formas dinâmicas, mas ainda assim dotadas de um centro principal como referência de identidade, ele afirma:

> [...] as sociedades não são estáticas, o dinamismo da vida as coloca na presença umas das outras. Isso faz com que elementos de uma determinada matriz viajem “para fora”, e outros, externos, sejam assimilados por ela (ORTIZ, 1996, p. 74).

Em tempos passados, quando ainda não havia no mundo tantos veículos de trocas entre as culturas, e nem tanto interesse e busca pelo que era de fora, estava mais claramente delimitado o centro e o cerne de cada cultura. No mundo pós-moderno este centro se torna um pouco mais difuso e diverso e isso certamente se reflete na culinária.

Featherstone (1997) debruçou-se mais profundamente sobre a questão da globalização e da interferência existente entre as culturas, e suas consequências para a formação cultural, tanto regional quanto global, afirmando que as formas culturais “fluem mais e ultrapassam aquilo que outrora constituiu uma fronteira estritamente policiada, a fim de produzir combinações e sincretismos inusitados (FEATHERSTONE, 1997, p. 19)”. Em São Paulo, pode-se encontrar exemplos a respeito destas combinações culturais. As churrascarias, de origem gaúcha, desde a década de 90 já foram assimiladas pela cultura paulistana. Nelas pode-se encontrar sushi, típico da culinária japonesa, que, aliás, já está se tornando comum nas churrascarias paulistanas. Mas ainda existem as variações do sushi de rúcula com tomate seco, elementos de origem italiana, ou de goiabada.

Referindo-se à sociedade globalizada e seus efeitos na cultura alimentar, diz Dória e Algranti (2012, p. 6) que “a sociedade de massas, especialmente na sua fase globalizada é desenraizada. É isso aliás, que o *fast-food* nos apresenta como espetáculo: cozinha chinesa, japonesa, italiana, brasileira, árabe. Somos todos comedores mundializados no gosto”.

A globalização tenta definir um centro, que seria uma americanização ou uma m*cdonaldização* do mundo, por meio de um estilo de vida, da comida, de marcas e produtos que passaram a ser desejados pela massa na cultura do pós-guerra.

> O hambúrguer, além de ser consumido fisicamente enquanto substância material, também é consumido culturalmente como imagem e ícone de um determinado modo de vida. [...] Os sonhos americanos se entrelaçam com os sonhos de uma vida agradável. O alcance com que essas imagens e artefatos são exportados para o mundo inteiro tem sido visto por alguns como um indicador da homogeneização global da cultura, na qual a tradição dá lugar à cultura americana do consumo de massa (FEATHERSTONE, 1997, p. 23 e 24).

Por um lado há uma crise de identidade e o receio de que tamanha mistura faça com que se percam as referências de identidades locais. Devido a isso, já existem correntes que trabalham no intuito de resgatar e valorizar suas próprias origens locais, para que não se percam na massificação, mas, pelo contrário, se fortaleçam diante do novo. Em São Paulo cresce o número de restaurantes de cozinha regional italiana, como toscanos ou sicilianos, ou de especialidades, como de focaccia[5] ou piadina[6].

Para Featherstone, esse entrelaçamento de culturas é natural e até positivo, no sentido de ampliar a visão humana para o todo e suas diversas partes, fazendo com que, em vez de homogeneidade, produza-se uma “amplitude das culturas locais (FEATHERSTONE, 1997, p. 124)”.

Giddens (2002) vê a globalização e a “auto-identidade” como forças polares provenientes da “alta modernidade”, já Featherstone (1997) possui uma visão mais agregadora dessas duas forças, em que uma reforça a outra. Segundo ele há uma grande troca cultural, tendo a tecnologia e a velocidade como agentes facilitadores do

---

[5] Espécie de pão achatado, com casca levemente crocante, de origem lígure (GOTTI, 2011, p. 474).

[6] Parecido com um pão sírio, porém mais fino, recheado com diversos ingredientes como queijos, embutidos e vegetais, típico da *Emilia Romagna* (GOTTI, 2011, p. 836).

acesso às manifestações culturais de variadas origens. E neste processo, Featherstone (1997) não acredita no fim das culturas locais, mas numa troca que possibilite algo enriquecedor e também desafiador para as culturas e seus contatos mútuos, tornando as culturas "conscientes de novos níveis de identidade (FEATHERSTONE, 1997, p. 31)".

Este autor aborda a questão da cultura como algo dinâmico e mais complexo do que se costumava ver a imagem cultural anteriormente, considerando que esta também sofre suas transformações e, assim como Herskovits (1978), também rejeita o conceito de cultura ligado a uma ideia estática e fechada (FEATHERSTONE, 1997, p. 31).

Montanari (2013) também traz um ponto de vista abrangente no que diz respeito a identidade local e global, no que tange à comida. Na visão dele, é perfeitamente possível compreender as culturas separadamente e também o momento em que estas se associam.

> [...] as identidades, além de serem mutáveis no tempo são múltipas: o fato de que eu seja cidadão do mundo não me impede de ser cidadão europeu, e cidadão italiano, e cidadão de minha cidade e cidadão de minha família, e assim por diante, multiplicando. [...] não há qualquer contradição em se comer no McDonald's e, na refeição seguinte, querer *tagliatelle* caseiro ou a receita particular do retaurante da região. Nesses dois momentos, com esses dois gestos, apenas aparentemente contraditórios, tão diversos em conteúdo e em significado, exprimimos duas das identidades diversas que nos definem (MONTANARI, 2013, p. 153).

Visto por este viés, o processo de globalização mostra-se como um terreno fértil em que se pode cultivar "múltiplas identidades", como nomeou Featherstone (1997).

> Em contraste com a assimilação ou mistura de raças, modelos que descartavam visões rígidas (os de dentro/os de fora) e nos quais a identidade era vista como algo fixo, existe hoje maior reconhecimento de que as pessoas podem viver felizes com múltiplas identidades; daí uma postura apreciativa e uma terminologia aplicada àquelas pessoas que percorrem o mundo como migrantes e se vêem às voltas com as mudanças da cultura (FEATHERSTONE, 1997, p. 26).

Portanto, em meio à mistura cultural abordada acima, torna-se necessária uma definição, que norteie os conceitos de “local” e “global”, que em primeira análise nos apresentam como polaridades. O que poderia ser considerado cultura local?

Segundo Featherstone (1997), o que rege uma cultura local são práticas exercidas dentro de um limite espacial, em que um determinado grupo se relaciona cotidianamente, com costumes que perduram desde algum tempo passado até a atualidade.

> Uma cultura local é percebida usualmente como uma particularidade que é o oposto do global. [...] trata-se de algo que persistiu ao longo do tempo e pode incorporar rituais, símbolos e cerimônias que ligam as pessoas a um lugar e a um sentido comum do passado. Tal senso de pertença, as experiências comuns sedimentadas e as formas culturais que são associadas a um lugar, são fundamentais para o conceito de uma cultura local (FEATHERSTONE, 1997, p. 131).

Porém, também para se conceituar a cultura local, há que se traçar uma relação com outras culturas e grupos. Portanto, não poderemos ter a cultura local como algo isolado dentro dos limites que foram determinados em qualquer conceito.

Já o conceito de global/globalização é bem mais relativo e se apresenta por três diferentes vieses críticos: pelo ponto de vista daquele que traz influências de fora às culturas, ampliando-as por meio de novas formas de compreender o mundo; do ponto de vista daquele que oprime a cultura local e massifica o gosto geral; ou daquele que permite o intercâmbio e o choque cultural, trazendo a necessidade de que se reforcem as culturas locais.

Na primeira visão, há que se considerar o conceito sob um prisma não tão afetado pela massificação, mas sim sob o ponto de vista do povo que foi influenciado pelas interferências da cultura de fora, interferências estas que propiciam mudanças nessa cultura e que podem servir de ponto de contato com as outras culturas, como pontua Featherstone (1997, p. 158):

> [...] podemos assinalar a existência de uma cultura global no sentido restrito de uma “terceira cultura”: conjunto de práticas, conhecimentos, convenções e estilos de vida que se desenvolveram de modo a se tornar cada vez mais independentes do Estado-Nação.

A consequência da homogeneidade e massificação, abordada por alguns autores como Ortiz (1996) e Boutaud (2011), mas menosprezado por Featherstone

(1997), é a segunda consequência, e que traz um ponto de vista mais pessimista sobre o conceito de globalização.

> A memória internacional-popular não pode prescindir de instituições que a administrem. Mídia e empresas são agentes preferenciais na sua constituição, elas fornecem aos homens referências culturais para suas identidades. A solidariedade solitária do consumo pode assim integrar o imaginário coletivo mundial, ordenando aos indivíduos e os modos de vida de acordo com uma nova pertinência social (ORTIZ, 1996, p. 145).

A definição do terceiro viés é daquele que nos liberta da preocupação da perda da tradição e da identidade de um povo pela imposição comercial e cultural que se faz presente na era pós-moderna, e reforça a necessidade de se resgatar e fortalecer o que é regional.

A identidade ou a cultura de um povo pode, portanto, se mostrar por várias formas e manifestações, mas segundo Montanari (2013) é na mesa que isso se reafirma com toda força e convicção.

> [...] toda confraria, corporação, associação reafirma à mesa a própria identidade coletiva; toda comunidade monástica se reconhece no refeitório, onde todos são obrigados a dividir a refeição [...] (MONTANARI, 2013, p. 159).

Percebe-se a importância da comensalidade como forma de expressão cultural para a preservação da identidade na sociedade e na família.

1.3.2 Memória, família e tradição

> A lembrança é possível porque o grupo existe, o esquecimento decorre de seu desmembramento. (ORTIZ, 1996, p. 75)

A memória é o “substrato inerente à própria condição humana (BARROS, 1989)”. É também um aparato que advém da experiência vivida, uma vez que se torna bem mais forte e presente a memória do que foi vivenciado em plenitude, do que o que foi apenas lido ou ouvido a respeito (CARVALHAL, 2006).

Como destaca Barros (1989) e Halbwachs (2003), na vida em sociedade, estabelecemos alguns acordos comuns, dentre eles a linguagem e as marcas de tempo e espaço, que nos trazem a sensação de realidade. Nesta construção, que sustenta a realidade social, reside a essência desta memória coletiva.

Sem ignorar a participação individual na construção da memória, esta seria, sob o prisma trazido acima, aquilo que parte do coletivo, como o fruto de algo previamente vivenciado no todo, para depois manifestar-se por meio do indivíduo.

> [...] o homem só pode ter memória de seu passado enquanto ser social, cada homem traz em si uma forma particular de inserção nos diversos meios em que atua. Para ele [Halbwachs] cada memória individual é um ponto de vista da memória coletiva, e esse ponto de vista varia de acordo com o lugar social que é ocupado; este lugar, por sua vez, muda em função das relações que se tem com outros meios sociais (BARROS, 1989, p. 30).

Ainda segundo Halbwachs (2003), o indivíduo tem o poder de reconstruir algo em sua biografia, mas este algo já vem de linhas previamente marcadas por vivências anteriores, na ancestralidade humana. Para essa reconstrução que faz o indivíduo, o ponto de partida ainda seria este inconsciente coletivo. A vivência em vários grupos desde a infância estaria na base da formação de uma memória autobiográfica pessoal (CARVALHAL, 2006).

Dentro desta relação existente entre o indivíduo e coletivo, segundo Collaço (2004), é na casa que o indivíduo tem a oportunidade de ser reconhecido em seu papel, pois na casa, em família, é onde estão suas origens, a memória, a casa conta sua história, é o lugar onde geralmente o indivíduo se sente acolhido pelo carinho do seio familiar. Enquanto que na rua, o indivíduo se dissolve no coletivo, sua importância e seu poder individual deixam de ter o mesmo destaque. Collaço (2004) afirma que é a partir da casa, em que o comer está incluso, que a identidade do indivíduo se formula.

Collaço (2004) também chama a atenção para ações realizadas em casa que são fundamentais no fortalecimento do vínculo familiar e, portanto, também para a memória daquela família, seus costumes e tradições. Dentre essas ações, o preparo do alimento é algo que merece destaque, já que naquele momento da reunião familiar, aquela comida está sendo preparada pela família e para a família. Isso também faz

com que o indivíduo perceba com mais clareza sua importância neste grupo, valendo tanto para quem prepara o alimento quanto para quem irá consumi-lo.

Barros (1989) pontua a diferença que haveria entre memória coletiva e história. Ambos tratam do passado, estando a história em um patamar mais afastado dos grupos, ao passo que a memória coletiva está inserida dentro destes grupos e seus níveis de consciência. Nesta concepção, a história abriga algo que não vigora mais, e estaria, de certa forma, já morto, enquanto a memória coletiva ainda viveria dentro da tradição de determinado grupo.

> [...] o que está em questão aqui é a captação ou não da consciência coletiva, entendendo-se por memória coletiva o passado que se perpetuou e ainda vive nesta consciência. A história, porém, não diz respeito aos homens enquanto elementos vivos e depositários de lembranças do passado. Ela começa onde termina a tradição, momento em que se estende ou se decompõe a memória social (BARROS, 1989, p. 32).

Nora (1993) também diferencia “memória” e “história”, colocando a memória em um lugar em que há algo de vivo e presente, enquanto que e história, em sua existência, tem sentido e lugar onde a memória já morreu.

> A memória é a vida, sempre carregada por grupos vivos e, nesse sentido, ela está em permanente evolução, aberta à dialética, da lembrança e do esquecimento, inconsciente de suas transformações sucessivas, vulnerável a todos os usos e manipulações. Suscetível a longas latências e de repetidas revitalizações. A história é a reconstrução sempre problemática e incompleta do que não existe mais (NORA, 1993, p. 9).

Nora (1993, p.7) trata os “locais de memória”, que existem, segundo ele, onde a memória já não está mais viva. “Se habitássemos ainda nossa memória, não teríamos necessidade de lhe consagrar lugares. Não haveria lugares porque não haveria memória transportada pela história (NORA, 1993, p. 8)”.

Estes “locais de memória” podem ser encontrados nas cidades em monumentos, praças ou construções arquitetônicas. No caso da culinária das famílias, os pratos tradicionais feitos aos finais de semana ou em datas festivas cumprem esse

papel. São meios para a tentativa da manutenção de uma tradição culinária familiar, que não se expressa na rotina cotidiana.

Como pontua Barros (1989) e Carvalhal (2006), em acordo com Halbwachs, na formação da identidade de um grupo, é fundamental que se preserve a memória comum, que guarda certas tradições e costumes, já que “a memória de um indivíduo ou de um país estão na base da formulação de uma identidade (CARVALHAL, 2006)”.

Lovisolo (1989) enfatiza a importância da manutenção da memória coletiva na preservação da identidade, pois para ele uma é fundamental para a existência da outra.

> [...] a memória valorizada é a que de praxe reconhecemos como histórica e coletiva. Sua perda, dizem-nos, é negativa: relaciona-se com o narcisismo, com o trabalho do colonizador, com o desenraizamento das origens e dos pertencimentos que o pensamento romântico tanto valorizou. A memória histórica ou coletiva, repete-se, é fundamental para o sentimento nacional [...] (LOVISOLO, 1989, p. 16).

E dentro de um contexto em que a cozinha é valorizada como um dos fatores que sustentam características sociais, Santos (2011, p. 110) destacou que “a cozinha se reafirma, portanto, como espelho da sociedade, um microcosmo da sociedade, uma imagem da sociedade”.

E continuando esta ideia, Santos (2011) também considerou as mudanças e transformações que a cozinha já passou e sempre passará, por ser dinâmica e viva. Por ter este caráter de sempre poder se transformar, defende a ideia de que ao se tratar de cozinha, melhor seria falarmos em cozinhas, ”face às influências e aos intercâmbios entre as populações, aos novos produtos e alimentos, graças às condições sociais, às circulações de mercadorias e aos novos hábitos e práticas alimentares (SANTOS, 2011, p. 110)”.

As mudanças podem ocorrer com o passar do tempo, mas o que mantém a identidade de determinado grupo não são essas variações, mas sim o que constitui a essência dele. As mudanças podem acontecer na medida em que não desintegrem esses traços fundamentais. Por isso, é essencial que exista alguém dentro desta dinâmica grupal que tenha conhecimento e vivência suficientes para poder preservar e transmitir aquelas características que dão sentido à existência do grupo.

Lovisolo (1989) aponta para a necessidade então de uma “memória histórica” que faça o papel de “âncora” e “plataforma”. Neste sentido, a âncora criaria a firmeza dentro dos princípios de determinado grupo, impedindo que se percam suas características. A plataforma permite a evolução para o futuro com o chão e a segurança de que o essencial será mantido, e essa segurança encontra-se “no passado criado, recriado ou inventado como tradição (LOVISOLO, 1989, p. 17)”.

Na família, as pessoas que estão na posição mais favorável para a preservação da memória são, segundo Barros (1989), os avós, por estarem em condições de resgatar o passado e acessar o futuro por meio dos descendentes (BARROS, 1989, p. 33). Ao trabalhar com os avós, temos cinco gerações envolvidas, pois eles guardam as memórias do que veio de seus próprios avós e pais, e do que advém da memória e convivência com seus filhos e netos.

As impressões adquiridas na infância são patrimônios afetivos e culturais que se imprimem de forma marcante na formação do ser humano, por toda sua vida. Há nos avós e pais a necessidade de marcar esta passagem da vida dos descendentes. E isso pode acontecer por meio de ensinamentos diversos, práticas domésticas, passeios, lugares visitados, músicas ouvidas e cantadas, por meio da comida, aromas percebidos, sabores marcantes. Barros (1989), em entrevista com alguns avós, relata como este processo tem ocorrido.

> Uma das avós narra como sua própria avó a ensinou a ler, numa época em que não era mais costume o estudo em casa; em outro relato, a avó ensinou a neta a costurar, a cozinhar, a rezar, a viver, como a própria narradora resume a importância da avó materna em sua vida. [...]. Transferir alguma coisa de si para os netos, imprimindo-lhes sua marca, é um tema recorrente quando os entrevistados falam aos filhos de seus filhos (BARROS, 1989, p. 36).

> Esse personagem, em muitos sentidos, lembra a figura do narrador, ou seja, aquele que troca, que repassa experiências, suas ou de outros e que, enquanto as transmite, partilha. Partilha essa que se transforma em processo de conhecimento. [...] A memória é, em meu entendimento, [...] uma construção que se faz na troca e na partilha e, para tanto, ela necessita de espaços e tempos que permitam a sua vitalização (ZANINI, 2004, p. 58).

A família ocupa, neste caso, o lugar que seria como o templo da tradição, pois a transmissão desta identidade é o que mantém a tradição. O papel que a família

exerce nesta tarefa é grande, já que esses conhecimentos e costumes não ficam apenas restritos a um grupo, mas em escala mais ampla, também acabam preservando certas características na sociedade como um todo.

A memória que vive no âmbito familiar é uma das mais fortes, pois carrega consigo uma sólida carga afetiva, e isso tende a ser cultivado dentro da família de maneira que acaba se sustentando por mais tempo, transcendendo as gerações. Consequentemente, essa transmissão de qualidade se reflete em todo o social.

> Há, assim, um plano moral que acaba por definir também a inserção das famílias na sociedade mais ampla, não em termos econômicos, mas como representantes de uma camada social que compartilha de um mesmo discurso de representação da família (BARROS, 1989, p. 36).

Como também pontua Barros (1989), além da larga experiência de vida, outro fator presente na intensidade do discurso dos avós é o fato de se sentirem mais próximos da morte. A idade avançada os leva a fazer constantes retrospectivas das experiências vividas, e a proximidade mais evidente com a morte, leva os avós a sentirem grande necessidade de transmitir a seus netos o que acreditam lhes ser necessário de levar para a vida.

Há também nas famílias aquele membro que sente a necessidade de arquivar a memória da família, compilando e guardando fotos, livros e registros de diversas naturezas. É o que Barros (1989) chama de “guardião da memória familiar”.

> O guardião está referido à família quando constrói para si e para os familiares o perfil desse papel social. Não é uma motivação individualizada que leva o colecionador a procurar, investigar, encontrar e conservar seus bens preciosos. Ele está imbuído de um papel que lhe confere o direito e também a obrigação de cuidar da memória do grupo familiar. Essas atribuições não são especificadas apenas pelo guardião, mas por toda a família que consensualmente o incumbiu desta tarefa (BARROS, 1989, p. 38).

Nesta busca por formar um álbum de família, algumas fotos podem se tornar emblemáticas na constituição da memória familiar, assim também pode acontecer com objetos usados na casa, e com certas receitas e pratos que, pelos aromas, cores e sabores, têm o poder de tocar o sentimento mais nobre da essência daquela família e, de certa forma, sintetizar essa identidade familiar.

Santos (2011) resume a importância da comida no papel de constituir uma memória e contar uma história.

> Se a comida é uma forma de comunicação, assim como a fala, ela pode contar histórias e pode se constituir como uma narrativa da memória social de uma comunidade. Neste sentido, o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, e com quem se come (SANTOS, 2011, p. 108).

Tão importante é essa influência da comida na memória de uma família ou de um povo que, quando há a necessidade de um imigrante se adaptar em um novo país por um tempo longo, a última coisa da qual esta pessoa irá se desfazer é a culinária de seu povo. Isso deixa evidente a força que a culinária tem na constituição dos indivíduos dentro do grupo social e cultural em que foi criado (SANTOS, 2011, p. 110).

Dada esta enorme importância da comida na constituição da memória e da identidade no indivíduo, na família e na sociedade como um todo, passa a comida a ser considerada um verdadeiro patrimônio.

> Os estudos de História e Cultura da Alimentação tratam da dinâmica de uma Santa Aliança composta pela tríade *memória, tradição e identidade*, fazendo com que a comida seja constitutiva da identidade de um grupo, que se mantém viva nas tradições e na memória. Nesse sentido, a alimentação é considerada como patrimônio histórico gustativo de uma cultura (SANTOS, 2011, p. 110).

Grande relíquia é, portanto, encontrar nos arquivos de uma família os receituários originais, já que esses registros são verdadeiros “bens culturais”, como nomeou Santos (2011, p. 111).

Porém, nem sempre os cadernos de receita garantem a preservação da receita tal qual era realizada pelos antigos membros da família. Seja por alguma imprecisão advinda de esquecimento ou por improviso, ou mesmo para preservar a originalidade do prato, os registros muitas vezes são encontrados incompletos, ocultando certas etapas no modo de preparo (SANTOS, 2011, p. 114).

É amplo o poder de influência que a experiência em família pode ter, por conta da perspectiva de que isso perdure de geração para geração, dado o elo afetivo envolvido. Por isso, certamente não são só os avós que possuem o poder de

conservar e propagar a tradição familiar. Há também na figura da criança importância neste sentido.

Ao passo que, nos avós, há uma carga de passado e experiências vividas, há na criança toda uma expectativa futura, em que será abrigada a impressão familiar, aquilo que perdurará no tempo vindouro e também o que será transformado através dela. “A criança aparece sempre como um marco de referência familiar. É ela o centro e a razão de ser da família. Através dela, fala-se de tradição e de renovação, de laços de sangue e de afeto (BARROS, 1989, p. 40)”.

Em uma simples foto de família, onde se encontra uma criança, já é possível traçar um panorama próximo dos valores daquela família. Alguns elementos, como “as roupas, a postura e o espaço que a criança ocupa na cena fotografada são instrumentos para a leitura do modelo familiar (BARROS, 1989, p. 40)” e conseguem contar boa parte da postura familiar.

O trabalho por resgatar e preservar as origens, os costumes e a essência de família é uma viagem no tempo, em que é necessário reviver o passado e, partir do presente, tentar delinear o futuro. E, nesta missão, cada membro da família é importante e carrega em si, com maior ou menor força, esta história e este papel.

> A vida não se reduz aos papéis sociais que são desempenhados no dia a dia. Cada indivíduo é bem mais que isso: parte de uma vida mais longa, é um elo na cadeia de uma história que o contém e lhe dá transcendência [...] (BARROS, 1989, p. 41).

Na transmissão do conhecimento, da tradição familiar, se perpetuam as relações entre os entes, se solidifica a história a qual pertencem.

2 IMIGRAÇÃO ITALIANA, REGIONALISMO E CARACTERÍSTICAS CULINÁRIAS

A história da formação da identidade italiana, seja na Itália, como nos países para os quais imigraram, é importante para que se compreenda o regionalismo e sua influência para a concepção da estrutura da cozinha que se praticava, que se transportou quando partiram e a que se moldou nos novos locais de residência.

2.1 Um povo migrante

A história dos povos presentes na Península Itálica foi marcada por migrações e deslocamentos populacionais, em virtude de diversos fatores. Um deles tem relação direta com as características geográficas que estimularam as migrações da população dentro do país. Era comum as pessoas se deslocarem da costa marítima, próxima às áreas montanhosas, para planícies ou cidades onde era fácil obter os recursos que necessitavam para se sustentarem (BERTONHA, 2005, p. 81).

Em acordo, Zanini (2007, p. 526) e Bassanezi (1995, p. 20) apontam que as migrações, ao longo dos séculos, sempre foram estratégias de sobrevivência dos italianos e, no século XIX, esta característica se intensificou.

Segundo Bertonha (2005), a maioria dos migrantes italianos deste período eram trabalhadores e camponeses em busca de trabalho inexistente em sua região de origem, decorrente da revolução industrial ocorrida no norte da Itália, pouco antes da unificação italiana (1861), que provocou a diminuição da produção artesanal e o aumento das grandes propriedades agrícolas, gerando a “falência” de pequenos agricultores e artesãos. Juntamente com o intenso crescimento populacional italiano, estes foram os fatores determinantes para a emigração dos italianos para vários países do mundo na segunda metade do século XIX.

O crescimento na demanda da mão de obra global, impulsionado pelo “fim da escravidão nas antigas colônias europeias, a difusão da sociedade industrial por todo o mundo e a constituição de Estados independentes no continente americano (BERTONHA, 2005, p. 85)”, serviu perfeitamente para absorver o contingente de

emigrantes italianos, seja na construção civil, na indústria, nos serviços urbanos ou na agricultura. Em países como o Brasil, a Argentina e os Estados Unidos, a procura por mão de obra era maior do que a oferta, situação oposta ao que acontecia na Itália neste mesmo momento em que, recém-unificada, se encontrava em situação de pobreza e com uma população crescente. Esse quadro, unido ao fato de terem poucas terras cultiváveis para o alto índice populacional, contribuiu para que os italianos então encontrassem nesses países uma nova pátria (HUTTER, 1987, p. 74 -75).

"A grande imigração italiana para o Brasil iniciou-se em 1875. Todavia, as fontes históricas assinalam a presença dos italianos, já a partir de 1819 (PEREIRA, 1987, p. 226)". Bertonha (2005) ressalta que o país tinha interesse na imigração italiana, já que queria "branquear" sua população, como forma de torná-lo mais civilizado.

> Como país latino e católico, é claro que o Brasil aceitou italianos, espanhóis e portugueses, considerando-os europeus e, portanto, superiores. [...] Mesmo aqui, contudo, havia a ideia da superioridade dos anglo-saxões e germânicos, o que levou à preferência, enquanto foi possível, por imigrantes dessas regiões e, entre os italianos, pelos oriundos do norte (BERTONHA, 2005, p. 97).

O imigrante italiano se encaixava perfeitamente no perfil pretendido: "branco, europeu, latino, católico-romano, bom trabalhador rural (PEREIRA, 1987, p. 232)".

A imigração italiana para o sul do país apresenta características diferenciadas daquela que se efetivou em São Paulo. Aos que foram para o estado paulista, como trabalhadores das fazendas de café, a possibilidade de se tornarem proprietários de terra era menor, enquanto que os que foram para o sul do país encontraram "uma corrente favorável à colonização por meio da pequena propriedade [...] sendo que o único recurso que restava para beneficiar sua indústria agrícola era a introdução de imigrantes (HUTTER, 1987, p. 77)". Essa colonização caracteriza-se por objetivar "a defesa e povoamento da terra, com base na pequena propriedade policultora (BASSANEZI, 1995, p. 2)". Os italianos estabeleceram-se e fundaram muitas cidades no Paraná e em Santa Catarina, mas principalmente no Rio Grande do Sul, onde, a partir de 1875, foram alocados em regiões montanhosas, já que nas planícies "se encontravam estabelecidos os alemães e luso-brasileiros. Fundados nesta região montanhosa, os núcleos coloniais Caxias, Conde d'Eu (atual Garibaldi), Dona Isabel

(atual Bento Gonçalves) e Silveira Martins constituíram-se nos principais focos de colonização italiana no Rio Grande do Sul (HUTTER, 1987, p. 87)".

Entre 1872 e 1972, entraram no Brasil 1.662.491 italianos, entre os quais, cerca de dois terços foram para São Paulo (BASSANEZI, 1995, p. 21).

2.1.1 A primeira imigração italiana em São Paulo

No final do século XIX, o estado de São Paulo vinha expandindo seus cafezais para o oeste do estado. O momento histórico era da abolição da escravatura e havia necessidade da substituição destes trabalhadores, assim como a presença de novos assalariados para estas regiões cafeeiras em expansão, que pouco tinham usado a mão de obra escrava (PETRONE, 1990, p. 321; HUTTER, 1987, p. 74; BASSANEZI, 1995, p. 6 - 21). Tal necessidade, concomitante à abolição da escravatura e somada à nova organização do mundo, e italiana por consequência, promoveu a imigração de italianos para o estado, intensificada a partir de 1870.

> [...] os processos são oriundos de uma mesma acomodação no sistema capitalista, que de um lado exige mercados consumidores e salários, do outro expulsa populações, que não cabem nos novos esquemas e que são persuadidas a se instalar nas fronteiras agrícolas do mundo, que no caso são os cafezais, avançando para o oeste de São Paulo. Formariam os mercados produtores e consumidores [...] (PETRONE, 1990, p. 321).

Contudo, nem todos os imigrantes vieram para o meio rural, 30% se instalaram nas cidades, se dedicando ao comércio, ao artesanato, à prestação de serviços e, mais tarde, ao trabalho industrial.

Diferentemente do que acontecia no sul do Brasil, em São Paulo o imigrante italiano não tinha como destino ser dono de pequenas propriedades rurais, mas ser operário agrícola, estimulados pela propaganda que dizia que o Brasil era uma “fábrica de sonhos”, onde, trabalhando bem, em poucos anos poderiam acumular riqueza e comprar uma pequena porção de terra. Porém nem sempre isso foi possível, principalmente em casos de famílias compostas por menos de quatro membros aptos

ao trabalho rural ou quando tinham suas economias arruinadas pelos gastos com doenças (PETRONE, 1987, p. 112).

No dia a dia no campo, o imigrante italiano rapidamente mostrou-se produtivo, sendo que cada um rendia o equivalente a três escravos, além de não ser rebelde ou agressivo (PETRONE, 1990, p. 322).

> Desde a década de 1870, aparecem no cenário paulista a propaganda em favor do imigrante italiano que seria aquele que se "presta às nossas necessidades", é trabalhador, frugal, dócil, pobre, econômico, católico e italiano... Achavam que esse imigrante poderia ser manejado com facilidade, sem os perigos que uma insurreição escrava apresentava, não traria problemas de aculturação e se mesclaria bem "com nossas populações", por índole, costumes e crenças (PETRONE, 1990, p. 323).

As fazendas de café receberam de 1874 até o ano de 1888, ano do fim da abolição da escravatura, 129.040 imigrantes italianos, e nos três anos seguintes mais 124.502 (PETRONE, 1990, p. 324). Nesta época a maioria dos imigrantes era proveniente das regiões norte da Itália, porém, "a partir de 1900, a crise do campo italiano atingiu com mais força as regiões do Sul que as do Norte e os meridionais começaram a superar os setentrionais em número de emigrantes e muitos chegaram ao Brasil (BERTONHA, 2005, p. 89)". Após a primeira guerra mundial a relação entre imigrantes oriundos do norte e sul italianos viria a se equilibrar (ROGATTO, 1990, p. 413).

Lisboa (2008), em seu trabalho sobre os imigrantes italianos que se estabeleceram no sudoeste do Estado de São Paulo, relata as diferenças entre os italianos vindos do norte da Itália (setentrionais) e os do sul (meridionais). Os imigrantes oriundos do norte, que se instalaram em zonas urbanas, tinham tendência por uma adesão mais erudita, enquanto que os imigrantes do sul, seja em zonas urbanas ou rurais, preferiram integrar-se à cultura popular (LISBOA, 2008, p. 11).

Contudo, vindos do norte ou do sul da Itália, estas pessoas carregavam sua identidade regional, "já na *partenza*, onde se encontraram genericamente na situação de emigrados italianos [...] eram solidários da mesma experiência social: a travessia (ZANINI, 2004, p. 53)".

Sabidamente, as condições de transporte da Itália para o Brasil, e dentro do território brasileiro - do porto de Santos para a Hospedaria do Imigrante, e depois para as fazendas -, eram precárias, assim como as condições de trabalho e de moradia nas fazendas, que não se diferenciavam muito da anterior vivida pelos escravos, devido à continuidade da mentalidade escravocrata dos fazendeiros paulistas, esquecendo-se que estavam lidando com gente livre.

> Se o filho de escravos não precisava de escolas, porque o do imigrante as exigia? Se as construções precárias da senzala serviam para o escravo, porque não para o imigrante? [...] Se o escravo não tivera direito, porque o imigrante o teria? (PETRONE, 1990, p. 325).

> Uma das formas em que a mentalidade escravista aparece é o cerceamento de liberdade de ir e vir do imigrante por parte do fazendeiro, que julga o colono como propriedade ou então um ser passível de ser tutelado. Os fazendeiros queriam perpetuar o antigo costume da escravidão: o colono não podia visitar a fazenda vizinha, a vila ou a igreja. [...] Eles precisavam pedir permissão para se ausentar, não podiam se reunir com vizinhos [...] as poupanças dos colonos seriam guardadas pelo fazendeiro a fim de ter certeza que não abandonariam a fazenda (PETRONE, 1990, p. 329).

Os imigrantes eram obrigados a comprar os produtos nos estabelecimentos da fazenda onde trabalhavam, mesmo que tivesse de pagar até mais caro do que nas vilas. Assim, os fazendeiros os endividavam e os imigrantes não conseguiam se libertar daquela condição (PETRONE, 1990, p. 330). Desta forma, até que os fazendeiros percebessem que para conseguir segurar o colono na fazenda era preciso oferecer-lhes melhores condições de vida, os italianos eram tratados como escravos. A diferença entre os “novos” escravos e os antigos estava na forma mais velada de escravatura, mas na prática era similar.

A questão é que “os italianos não vieram para cá *(São Paulo)* para se tornarem servos de estrangeiros; querem se tornar patrões de si mesmos” apregoava o Padre Pedro Colbachini em relatório datado de 18 de junho de 1889, da cidade de Itu (COLBACHINI apud PETRONE, 1990, p. 327).

Com o passar dos anos, tal situação desencadeou em revolta dos italianos que, com o auxílio de conterrâneos instalados no meio urbano, que possuíam acesso à imprensa, divulgaram a situação precária em que viviam. Aos poucos conseguiram

a melhoria de seus direitos e, por consequência, na qualidade de vida, ao mesmo tempo em que acontecia a gradativa alteração da mentalidade dos fazendeiros dos cafezais.

Foi assim que, entrando o século XX, os italianos conquistaram no Brasil o que os herdeiros da escravidão ainda não haviam conquistado: uma legislação que visasse proteger a mão de obra agrícola. “Tímida, é verdade, mas pelo menos é um início (PETRONE, 1990, p. 331)”.

Inicia-se um novo momento para o italiano em São Paulo. Esta “segunda fase se caracteriza por uma melhor adequação entre os interesses e necessidades dos fazendeiros e imigrantes, o que não quer dizer que não houvesse mais atritos (PETRONE, 1987, p. 113)”.

Apesar da substituição do escravo pelo imigrante, ainda que no início a situação fosse adversa, nas fazendas ou nos bairros da capital, o italiano não sofreu com o mesmo preconceito herdado pelos negros e seus descendentes, associados à maldade, à preguiça ou a uma raça inferior. Ao menos este legado não os assombrou após sua ascensão na sociedade paulista (PETRONE, 1990).

Os italianos tinham conquistado o respeito do colono e, embora alguns fazendeiros ainda tivessem comportamentos similares aos senhores de escravos, eles já haviam tomado consciência do que diferenciava o trabalhador livre do escravo (PETRONE, 1990, p. 333). Muitos conseguiram se tornar pequenos proprietários de terra, enquanto outros rumaram para a capital, ou para cidades do interior, onde se tornaram comerciantes, fixos ou ambulantes, ou artesãos, resultando no grande número de italianos no interior do estado (PEREIRA, 1987, p. 228).

> Em 1915, no Estado de São Paulo, das 8.552 propriedades agrícolas pertencentes a estrangeiros, 5.230 eram de italianos. Em 1908, só na região de Tietê, havia 500 proprietários rurais italianos, ex-trabalhadores em fazendas de café. E, segundo o censo de 1910, no referido estado, de um total de 42.623 propriedades urbanas pertencentes a estrangeiros, 23.720 estavam nas mãos de italianos (HUTTER, 1987, p. 87).

Vale ressaltar que muitas das atividades culturais praticadas pelos imigrantes no seu país de origem foram mantidas na área rural de São Paulo.

> O colono não tarda em transplantar para a fazenda os seus hábitos e seus costumes, e nos dias de festa se canta e dança e se conversa na fazenda como em uma qualquer aldeia italiana. Às vezes não falta nem mesmo a banda e transplantam-se além-oceano tradições surgidas a dez mil quilômetros de distância, e se enraízam festas vindas de longe e continua assim mudada e transformada a boa e alegre tradição camponesa italiana (BERCARELLI apud PEREIRA, 1987, p. 229).

No meio urbano, deve-se destacar a manutenção da identidade regional a qual pertenciam na Itália, ainda que todos fossem identificados como "italianos" pela sociedade brasileira. Na capital paulista o regionalismo dava-se pela distinção de bairros, como os napolitanos e polignaneses[7] do Brás, os calabreses do Bexiga, os vênetos do Bom Retiro, ou nas festas religiosas para os santos de devoção específicos de cada região, como *San Gennaro, San Vito Martire, Madonna Achiropita*, etc. (ROGATTO, 1990, p. 414).

Algumas décadas após terem se estabelecido nas cidades, vê-se uma valorização destes imigrantes, determinantes no desenvolvimento e progresso de São Paulo, como "o avanço do café para o oeste, construção de estradas de ferro, crescimento da rede urbana, industrialização, desenvolvimento de serviço, aparecimento do sistema bancário (PETRONE, 1990, p. 334)". Também desenvolveram instituições como escolas, festas, jornais, clubes e associações de vários tipos: musicais, esportivas ou políticas (ROGATTO, 1990, p. 413). Tiveram uma grande participação no desenvolvimento industrial paulista, constituindo a maioria dos operários e uma parte razoável dos proprietários de estabelecimentos fabris, sobretudo de pequeno porte (BASSANEZI, 1995, p. 24).

Rogatto (1990) acrescenta que, apesar da boa assimilação da sociedade paulistana aos imigrantes, do final da primeira década do século XX até o começo da segunda guerra mundial, os italianos que ascenderam socialmente, começaram a sofrer algum tipo de preconceito, por conta da concorrência com o trabalhador nacional, recebendo o estigma pejorativo de *carcamano*[8], mas quase nunca se transformando em conflitos explícitos e abertos.

---

[7] Polignaneses são oriundos da cidade de *Polignano a Mare*, na costa litorânea da *Puglia*, região sul da Itália, conhecida como o "salto da bota".

[8] Carcamano está associado à ideia de malandro, grosso e atrasado, além de sovina. A expressão vem da imagem do vendedor italiano que pressiona a balança (*carca*) com a mão (*mano*) para alterar para cima o peso do produto a ser vendido.

Com o início da segunda guerra mundial, por conta da aliança italiana fascista ao nazismo alemão, ocorreram muitas perseguições aos imigrantes radicados no Brasil, já que o país havia se unido aos Aliados, contra o Eixo, formado por Itália, Alemanha e Japão, o que promoveu uma imagem depreciativa da italianidade (ZANINI, 2007, p. 524). Associações italianas foram fechadas, além de terem bens e propriedades confiscados.

> As festas italianas da cidade de São Paulo deixam de ser realizadas, entrando num período de latência. [...] a hostilidade chega ao nível da agressão física, pelas ruas da cidade era preso em flagrante quem falasse italiano. A coletividade se retrai, quando o simples fato de ser italiano ou alemão passa a ser caso de polícia no Brasil (ROGATTO, 1990, p. 417).

2.1.2 O imigrante italiano do pós-segunda guerra

Com o fim da segunda guerra mundial e a retomada das boas relações entre Brasil e Itália, o fluxo de imigrantes italianos para terras brasileiras foi retomado, intensificando-se a partir de 1950, estimulado principalmente pela situação da Itália derrotada e destroçada, país que precisava ser reconstruindo e que tinha grande escassez de oferta de trabalho e capital, além de grandes incertezas quanto ao futuro (BASSANEZI, 1995, p. 23; FACCHINETTI, 2004).

> [...] O período do Pós-Segunda Guerra é o quarto e último período na entrada de imigrantes, se considerarmos os períodos anteriores – primeiro período: da imigração subsidiada até 1906; segundo período: de 1906 às vésperas da Primeira Guerra Mundial; terceiro período: do final da Primeira Guerra Mundial até o fim do Estado Novo, em que se encerra a política subsidiada e se inicia a política restritiva à imigração (BASSANEZI, 1995).

Neste momento, começam a predominar três tipos diferentes de imigração: por meio do convite e cartas de parentes divulgando as ofertas de emprego, sendo uma imigração mais espontânea; outra, visando a colonização da área agrícola, realizada por grupos; e a terceira era a “imigração dirigida”, mediada pelo governo nacional e órgãos internacionais (SALLES, 2013, p. 11).

Pereira (1987, p. 235 - 236) aponta três principais fatores ou razões para querer emigrar da Itália, que chama de “polo de expulsão”: 1 Estruturais – o país não tinha condições econômicas de absorver parte da população economicamente ativa no pós-guerra. 2 Psicossociais – o estímulo do governo italiano para que a população emigrasse, transformando a emigração em um “ato natural” e desejável. 3 Político-ideológicos – incentivos financeiros dos EUA para a emigração italiana ao Brasil, para que não houvesse população excedente na Itália, gerando descontentamento e possível crescimento entre os italianos da ideologia soviética.

Ao mesmo tempo, outros fatores estimuladores da emigração são apontados por Facchinetti (2004), como o medo dos italianos de serem obrigados a participar de uma nova guerra, e o trauma gerado durante a segunda guerra em que a maioria da classe mais pobre da Itália passou fome, tendo o básico para a alimentação racionado, como farinha de milho para a polenta, farinha de trigo, pão, azeite, sal. “Não era mais a emigração da esperança, mas a da fuga (FACCHINETTI, 2004, p. 67)”.

Segundo Pereira (1987, p. 236), nesta época, logo após o fim da Segunda Guerra Mundial, vieram para o Brasil cerca de 7.000 italianos, dos quais por volta de 4.000 estabeleceram residência definitiva no país, indo para as capitais ou interior, enquanto o restante retornou para seu país.

“Entre 1950 e 1972, entraram, no Brasil, 105.149 italianos, sendo o período de 1950 a 1959, o mais expressivo, com 91.931 ingressos [...] cujo ano de maior ingresso corresponde a 1954 (SALLES; BASTOS, 2012, p. 130 - 134)”. Número pequeno comparado aos 7.447.370 italianos que abandonaram o país entre os anos de 1946 a 1976, mostrando que o Brasil já não era um destino tão interessante como fora anteriormente (CONEDERA, 2012, p. 82).

O perfil destes italianos que vinham para o Brasil era diferente dos que se estabeleceram durante a primeira imigração. Tinham algum nível de formação profissional, seja para ofícios urbanos como “alfaiates, motoristas, marceneiros, mecânicos, engenheiros, costureiras, ferramenteiros, pedreiros, padeiros, empregados domésticos (FACCHINETTI, 2004, p. 16)” ou “operários especializados, técnicos, gente com formação universitária e médicos empreendedores que chegavam aqui com um pequeno capital para investir (ROGATTO, 1990, p. 417)”. Por volta de 80% destes imigrantes fixaram-se nas cidades (FACCHINETTI, 2004, p. 119).

> Uma ruptura se apresenta em relação ao passado: os novos imigrantes portavam outra mentalidade, maior grau de instrução e consciência, seus sentimentos regionalistas eram mais tênues e em suas bagagens era agora mais fácil encontrar um pequeno capital, que portavam para recomeçar a vida na América, do que as canções e os bandolins outrora tão comuns (ROGATTO, 1990, p. 421-422).

Certamente os italianos imigrados no pós-guerra sofreram com o processo de adaptação ao país, mas de maneira muito mais tênue que o imigrante anterior, já que o paulistano estava mais acostumado com estes estrangeiros, além do fato da cidade já não ser tão contrastante quanto as de seu país de origem (FACCHINETTI, 2004, p. 123). "[...] Sentiram-se muito bem acolhidos, pois encontraram muitos italianos e descendentes, já estabelecidos em São Paulo, portanto adaptaram-se muito bem (FACCHINETTI, 2004, p. 185)".

Cerca de 60% destes imigrantes eram originários da Itália meridional, mais atrasada e basicamente agrícola, que mais sofreu com a situação do pós-guerra, sendo provenientes das regiões da *Campania, Calabria, Basilicata, Molise, Puglia e Sicilia*, enquanto os outros 40% vinham das outras regiões italianas, do centro e norte, mais desenvolvidos e industrializados (FACCHINETTI, 2004, p. 26). De acordo com Salles e Bastos (2012, p. 137), em estudos que usaram como fonte de informação os registros da "Hospedaria dos Imigrantes", os campos *província* e *região* de origem indicaram 18.712 imigrantes, 25% dos quais não tinham registro, no período de 1940 a 1980, revelando a seguinte concentração:

> Campania (4.480), Calabria (2.632), Sicilia (1.680), Lazio (1.451), Abruzzo (1.280), Puglia (1.150), Veneto (1.133), Molise (1.046), Basilicata (793), Lombardia (670), Toscana (648), Emilia-Romagna (532), Friuli-Venezia Giulia (247), Umbria (205), Marche (198), Piemonte (192), Liguria (165), Sardegna (132), Trentino Alto Adige (72) e Valle D'aosta (6) (SALLES; BASTOS, 2012, p. 137).

Mapa 1 – Emigrantes italianos por região (1940 a 1980)



Fonte: Salles e Bastos (2012, p. 138)

Na década de 1950, o Brasil expandia seu polo industrial, principalmente automobilístico, siderúrgico e eletrodoméstico, absorvendo este contingente de imigrantes italianos especializados.

> A razão do maior número de entradas em São Paulo encontra-se justamente nas ofertas de emprego em função das carências de mão de obra qualificada provocadas pelo crescimento do seu parque industrial nos anos 40 e dos acordos firmados entre as empresas e o Governo do Estado para a colocação dos imigrantes (SALLES, 2013, p. 8 - 12).

Além disso, há no país um compromisso ético de solidariedade, acolhendo as vítimas da guerra (PEREIRA, 1987, p. 236).

No decênio seguinte ocorreu uma diminuição da imigração italiana para o Brasil, por conta de dois eventos que aconteceram de forma concomitante: a ampliação dos investimentos brasileiros nas escolas que enfatizavam o treinamento em nível profissionalizante, fazendo com que a necessidade por imigrantes qualificados fosse reduzida; e o reestabelecimento econômico europeu, ofertando oportunidades de trabalho para seus conterrâneos, especialmente em países como a França, Holanda e Alemanha (HUTTER, 1987, p. 99). Por conta das excessivas repatriações, em 1963, a Itália resolveu suspender a imigração de trabalhadores qualificados para o Brasil. A volta dos italianos ao seu país, sugeriu que havia uma falta de oportunidade de emprego em território brasileiro, além da situação italiana ter melhorado, conhecido como “milagre econômico”, iniciado em 1955, quando a economia reaqueceu, aumentando os salários (FACCHINETTI, 2004, p. 159).

Durante o período do pós-guerra ocorreu uma forte campanha para recuperação da imagem do imigrante italiano, sendo ressaltadas suas virtudes, principalmente a noção de um povo trabalhador e vencedor. A construção negativa da imagem do italiano que ainda restava, ligada a miséria e ignorância, foi sendo substituída por uma visualização positiva, sendo muitos italianos e seus descendentes parte da classe média que ganhava força no Estado de São Paulo (ROGATTO, 1990, p. 418)

Com a valorização da italianidade, as festas de origem italiana reconquistaram as ruas da cidade paulistana, nos anos 70.

> Nelas [nas festas] continua-se a homenagear o santo padroeiro de uma comunidade em particular, com novenas, missa solene, procissões e uma quermesse de sábados e domingos, onde se come pizza, *spaghetti*, *focaccia*, *sardella* e se bebe vinho, sempre ao som de uma boa *Tarantella*; reúnem milhares de pessoas, nos bairros definidos como italianos e são promovidas pela Secretaria de Cultura do Estado, fazendo parte do calendário turístico da cidade (ROGATTO, 1990, p. 419).

Atualmente, para esta última leva de imigrantes, e para seus descendentes, ser italiano é motivo de orgulho, e há um interesse por sua história, considerada heroica, e pela busca de sua identidade como italiano, a chamada italianidade. Os italianos que imigraram para o Brasil, seja para o sul ou para São Paulo, da grande imigração ou da pós-segunda guerra, construíram a imagem de "homens ordeiros, trabalhadores e apegados à família e à fé (ZANINI, 2004, p. 54)". Seus feitos são valorizados e seus valores são passados para as próximas gerações (ZANINI, 2007, p. 523).

> Alguns, também, refizeram, às avessas, a trajetória dos imigrantes, do Brasil à Itália, procurando conhecer as regiões, as localidades e especialmente, as casas onde haviam habitado os antepassados. Para determinados descendentes, esse foi um encontro que possibilitou reflexões sobre suas vidas e seus próprios itinerários pessoais. [...] Desvendar as origens é também um modo de promover um crescimento da autoestima, uma vez que socialmente o imigrante italiano é considerado um exemplo de empreendedorismo e de sucesso (ZANINI, 2004, p. 56).

Esta história deve ser valorizada, afinal se trata de um povo batalhador e, sobretudo, vencedor, apesar de também terem havido histórias de fracasso.

> Era o novo que se aproximava. A maioria deles não havia conhecido além dos limites de sua aldeia. Atravessar um oceano era uma aventura e tanto, conhecer outros povos – sem estar em guerra, sem tê-los como inimigos ou aliados indesejáveis – era uma novidade. Outras culturas, religiões e raças, era até inebriante. E quanto mais jovens, mais encantados e esperançosos (FACCHINETTI, 2004, p. 113).

2.2 O regionalismo italiano

Antes de caracterizar e entender a cozinha italiana deve-se conhecer o regionalismo italiano, importante para a formação da cultura e cozinha das suas regiões, bem como das características da culinária que trouxeram à cidade de São Paulo.

> O imaginário social é composto por um conjunto de relações imagéticas que atuam como memória afetivo-social de uma cultura, um substrato ideológico mantido pela comunidade. Trata-se de uma produção coletiva, já que é o depositário da memória que a família e os grupos recolhem de seus contatos com o cotidiano. Nessa dimensão, identificamos as diferentes percepções dos atores em relação a si mesmos e de uns em relação aos outros, ou seja, como eles se visualizam como partes de uma coletividade (MORAES, 1994, p. 38).

Se nos perguntarmos quais características marcam o estereótipo do povo italiano, certamente algumas particularidades nos virão à cabeça: a importância dada à família, o catolicismo fervoroso, a paixão pelo futebol, o jeito explosivo de se relacionar, a gesticulação exacerbada, a maneira "cantada" de falar e, tão importante ou mais, a adoração pela comida, seja como comensal ou cozinheiro. Aliás, todo italiano considera-se um excelente cozinheiro, ainda que esteja longe da verdade.

> Um povo e um país recheado de belezas artísticas, históricas e naturais; um tanto quanto confuso e atrasado, mas, justamente por isso, charmoso e cujos habitantes são divertidos, amáveis e sabem apreciar a vida (BERTONHA, 2005, p. 265).

Assim, há um conjunto de estereótipos que podem exprimir qualidades que contextualizam a identidade do italiano, sua "italianidade", que, ao lado das suas heranças regionais naturais e históricas, podem exprimir uma identidade não assumida no início do processo imigratório.

Na Itália, desde sempre e até os dias atuais, o regionalismo determinou os aspectos culturais de cada região[9], e estas diferenças regionais têm origem em vários fatores, entre eles as características geográficas. O território italiano é constituído por altas montanhas e montes que marcam aproximadamente 80% de sua área, as planícies ocupam apenas um quinto das terras peninsulares, sendo considerada a Itália continental "uma planície rodeada de montanhas, enquanto a peninsular consistiria em uma cadeia montanhosa central rodeada de pequenas planícies costeiras (BERTONHA, 2005, p. 16)".

[9] A denominação "Região" na Itália seria o correspondente a "Estado" no Brasil.

Segundo Bertonha (2005), essas características peculiares da geografia italiana foram determinantes para que as culturas locais se fortalecessem, uma vez que as montanhas dificultavam consideravelmente o contato de uma região para outra, e assim o intercâmbio cultural não se fazia tão intenso.

Aliado aos aspectos geográficos, uma série de domínios ocorridos em território italiano ajudaram a moldar estes regionalismos. “No século VIII a.C. uma colonização atingiu o território italiano, deixando fundas marcas na história futura da Itália: a grega, a qual deu origem à chamada *Magna Grécia* no sul da península (BERTONHA, 2005, p. 20)”.

> [...] etruscos, gregos e outros invasores (como os celtas), de tempos em tempos, atingiam a península vindos do sul ou do norte. Nota-se, assim, a complexidade cultural e linguística da Itália desde a época proto-histórica, com povos e culturas se sucedendo, mesclado e se extinguindo e uma variedade impressionante de tribos, reinos, cidades independentes e outros organismos pré-estatais (BERTONHA, 2005, p. 20-22).

Além dos próprios romanos, entre o século IV a.C. e 476, que influenciaram a cultura italiana, outros povos contribuíram com sua formação regionalista, muito fragmentada, como os lombardos que invadiram o norte da península no fim do século VI, os bizantinos que controlaram o centro-sul italiano no século VI, os árabes que dominaram a Sicília em 956, além do Sacro Império Germânico, França, Reino de Aragão, Áustria, Espanha e outras dinastias europeias que dominaram vários territórios italianos.

Após todos estes domínios, que tanto influenciaram a cultura dos territórios da península itálica, inspirado em uma série de revoluções nacionalistas, no ano de 1861, a Itália se tornava em um estado unificado. Resolvida a situação da unificação estatal, o problema é que faltava agora a formação da nacionalidade italiana, já que o regionalismo, como visto anteriormente, era marcante.

Enquanto a elite da Itália, presente no norte do país, exaltava a nacionalidade italiana, sendo parte integrante de uma civilização com cultura única, para a maioria esmagadora da população, de origem camponesa e pobre, o conceito de civilização italiana nada significava, continuando a se considerar napolitanos, calabreses ou sicilianos.

Tal fato se distancia do conceito apontado por Bertonha (2005, p. 43) que diz que “a semente de uma nação estaria em um território habitado por pessoas que compartilhassem a mesma língua, cultura e história”. Esta contradição foi bem ilustrada na afirmação de Massimo d’Azeglio (1861), escritor, pintor e político piemontês: “Fizemos a Itália, agora precisamos fazer os italianos”.

2.2.1 A formação da identidade italiana no Brasil

Como visto anteriormente, no final de século XIX, em território italiano, a noção de identidade nacional ainda estava longe de ser consolidada, fato que acabou ocorrendo primeiramente nos países para onde imigraram, uma vez que nos países estrangeiros, os imigrantes de diferentes regiões conviviam próximos uns dos outros, e eram denominados pela sociedade de acolhimento como “italianos”, o que acabava os aproximando deste sentimento mais nacionalista do que regionalista (BERTONHA, 2005, p. 16).

Zanini (2007) ressalta a formação da noção de nacionalidade italiana no sul do Brasil.

> Há de se observar que, ao saírem aqueles migrantes da Itália, esta havia se unificado há pouco e, de fato, não possuía enquanto nação um sentimento comum de pertencimento. [...] eram pessoas culturalmente diversas que, na situação de partida, tornaram-se genericamente italianos. Na Itália havia rivalidades entre as localidades, e a aparente noção de homogeneização cultural se daria no Brasil [...] O que não quer dizer que [...] não procurassem ficar perto de seus conterrâneos de localidades, falantes dos mesmos dialetos e devotos dos mesmos santos. Foi assim que se estabeleceram as linhas e suas distribuições: friulanos de um lado, vênetos de outro, mantovanos de outro (ZANINI, 2007, p. 523).

De acordo com Zanini (2007, p. 540), “as identidades regionais e locais que traziam com eles eram fonte de referência entre os iguais, mas perante os brasileiros eram todos genericamente italianos, *gringos*”. Baccin e Azevedo (2012, p. 193) colocam que “o imigrante é identificado pelos brasileiros como “italiano” (em termos

de país); será reconhecido, porém, como napolitano, trevisano, ou triestino (em termos de cidade) pelos outros italianos".

Ao tratar das características comuns destes "italianos" em território nacional, Zanini (2007, p. 526) destaca contribuições importantes destes imigrantes para a construção de algumas bases morais no Brasil e sua sociedade.

> A coragem, a abnegação, o espírito empreendedor, o amor familiar, a humildade, o respeito às coisas sagradas, enfim, uma série de elementos que são repassados como constitutivos da forma italiana de ser. A italianidade, desse modo, enquanto sentimento de pertencimento, é acompanhada de expectativas de comportamento e a família se transforma em valor também (ZANINI, 2004, p. 60).

2.2.2 O regionalismo na cozinha italiana e a formação da cozinha ítalo-paulistana

No período da primeira grande imigração, o regionalismo ainda era preponderante na mentalidade e cultura italiana, fato que ainda estava presente no imigrante do pós-guerra, mesmo que a noção de pertencimento a uma só pátria estivesse mais enraizada. Esta cultura regional tem reflexos marcantes na cozinha dos italianos de diferentes regiões de origem.

> Pergunte a um italiano sobre a cozinha italiana e, dependendo da pessoa a quem sua pergunta for dirigida, a resposta vai remeter à cozinha bolonhesa, veneziana, romana, milanesa ou toscana, piemontesa, siciliana ou napolitana. Mas, quanto à cozinha italiana, a pergunta soaria como uma daquelas para as quais não existe resposta. A cozinha italiana é na verdade uma cozinha de regiões que precedem no tempo a própria nação italiana. [...] Tomemos como exemplo as cozinhas de Veneza e de Nápoles, duas culturas nas quais a história culinária dos frutos do mar tem desempenhado um papel tão importante. [...] não existe um único prato dentro do repertório veneziano, leve e moderado, que se possa reconhecer numa mesa napolitana, nem nenhuma das vibrantes e exageradamente saborosas especialidades napolitanas que não pareça exótica em Veneza (HAZAN, 1997, p. 3).

Se dividirmos a Itália em duas macro regiões, norte e sul, as diferenças podem ser bastante amplas, tendo no norte italiano o uso frequente da manteiga, creme de leite, queijos feitos à base de leite bovino, os mais famosos embutidos de suíno, o intenso consumo de arroz - principalmente na forma de risotos -, as massas frescas recheadas, a presença marcante da polenta, especialmente na região do *Veneto*. Por outro lado, o sul italiano é fortemente caracterizado pela dieta mediterrânea, com a presença esmagadora do azeite de oliva, o pão, as massas secas, as hortaliças, as ervas frescas, o tomate, os pescados, os queijos à base de leite de ovelha e de búfala e a doçaria marcada pelo legado árabe, especialmente na Sicília e em *Napoli*.

Além desses atributos mais amplos, existem outros mais restritos como produtos alimentícios feitos em determinada região ou cidade, como, por exemplo, o Presunto Cru de Parma, o *Pandoro* do *Veneto*, a *Mozzarella* de Búfala da *Campania*, a *Burrata* da *Puglia* ou pratos como o *Spaghetti alla Carbonara* de Roma, a *Pastiera di Grano* de *Napoli*, o *Bavette al Pesto* de Genova, a Bisteca de *Firenze*, a *Lasagna* de *Bologna*, a *Piadina Romagnola*, o *Cannoli Siciliano*, etc. Como diria Jamie Oliver (2007, p. VIII), “deveria haver uma palavra como *vilagional*”, mais restrita que regional, para definir a cozinha italiana.

Baccin e Azevedo (2012, p.192) estão de acordo com a afirmativa de que não existe “uma” cozinha italiana, mas um conjunto de cozinhas regionais e que, muitas vezes, remetem à tradição das cidades: *alla bolognese* (à moda de *Bologna*), *alla napolitana* (de *Napoli*), *alla fiorentina* (de *Firenze*).

> Os diferentes preparos resultam dos ingredientes produzidos naquelas regiões e das várias influências de povos estrangeiros que, ao longo da história, invadiram a península. Esse cenário – histórico, geográfico e cultural – tão variado não impediu que fosse reconhecida internacionalmente uma “cozinha italiana”, cuja importância no mundo gastronômico é indiscutível.
> A *cozinha italiana* não é apenas uma somatória das diversas cozinhas regionais, mas tem-se afirmado como identidade no caminhar da história. Ao restituir à arte da gastronomia sua dimensão própria, independente de outros fatores que lhe são externos, conclui-se que as práticas alimentares e a cultura gastronômica são elementos essenciais de uma *identidade italiana* e revelam que os italianos já existiam antes da “existência da Itália” (BACCIN; AZEVEDO, 2012, p. 193).

Neste contexto, quando se deu a imigração para a cidade de São Paulo, os “italianos” instituíram em território brasileiro a “cozinha italiana”. Imigrantes napolitanos souberam o que é *lasagna* ou *tortelli*; venetos, a *pastiera di grano*; calabreses, a polenta, para citar alguns exemplos, formando uma cozinha única, com influências mútuas, ainda que seja mais acentuada em características de determinada região, dependendo de onde é originária uma família ou outra.

Deve-se levar em conta a importância da alimentação como elemento que estabelece relação de pertencimento, da noção de grupo. Apesar das misturas e adaptações que aconteceram em São Paulo, a reprodução da cozinha de suas regiões de origem era necessária, pois reconfortava a saudade e a falta da sua terra natal.

> Assim, a comida fala em seu nome e faz as apresentações necessárias, como elemento facilitador da conexão entre o estar lá e aqui ao mesmo tempo.
> É possível, portanto, pensarmos que a comida apazigua a dor da ruptura do lugar de origem, diminui o vazio deixado pela saída e cria alguns sentidos de continuidade, de estar de volta, de estar em trânsito (CARMO; PASSOS, 2005, p. 123).

São Paulo, capital italianizada, tinha no ano de 1900 por volta de 31% da população constituída por imigrantes italianos, cerca de 75.000 pessoas, chegando em 1934 a 50% da população, considerando italianos e seus filhos e netos (FERRARI, 2006, p. 22). Eram operários, artesãos, comerciantes, além de industriais, sendo que em 1962, 34,8% dos industriais de São Paulo eram italianos ou descendentes (FERRARI, 2006, p. 23).

O fato de falarem um idioma latino, serem católicos e terem uma personalidade expansiva fez com que, já no final do século XIX, tivessem uma grande aceitação e inserção na sociedade paulistana, porém isso não quer dizer que não mantivessem seus vínculos com sua pátria, preservando suas tradições. Fixaram residência em bairros como Mooca, Brás, Bixiga, Cambuci, Lapa, Barra Funda (FERRARI, 2006, p. 24).

> Foram nesses bairros que surgiram as primeiras produções artesanais de massas e pães. Foi também um momento favorável para um intenso sistema de trocas entre distintas famílias e grupos regionais

> que encontraram na comida uma forma de estabelecer reconhecimentos e distâncias, embora tentando estabelecer um conjunto de elementos que pudesse fazê-los visíveis no novo contexto urbano (COLLAÇO, 2009, p. 36).

A emigração colocou esses italianos em contato com alguns ingredientes e hábitos alimentares que não conheciam. Porém, isso não significou que tenham apenas trocado o macarrão, a pizza ou qualquer outro prato emblemático pelo arroz e feijão brasileiro, pois houve, num primeiro momento, resistência na assimilação das práticas culinárias da sociedade de acolhimento, por conta da manutenção da sua identidade.

> De fato, quando no exterior, muitos dos emigrantes faziam grande esforço para manter sua alimentação, tanto por hábito quanto como forma de defender sua identidade cultural. Prova disso, aliás, foi a imensa rede de restaurantes, empórios e bares abertos por italianos em todo o mundo para, em um primeiro momento, atender justamente seus compatriotas (BERTONHA, 2005, p. 113).

Quanto à assimilação da sociedade paulistana à cozinha do imigrante italiano, apesar de sua grande inserção no cotidiano paulistano em anos vindouros, é importante ressaltar que sua comida foi recebida com desconfiança, circulando, num primeiro momento, somente entre os imigrantes (COLLAÇO, 2009, p. 10).

> Hábitos alimentares nada mais são do que uma expressão da cultura, nos encontros de cozinhas étnicas os sabores e odores, ao mexer com as sensibilidades, provocam em um primeiro momento um estranhamento, porém logo passam a conquistar os paladares (OLIVEIRA, 2006, p. 47).

A adaptação ou introdução de novos ingredientes às suas receitas as tornaram mais acessíveis aos padrões alimentares dos brasileiros, facilitando a inclusão destes imigrantes na sociedade receptora. Mais tarde, tornou-se natural o consumo de pratos e hábitos de origem italiana por paulistanos e, também, por imigrantes de outras etnias.

Tal foi a aceitação da culinária italiana no Brasil, que hoje o consumo de macarrão se generalizou tanto, que divide espaço com o arroz e feijão, dentre os pratos mais comuns no dia a dia dos brasileiros (FERRARI, 2006, p. 29).

A popularização da cozinha italiana na cidade de São Paulo, no campo da restauração, como aponta Ferrari (2006), tratando do caso da cantina “Jardim de *Napoli”*, não se baseava somente na qualidade da comida, que era primordial, mas no ambiente, retratando a atmosfera de um autêntico restaurante napolitano que encantava os clientes. Ainda contribuíram “fatores completamente fora do mundo alimentar, como a alegria e a espontaneidade com que os italianos eram e são vistos. [...] Esse ponto é realmente fundamental. A cozinha italiana não é tão-só um conjunto de alimentos, mas quase um modo de vida (BERTONHA, 2005, p. 251)”.

Esta aceitação também teve um papel importante para o acolhimento destes imigrantes. Carmo e Passos (2005, p. 122) apontam que cozinhar é mais que apenas uma função, mas uma forma de aproximar as pessoas, propiciar que relações se criem e se renovem. Ainda segundo as autoras, a comida serviria como um portal que possibilita o estrangeiro se sentir em casa e faz a ponte do antigo mundo para o novo. Essa mediação, que a comida propicia para que os imigrantes se insiram nesta nova realidade que se apresenta, acaba sendo essencial para amenizar a saudade e o sofrimento que pode causar uma profunda mudança, como a de deixar sua pátria.

Um dos pontos que marcam a identidade destes imigrantes é o “almoço de domingo”, com mesa farta e festiva. Este evento, enraizado no nosso imaginário como algo relacionado ao italiano desde sempre, teve um fortalecimento em solo brasileiro. Apesar da falta de recursos da maioria dos imigrantes italianos, a hipótese mais aceita para seu crescimento é que “tenha se propagado entre os imigrantes como um contraponto à pobreza que assolava a Itália na ocasião em que a abandonaram (OLIVEIRA, 2006, p. 58)”, já que na Itália, especialmente no sul, os italianos passaram por anos de dificuldades no período do pós-guerra. “A fartura de alimentos não foi exatamente uma constante, pois só foi sendo incorporada ao imaginário da cozinha italiana à medida que imigrantes prosperavam (COLLAÇO, 2009, p. 26)”.

Desta mesma visão, compartilha Zanini (2007):

> Observa-se que a simbologia do imigrante italiano como ostentador de uma mesa farta, como se verá no ano de 1925 [...] não era algo que estivesse na simbologia do pioneiro. A sua imagem é a do homem sob privação. Viviam com poucos recursos na Itália e aqui também na condição de imigrantes recém-chegados. Será por meio do processo colonizador que a comida farta se transformará num símbolo da ítalo-brasilianidade (ZANINI, 2007, p. 533).

Além destes almoços grandiosos, segundo Collaço (2009), as *mammas* e *nonnas* italianas começaram a servir algumas refeições para outros imigrantes em mesas dispostas na frente dos cortiços, o que seria o embrião das primeiras cantinas italianas. O conhecimento de técnicas trazido por essas mulheres, mesclado com os produtos que dispunham no Brasil, formaram a base da cozinha ítalo-paulistana do começo do século XX.

Estes cruzamentos culturais e a aceitação da cozinha italiana em São Paulo, seja no âmbito doméstico ou, mais tarde, na restauração, fizeram com que tenha se formado, de maneira gradativa, uma cozinha "italiana" única no mundo. A cozinha italiana formada na capital paulista foi o produto de vários fatores que se mesclaram a fim de produzir uma cozinha singular, diferente até mesmo da que encontramos em qualquer região italiana. Características específicas dos diversos imigrantes de diferentes regiões, e da sociedade receptora, agiram para alterar a cozinha trazida, e a que encontraram, num processo vivo e dinâmico.

Algumas particularidades da cozinha italiana na cidade de São Paulo merecem ser destacadas.

A grande imigração de meridionais na cidade de São Paulo, população pertencente às regiões do sul da Itália, representados, sobretudo por napolitanos e calabreses, trouxe como ponto forte a utilização do pão e, principalmente, o macarrão e a pizza, tornando-se símbolo da cozinha italiana na cidade.

Em São Paulo, o macarrão passou a fazer parte da dieta da população, desde os senhores das fazendas de café até os operários paulistas (FERRARI, 2006, p. 37). Aqui, diferente do que ocorre nas regiões do sul da Itália, em que é a base da refeição, o macarrão ganha a conotação de acompanhamento para carnes ou peixes e, entre as camadas mais pobres, é consumido junto com arroz, feijão e farofa.

Incorporado à mesa do brasileiro, sofreu alterações de acordo com os produtos disponíveis, com as mais variadas combinações e caindo no gosto popular. Isso foi possível graças à versatilidade das massas, que aceitam diferentes ingredientes, levando-se em conta também a facilidade com que podem ser preparadas. Um exemplo é o "*Capelete*[10] *à romanesca* (massa com molho de creme de leite, presunto

[10] Tipo de massa fresca recheada em formato de um chapéu medieval (GOTTI, 2011, p. 219).

cozido, cogumelos, ervilha e manteiga), que não se encontra em Roma ou na Emília Romanha, por exemplo (BACCIN; AZEVEDO, 2012, p. 206)".

Segundo Collaço (2009), a obtenção com certa facilidade, e a baixo custo, da farinha de trigo fez com que alimentos como massas secas e pizza, encontrados em regiões do território sul italiano, se tornassem muito populares em São Paulo, antes mesmo do que em outras regiões da própria Itália, fato também destacado por Kostioukovitch (2006), que ressalta que a pizza popularizou-se antes nos EUA do que fora de Napoli, em outras regiões italianas.

Rapidamente aceita pela sociedade paulistana, a partir de 1910 (BERTONHA, 2005, p. 250) a pizza tornou-se "um hábito tipicamente paulista, que transformou a criação napolitana numa representação da cordialidade comunitária [...] um prato mediador no cerimonial da amizade (FERRARI, 2006, p. 40-41)". Na cidade de *Napoli* a pizza era um tipo de *fast-food*, sendo comida como um lanche e servida individualmente, não cortada em pedaços para ser dividida entre os comensais, como acontece em São Paulo.

Hoje a pizza paulistana é muito diferente da original napolitana, pois dá destaque para outros ingredientes, que não a massa e o molho, apresentando cobertura mais abundante. É interessante notar que uma das pizzas mais vendidas, e tradicionais, em São Paulo é a pizza de calabresa, ingrediente inexistente em *Napoli*, certamente influência de imigrantes de outras regiões italianas.

É importante destacar a assimilação da polenta em cardápios de cantinas italianas ou nas casas dos imigrantes de origem meridional, já que é um prato do norte da Itália, mais especificamente do *Veneto*.

> Diferentes italianidades expostas nos restaurantes que entre italianos se sabiam diferentes [...]. Os encontros culturais possibilitam o intercâmbio de ideias e práticas, constituindo novas percepções e apropriações (COLLAÇO, 2009, p. 12-13).

Principalmente aos oriundos das primeiras levas de imigrantes, do final do século XIX, o consumo da carne bovina não tinha muita representatividade em sua dieta.

> Sobre a mesa de um camponês setentrional a carne aparecia não mais que uma vez por mês, e entre aqueles que viviam nas regiões

> meridionais, sua ocorrência não se dava mais do que uma vez ao ano. Por seu menor custo e por saciar mais, camponeses do norte se alimentavam exclusivamente de milho, enquanto os do sul restringiam sua alimentação praticamente no pão negro de cevada, cozido duas ou três vezes por ano (OLIVEIRA, 2006, p. 48).

Em São Paulo os imigrantes tinham maior possibilidade de obter a carne bovina e a utilizavam em pratos como *braciola*[11], *polpetta*[12] e *polpettone*[13], além de assados, consumidos também na Itália, mas com maior frequência na cidade paulista.

O Filé a *Parmigiana*[14], exemplo de um prato que se tornaria emblemático na cozinha ítalo-paulistana, é uma criação que se deu na cidade de São Paulo. A origem do prato não é certa, mas pode ter sido uma adaptação da Berinjela a *Parmigiana*[15], prato de origem calabresa/siciliana, usando o filé bovino empanado no lugar do vegetal; ou a união do Filé a *Milanesa*[16] com a influência napolitana no uso do molho de tomate sobre a carne, coberto com queijo.

"O consumo do queijo *parmigiano reggiano*[17] associado à massa sempre foi muito comum" (CAPATTI; MONTANARI, 1999, p. 64, tradução nossa), porém, principalmente no sul da Itália, utilizava-se, e ainda utiliza-se, para esta finalidade o queijo *pecorino*[18]. No Brasil, a disponibilidade era de queijos produzidos a partir de leite bovino, sendo que o consumo do queijo *pecorino* foi substituído pelo queijo parmesão.

Até meados da década de 90, a denominação risoto referia-se a um arroz de forno caseiro, normalmente com molho de tomate, frango desfiado, ervilha e finalizado com queijo, muito diferente da tradição das regiões do norte da Itália, hoje comum na

---

[11] Filé bovino ou suíno recheado e enrolado (GOTTI, 2011, p. 160).
[12] Espécie de bolinho de carne moída que pode ser frito e/ou cozido em molho de tomate. Almôndega em português (GOTTI, 2011, p. 864).
[13] Variação maior da polpetta, feito no forno ou com molho (GOTTI, 2011, p. 865).
[14] Filé bovino empanado e frito, coberto com molho de tomate e queijo mozarela e/ou parmesão, gratinado.
[15] Prato feito com camadas de berinjela frita, molho de tomate e queijo, finalizado com queijo parmesão e gratinado ao forno (GOTTI, 2011, p. 780).
[16] Filé bovino empanado e frito (GOTTI, 2011, p. 366).
[17] Queijo duro, feito de leite bovino, similar ao parmesão brasileiro.
[18] Queijo, normalmente duro, feito de leite de ovelha (GOTTI, 2011, p. 808).

cidade de São Paulo, do arroz cremoso produzido, principalmente, com arroz *arbório*[19].

A *sardela*, antepasto tão comum nas cantinas italianas da cidade, feita à base de *alice*[20] e pimentão vermelho, mas que na Calábria, região de origem, é produzido com filhotes de sardinha, chamados *neonato*, e muita pimenta vermelha, sendo extremamente picante. Tal alteração decorre da ausência da pesca dos filhotes de sardinha na costa brasileira e, possivelmente, a substituição da pimenta pelo pimentão ocorreu para tornar-se mais acessível ao paladar dos imigrantes italianos de outras regiões, bem como dos paulistanos.

A relação entre imigrantes de regiões setentrionais e meridionais italianas levaram a alterações em alguns pratos clássicos de determinada região italiana, como no caso apontado por Carta (1982, p. 23) do *ragù*[21] *alla bolognese* - à moda de *Bologna*, capital da *Emilia Romagna*, localizada no norte da Itália. Em depoimento da senhora Fortunata, de origem do sul da Itália, foi constatado o uso de pimentão, largamente usado nesta região, na composição do prato. Este fato demonstra o cruzamento de culturas alimentares entre pessoas oriundas de diferentes regiões italianas na cidade de São Paulo, já que, de acordo com *Accademia Italiana della Cucina* e Gotti (2011, p. 894) o uso desse ingrediente não faz parte da produção clássica do molho.

A linguiça e a pimenta calabresa[22] tem sua denominação relacionada à região da Calábria. Isso se deu, pois na região há o uso da pimenta vermelha, seca ou não, hábito que foi trazido por seus imigrantes instalados em São Paulo. Porém, é interessante notar que na Calábria não existe um embutido como a linguiça que temos aqui, sendo uma criação da culinária ítalo-paulistana.

Conhecido como “pão italiano”, com sua casca grossa e miolo ácido, fruto da utilização de fermento natural, o *lievito madre*, o pão com estas características foi o tipo trazido por imigrantes do sul da Itália, principalmente da *Calabria*, *Puglia* e

---

[19] Arroz italiano mais curto e arredondado que o arroz agulhinha, comum ao brasileiro. Tem a característica de, quando cozido, ficar cremoso.

[20] Filés de anchova salgados para sua conservação e, algumas vezes, conservados em azeite de oliva (GOTTI, 2011, p. 06).

[21] Molho rico, espesso, de sabor marcante, encorpado, de cozimento lento, rico em carne e vegetais, feito em diversas regiões italianas com suas variações específicas (CARLUCCIO, 2006, p. 150; GOTTI, 2011, p. 892).

[22] No Brasil é a pimenta dedo de moça seca em flocos.

Basilicata, que o produziam em seus vilarejos de forma artesanal (VARGAS, 2014). No começo do século XX, a cidade de São Paulo estava repleta de imigrantes italianos, concentrados em alguns bairros, como o Bixiga, onde as cantinas, pizzarias e padarias despontavam para atender à sua demanda, iniciando uma escalada de crescimento, chegando a números como da padaria *Basilicata*, com uma produção de 200 mil unidades do famoso pão por mês (VARGAS, 2014).

Um aspecto fundamental a se ressaltar foi a assimilação do paulistano ao costume italiano do alto consumo de hortaliças e legumes nas refeições, como berinjela, pimentão, abobrinha ou alcachofra, por exemplo. “À base de mandioca e milho, com alguma carne e doce de marmelo, a antiga população paulista, mal utilizava os legumes em sua mesa rústica (FERRARI, 2006, p. 36)”.

No início da imigração, estes alimentos não eram encontrados com facilidade em São Paulo, sendo esta indisponibilidade suprida por pequenas hortas que os italianos faziam no fundo dos cortiços ou quintais das casas, costume trazido de seu país de origem. “Verduras não se compravam em feira ou quitanda. Elas eram plantadas em casa (HECK; BELLUZZO, 1998, p. 30)”. Portanto, não foi só de massas e da polenta que se deu a influência da cozinha italiana, mas também o hábito do consumo de legumes e hortaliças se introduziu de forma importante na sociedade local (OLIVEIRA, 2006, p. 58).

O tomate, alimento originário da América, que chega à Europa na época das grandes navegações, foi introduzido na Itália somente no final do século XVIII (M. OLIVEIRA, 2006, p. 49), quando torna-se produto imprescindível na cozinha sulista, principalmente para a produção de molho, e que volta ao continente americano com forte apelo nas cantinas e famílias ítalo-paulistanas.

> [...] desde a Idade Média, os tratados de cozinha dedicam amplíssimo espaço à preparação dos molhos, indispensável acompanhamento para todos os pratos, sobretudo – mas não apenas – de carnes e peixes. O tomate, portanto, também foi acolhido nas cozinhas do velho continente somente depois de sua redução morfológica a algo de conhecido, nesse caso um molho, que o tornava plenamente compatível com os hábitos tradicionais, embora introduzindo uma nova nota de sabor e cor (MONTANARI, 2013, p. 179).

Mais alguns itens fundamentais na cultura gastronômica ítalo-paulistana não podem ser deixados de lado. O sorvete, produto de origem italiana, ainda hoje, quando

recebe a denominação “sorvete italiano”, é garantia de qualidade. O panetone, pão natalício de origem milanesa, é presença obrigatória nas mesas paulistas. O hábito do cafezinho ao final da refeição, tornando-se uma bebida *gourmet* com a introdução das máquinas italianas de café *espresso* no Brasil, além do *cappuccino* no café da manhã, incorporado mais recentemente.

Para a formação desta cozinha única, deve-se levar em conta, também, a indisponibilidade de produtos que os imigrantes tinham em sua terra natal, devendo fazer sua substituição por outros. Um exemplo disso é o *alice*, peixe que não havia em São Paulo, fazendo com que os oriundos do sul da Itália tivessem que produzi-lo, de forma parecida, usando filés de sardinha limpos, isentos de espinhas, e salgados para sua conservação; ou a substituição da *pancetta*[23] pelo bacon em diversos pratos.

Outros produtos, como variedades de queijos e embutidos, *funghi porcini*[24], legumes em conserva, *aceto*[25] balsâmico, azeite e vinhos, eram importados pelo porto de Santos para suprir a necessidade dos italianos (FERRARI, 2006, p. 36).

De maneira geral, nossa visão da cozinha ítalo-paulistana, assim como a noção de italianidade, se dá, principalmente, por conta dos imigrantes meridionais que se instalaram na zona urbana da cidade. Eles nos deixaram a imagem do italiano expansivo, carismático, por vezes grosseiro, com uma cozinha rica em sabores marcantes, intensos, com pratos icônicos como o *spaghetti* com molho de tomate e a pizza. A própria terminologia “macarrão”, utilizada no Brasil para denominar qualquer variedade de massa seca, tem origem no sul da Itália que, segundo Capatti e Montanari (1999), deriva de *maccheroni*, cuja origem é siciliana e foi incorporado pelo napolitano, enquanto no norte italiano a denominação é *pasta* (massa, em português).

A noção do paulistano sobre as características mais emblemáticas da “cozinha italiana” está baseada na cozinha trazida pelos imigrantes que se instalaram na cidade, oriundos do sul da Itália, sendo completamente diferente da percepção dos brasileiros que vivem no sul do país. Para um gaúcho, por exemplo, a associação direta com “cozinha italiana” não é o macarrão e/ou a pizza, mas a polenta, por conta

[23] Tipo de bacon italiano, feito com a barriga do porco que é condimentada com especiarias e enrolada. Normalmente, não é defumada como o bacon brasileiro (GOTTI, 2011, p. 764).
[24] Cogumelos secos, largamente utilizados na cozinha do norte da Itália.
[25] Vinagre, em italiano.

da maioria de imigrantes do *Veneto*, região que fica no nordeste da Itália, instalados no estado, cujo prato é base para sua alimentação.

2.3 As cozinhas regionais italianas

Os textos a seguir, referentes às cozinhas regionais italianas, além de usar as referências bibliográficas, foram baseados em experiências e conhecimentos adquiridos durante algumas viagens e moradia na Itália e em pesquisas realizadas ao longo de sete anos de docência em cozinha italiana.

2.3.1 Cozinha da *Sicilia*

> "É considerada a pátria da gastronomia desde as épocas mais antigas. Os atenienses já usavam livros de cozinha siciliana". *(KOSTIOUKOVITCH, 2006, p. 431, tradução nossa)*

Maior ilha do mar Mediterrâneo, no extremo sul da Itália, separada do continente pelo estreito de *Messina*, a Sicília é uma terra de contrastes e cruzamentos culturais, com povo cortês e prestativo. Possui uma cozinha variada e agridoce, rica em sabores fortes e perfumes, baseada em ingredientes de mar e montanha.

Os vários povos que passaram pela Sicília nos últimos dois milênios deixaram sua marca na gastronomia (GUATTERI, 2005b, p. 7; FRUSTERI, et al., 2007, p. 7). Podem-se destacar as principais dominações e legados culinários apontados por Kostioukovitch (2006, p. 434), Piras e Stempell (2011, p. 423) e Agostini (2004, p. 9): os gregos (séc. VIII-III a. C.) levaram o vinho, pães e azeite; os romanos (séc. III a.C.-V d.C.) introduziram a criação de gansos; os bizantinos (535-827) ensinaram a arte de fazer pratos recheados e agridoces; os árabes (827-1061) deram a maior contribuição gastronômica com inúmeros produtos, como berinjela, alcachofra, pêssego, açúcar, cítricos, arroz, açafrão, uva passa, noz moscada, cravo, canela,

pimenta do reino, figo, amêndoa, pistache, além do gosto pela doçaria, expresso, por exemplo, na pasta reale (marzipã[26]); os normandos (1061-1194) e eslavos (1194-1266) ensinaram elaborados pratos de carne e trouxeram o bacalhau e o *stoccafisso*[27]; os espanhóis (1512-1713) contribuíram com produtos do "novo mundo" como batata, milho, pimentão, cacau, abóbora, além do tomate que, quando chegou à Europa foi considerado um fruto venenoso, sendo a Sicília o primeiro território europeu a utilizá-lo como alimento (GUATTERI, 2005b, p. 15).

Na Sicília existem pratos elaborados, ricos em variedade de ingredientes, com perfumes e sabores contrastantes, muito particulares frente às cozinhas que se encontra no sul da Itália, mas também pratos simples utilizando dois ou três ingredientes da sua costa marítima e de suas montanhas, além de excelente comida de rua a preços populares (LOALDI; RANIERI, 2011c, p. 14), como é o caso dos *arancine*[28], das azeitonas recheadas de carne, empanadas e fritas, da *panelle*[29] ou do *pane con la milza*[30]. Deve-se notar que uma das características da cozinha siciliana é que um mesmo prato pode ser preparado, em função da disponibilidade dos ingredientes, em uma versão mais modesta ou mais rica.

[26] Massa feita com amêndoas trituradas, açúcar e clara de ovo (GOTTI, 2011, p. 673).
[27] Semelhante ao bacalhau, mas é somente seco, sem a adição de sal (GOTTI, 2011, p. 1016).
[28] Bolinhos de arroz com açafrão, recheados de *ragù* de carne, ervilhas frescas e queijo *caciocavallo*, além de muitas outras versões, depois empanados e fritos (GOTTI, 2011, p. 74).
[29] Sanduíche com um tipo de polenta frita, feita com farinha de grão de bico (GOTTI, 2011, p. 769).
[30] Sanduíche recheado com rim e pulmão de vitello, com ou sem queijo *caciocavallo* (GOTTI, 2011, p. 698).



Figura 1. *Arancine*.

Fonte: http://www.viaggisicilia.com/home/arancini-ricetta/, 2014.



Figura 2. *Pane con la milza*.

Fonte: O autor (2007).



Figura 3. *Panelle*.
Fonte: O autor (2012).

As massas são um caso de amor, desde o princípio quando foram introduzidas pelos árabes e se espalharam por toda a Itália (LOALDI e RANIERI, 2011c, p. 14). A Sicília criou pratos que se tornaram famosos como *Pasta alla Norma*[31], *Pasta con le Sarde*[32], *Pasta con Pesto Trapanese*[33]. Usam muito o *couscous*[34], principalmente guarnecido com um rico ensopado de peixes aromatizado com açafrão.

[31] Massa com molho de tomate, manjericão, berinjela frita e ricota (GOTTI, 2011, p. 792).
[32] Massa com molho à base de sardinhas frescas, com ou sem molho de tomate, erva doce fresca, uva passa, *pinoli* e ingredientes aromáticos. Servida com farinha de rosca condimentada com alho e *alice* (GOTTI, 2011, p. 792).
[33] Massa com *pesto* à moda de *Trapani*, feito com manjericão, azeite, amêndoas, alho, tomate e queijo *pecorino* (MARCO e FERRÉ, 2010, p. 30).
[34] Bolinhas de semolina, como se fossem mini macarrõezinhos, originários do norte da África (GOTTI, 2011, p. 395).



Figura 4. *Pasta alla Norma*.

Fonte: http://www.odealvino.com/cucina-sana/ricette-vegan-pasta-norma.html, 2014.



Figura 5. *Pasta con le sarde*.

Fonte: http://www.sceltedivino.it/public/index.php/un-vino-un-piatto/primi/81-pasta-co-le-sarde, 2014.

Muitos são os produtos que enriquecem a região. A vivacidade das frutas e legumes, das lentilhas, grão de bico e favas. As berinjelas usadas na produção da *caponata*, unida a pimentões, cebola, alho, azeitonas, alcaparras, uvas passas e *pinoli*, mas também na berinjela a *parmigiana*, prato cuja autoria também é reivindicada pela região vizinha, a Calábria. Utilizam ervas como o manjericão, orégano, salsa, hortelã, alecrim, sálvia e, sobretudo, o *finocchietto selvatico* (o equivalente às nossas folhas da erva doce). A exuberância dos peixes, em especial o peixe espada, servido com alcaparras, alho, azeitonas, laranja, limão e farinha de rosca condimentada, ou com cebolas roxas agridoces, e o atum, chamado de "*maiale di mare*"[35], por que dele tudo se aproveita, inclusive as ovas para a produção da *bottarga*. Possui variedade de crustáceos, mariscos, camarões e ouriços do mar, consumidos crus.



Figura 6. Atum e *Pesce Spada*.
Fonte: O autor (2007).

[35] Porco do mar.



Figura 7. Prato de frutos do mar crus.

Fonte: O autor (2007).



Figura 8. Alcaparra *delle Lipari 01*.

Fonte: O autor (2012).



Figura 9. Alcaparra *delle Lipari 02*.

Fonte: O autor (2012).

Numerosos tipos de pães e o *sfinciuni*, similar a uma focaccia, porém mais alta e macia, condimentada com tomate, alho, *alice* e orégano.



Figura 10. *Sfinciuni*.
Fonte: http://www.blogsicilia.eu/sfinciuni-italianizzato-sfincione-delizia-in-moto-ape/, 2014.

Por ter um clima quente, produzem poucos embutidos, porém os queijos são de excelente qualidade, com destaque para o *ragusano*[36], o *pecorino* e a ricota de ovelha, usada em pratos salgados, mas, sobretudo nos doces.

Seus vinhos tiveram fundamental importância, não só para a Itália, mas para toda a Europa, pois a Sicília fora o mercado fornecedor da bebida para grande parte do território europeu quando a praga *Phylloxera* devastou os vinhedos do continente. São inúmeros com destaque para os vinhos de sobremesa, como o *Marsala* e os *Passitos*, especialmente os da ilha de *Pantelleria*, aromático e doce.

O sal siciliano de *Trapani* era exportado pelos navegadores da *Liguria* para todos os cantos da Europa, assegurando a riqueza aos proprietários das salinas semelhante aos que detém o petróleo atualmente. Após os métodos modernos de conservação de alimentos, como resfriamento, congelamento, pasteurização e

[36] Enorme queijo curado, em formato retangular, feito com leite de vaca (GOTTI, 2011, p. 895).

esterilização, sua indústria do sal enfraqueceu em importância, mas continua relevante até hoje (PIRAS; STEMPELL, 2011, p. 428).

Sua doçaria foi influenciada pelos árabes, utilizando pistaches de *Bronte* e amêndoas de *Agrigento*, resultando em doces apreciados por toda a Itália, como a *cassata siciliana*[37], o *cannoli*[38] - doce preferido dos mafiosos - e no *latte di mandorla*[39].



Figura 11. *Cassata* Siciliana.

Fonte: http://www.faciliricette.it/index.php/cassata-siciliana/, 2014.

[37] Espécie de bolo, banhado com licor maraschino, recheado com ricota cremosa, frutas cristalizadas, gotas de chocolate e coberto com marzipã (GOTTI, 2011, p. 252).
[38] Cilindro de massa frita, recheado de ricota doce cremosa que pode levar frutas cristalizadas, oleaginosas, gotas de chocolate (GOTTI, 2011, p. 213).
[39] Leite de amêndoas.



Figura 12. *Cannoli* Siciliano.
Fonte: O autor (2012).

O antigo sistema hereditário siciliano, que prevaleceu até o final do século XIX, determinava que as terras fossem passadas para o primogênito, restando aos outros filhos e filhas a pobreza ou o clero.

> Com o objetivo de minorar um pouco a dureza do seu destino, os filhos e filhas de príncipes, barões e condes sicilianos procuravam levar, dentro dos muros conventuais, um estilo de vida adequado à sua condição (PIRAS; STEMPELL, 2011, p. 432).

Em um destes mosteiros foi criado um dos símbolos máximos da confeitaria siciliana, a *frutta di Martorana*[40].

[40] Criada por Eloisa Martorana, em um monastério beneditino no centro de Palermo, no século XII (LOALDI; RANIERI, 2011, p. 19), é um doce feito de marzipã, esculpido em formato de diversas frutas.



Figura 13. *Frutta di Martorana*.
Fonte: O autor (2007).

Os sicilianos atribuem a si a invenção do sorvete. Primeiramente era uma espécie de *sorbet*, com influência árabe, que ainda hoje existe, chamada *granita*, muito consumida nos sabores limão, amêndoa ou café. Era produzida com a neve do vulcão Etna, armazenada em cavernas, durando até o verão, acrescentada de suco de fruta e mel (LOALDI; RANIERI, 2011c, p. 20; AGOSTINI, 2004, p. 153). Depois se começou a introduzir o creme de leite e ovos, resultando no sorvete que chega até a atualidade. Um siciliano chamado *Procópio Dei Coltelli* foi o primeiro a abrir uma sorveteria em Paris, *Café de Procope*, que fez estrondoso sucesso e existe até hoje, 400 anos após sua inauguração.



Figura 14. Sorvete com brioche.

Fonte: http://www.lachianalea.it/cosa-mangiare-a-chianalea/, 2014.

2.3.2 Cozinha da *Campania*

> “Se tivéssemos que definir a cozinha napolitana em um só adjetivo, indubitavelmente seria “solar”. Solar porque se trata de uma cozinha que utiliza produtos maduros e saborosos produzidos pelo sol”. *(LOALDI; RANIERI, 2011a, p. 13, tradução nossa)*

Napoli, capital da *Campania*, região ao sul da Itália, foi fundada pelos Gregos, no período da *Magna Grécia*, no século VIII a.C.. Após esse período, no século III a.C., os romanos dominaram a cidade, que depois foi dominada pelo império bizantino, no século VI. Mais tarde, foi centro de importância da família Bourbon, seguido por dois séculos de dominação espanhola, conseguindo sua autonomia em 1734, até que se tornou parte do estado italiano em 1861, com a unificação italiana (LOALDI; RANIERI, 2011a, p. 11).

Hoje, a cidade, com quase 1 milhão de habitantes, é conhecida por ser barulhenta, colorida, caótica. Ao pé do vulcão Vesúvio, o povo vive com uma alegria e amor por sua cidade pouco vistos em outro lugar. Concentra os melhores alfaiates e sapateiros da Itália, herança da época em que foi uma importante corte, e é terra de grandes escritores e poetas, juntamente com Palermo, na Sicília (KOSTIOUKOVITCH, 2006, p. 347). Exageradamente temperamentais e hospitaleiros, os napolitanos são intensos em tudo que fazem. A vida é simples e mais difícil que no norte da Itália, mas de uma vivacidade que deixa para trás qualquer problema.



Figura 15. Golfo de *Napoli*.

Fonte: http://guide.travelitalia.com/it/guide/napoli/, 2014.



Figura 16. Ruelas de *Napoli*.
Fonte: http://www.repubblica.it/2006/05/gallerie/cronaca/lido-forcella/1.html, 2014.

Esse estilo de vida tem reflexo em sua cozinha vigorosa, saborosa e simples. Possui a propriedade de ser ambivalente, tendo uma de origem mais humilde, popular, baseada em hortaliças, cereais e nos pescados, expressa em pratos rápidos e simples, como suas saborosas massas; e a outra, mais refinada, herança da época da corte dos Bourbons, e herdada pela aristocracia e burguesia, com pratos elaborados como, por exemplo, o suntuoso *Sartù di Riso*[41] (GUATTERI, 2005a, p. 8).

Os produtos de sabor inigualáveis, em função da fertilidade de sua terra, dispensam o uso de muitos ingredientes que mascarem defeitos ou complementem qualquer falta de sabor. Possuem peixes e frutos do mar espetaculares, além de grande variedade de moluscos bivalves. O trigo de grão duro é usado para a produção de massas secas, as melhores de todo o mundo.

[41] Espécie de bolo de arroz, recheado com um rico *ragù* de diversas carnes e vegetais, enformado e assado ao forno (GOTTI, 2011, p. 954).

Disso tudo, nasceu a cozinha napolitana como conhecemos hoje. Com seus tomates e a *mozzarella di bufala*, foram criados os dois pratos mais emblemáticos de toda a Itália: o *spaghetti al pomodoro* e a pizza!

O tomate chegou à Itália vindo da América, com os espanhóis, no século XVI, porém, durante 200 anos, foi usado apenas como planta ornamental e era considerado fruto venenoso (GUATTERI, 2005a, p. 11). Após a constatação do seu sabor é que o tomate começou a ser usado na cozinha napolitana das mais variadas formas, como em saladas, recheado ou assado, porém, nenhuma outra maneira supera sua utilização na forma de molho, a *pummarola*[42].

Hoje na *Campania*, cultivam-se inúmeras variedades de tomates, sendo que o mais famoso é, sem dúvida, o *San Marzano*: fruto alongado, com polpa firme e adocicada. São colhidos apenas no verão e para garantir sua presença nas mesas italianas durante todo o ano, desenvolveram várias formas de conservas: tomate pelado, concentrado de tomate, *passata di pomodoro*[43]. A província de *Salerno*, vizinha a *Napoli*, processa 1.250.000 toneladas de tomates por ano.



Figura 17. Tomate *San Marzano.*

Fonte: http://www.greatitalianfoodtrade.it/frutta/pomodori-san-marzano, 2014.

[42] O verdadeiro molho de tomate, copiado no mundo todo (LOALDI; RANIERI, 2011a, p. 13).
[43] Purê de tomate.



Figura 18. *Spaghetti al pomodoro*.
Fonte: http://www.scattidigusto.it/2011/05/25/un-marziano-a-roma34-e-arrivato-il-tempo-di-mangiare-nei-giardini, 2014.

Mas não só o tomate é plantado nas hortas napolitanas, também produzem excelentes alcachofras, brócolis, pimentões, abobrinhas, berinjelas, cujo clima adequado e o solo fértil no entorno do vulcão Vesúvio fazem com que tenham um sabor intenso. Pratos deliciosos são preparados com esses vegetais, como sua versão da berinjela a *parmigiana*, a abobrinha a escabeche ou alcachofra recheada. Produzem um terço das frutas de toda a Itália (KOSTIOUKOVITCH, 2006, p. 348).

Na província de *Gragnano* existem as fábricas que produzem o macarrão de melhor qualidade da Itália, utilizando excelente qualidade de *grano duro*[44] para sua produção (LOALDI; RANIERI, 2011a, p. 14). Com a farinha de trigo são feitos pães artesanais de casca rústica e miolo ácido, que se mantêm perfeitos por muito tempo.

Muito se diz em relação à criação do seu prato mais famoso, símbolo da cozinha da *Campania* em todo o mundo, a pizza. Alguns acreditam que o nome deriva do grego *plax*, que significa “superfície plana, mesa” ou que seja herança do tempo do império do romano, no qual existia um pão achatado chamado *picea*, nome

[44] Semolina.

proveniente do verbo do latim *pinsere*, que significa algo como “amassar” (KOSTIOUKOVITCH, 2006, p. 421). O fato é que demorou muito tempo para que, no final do século XIX, os napolitanos transformassem aquele pão na verdadeira pizza, com molho de tomate e queijo, tornando-a muito popular na cidade. Após a unificação italiana, este prato simples conquistou adeptos até mesmo entre os reis. O pizzaiolo Raffaele Esposito, em sua pizzaria Brandi, em ocasião da visita do rei Umberto I e da rainha Margherita, em 1889, criou a pizza *Margherita*, usando tomate, *mozzarella* e manjericão, - vermelho, branco e verde, cores da bandeira da Itália -, para homenagear a rainha homônima (LOALDI; RANIERI, 2011a, p. 16; GUATTERI, 2005a, p. 11).

Curiosamente a pizza não teve rápida expansão e aceitação por toda a Itália como se imagina. Inicialmente ela se popularizou nos EUA, a partir de 1902 com a inauguração da primeira pizzaria napolitana no país, e depois, somente após a segunda guerra mundial, que contou com a presença de soldados ítalo-americanos em solo italiano, e com a expansão da influência cultural norte americana no país, é que ela se espalhou pelas demais regiões italianas (KOSTIOUKOVITCH, 2006).

Os sabores mais tradicionais são a *mozzarella, margherita, marinara, alice, quattro formaggi, napoletana, capricciosa, quattro stagioni,* sempre com o uso de ingredientes locais, aberta com as mãos e assada em forno a 485ºC[45]. Deve ser consumida como os *napoletanos*: sem a utilização de talheres, apenas com as mãos, cortada em 4 e “engolida” em 4 mordidas. Hoje são encontradas algumas variações mais modernas, com abacaxi ou batata frita, por exemplo, para desespero dos verdadeiros apreciadores da redonda tradicional.

[45] Consultar anexo 1.



Figura 19. Pizzaria Brandi.
Fonte: O autor (2007).



Figura 20. Pizza Napoletana DOC.
Fonte: O autor (2012).

A verdadeira *mozzarella di bufala campana*, queijo de sabor suave, textura macia e suculenta, leitoso, levemente salgado e adocicado, possui vários tamanhos e formas: as *ciliegine* de 25 gramas, os *bocconcini* de 50 gramas, chegando à *aversana* de 500 gramas a 3 quilos. Deve ser consumida no mesmo dia de produção para que se tenha o total esplendor das suas características, por isso, é inevitável que se consuma na região. As melhores são feitas nas cidades de *Salerno*, *Eboli* e *Paestum*.

Além de consumida ao natural, certamente a melhor forma, ela pode ser utilizada em diversos pratos, com destaque para a *Mozzarella in Carrozza*, um tipo de sanduíche de pão de forma, recheado de *mozzarella* e manjericão, empanado na farinha de trigo e, depois, no ovo batido e frito no azeite.

Outros queijos também são produzidos, como a *mozzarella* de leite de vaca, chamada *Fior di Latte*, a *provola affumicata*, que é a *mozzarella* defumada, com um tom dourado por fora e branca por dentro, a *scamorza*, que pode ser conservado por até um ano, e a ricota de búfala, extremamente cremosa e delicada.



Figura 21. Mozzarella di Bufala Campana DOC 01.

Fonte: http://www.lucianopignataro.it/a/mozzarella-di-bufala-la-dop-e-salva-e-piu-forte/59198/, 2014.



Figura 22. Mozzarella di Bufala Campana DOC 02.
Fonte: O autor (2007).

Os peixes, camarões e frutos do mar são parte importante da alimentação dos napolitanos. Os peixes são vendidos quase vivos, mostrando todo seu frescor, e os moluscos bivalves estão presentes em grande quantidade e espécies. São vôngoles, mexilhões, ostras, ouriços, todos fresquíssimos, consumidos de forma simples, salteados com azeite e alho, com *spaghetti* ou, ainda, crus com um pouco de suco de limão.

Além dos pescados, o coelho aparece com alguma força em pratos da cozinha clássica napolitana. A carne bovina está pouco presente, mas surge, principalmente, no *ragù napoletano*, que se diferencia dos demais ragus encontrados no restante da Itália, por ser feito com um grande pedaço de carne, cozido por horas em um rico molho de tomate.

Destinos turísticos “badalados”, *Capri*, com sua linda *grotta azzurra*[46], e a *Costiera Amalfitana* nos brindam com receitas à base de peixes e frutos do mar, tomates fresquíssimos e ervas perfumadas, com destaque para o manjericão. *Capri* é terra de origem da conhecida Salada *Caprese*, com *mozzarella di bufala*, tomate e

[46] Gruta Azul.

manjericão. Em *Sorrento* e *Amalfi* existe a produção do licor feito com limão siciliano, o *Limoncello*.



Figura 23. Costiera Amalfitana.

Fonte: O autor (2012).

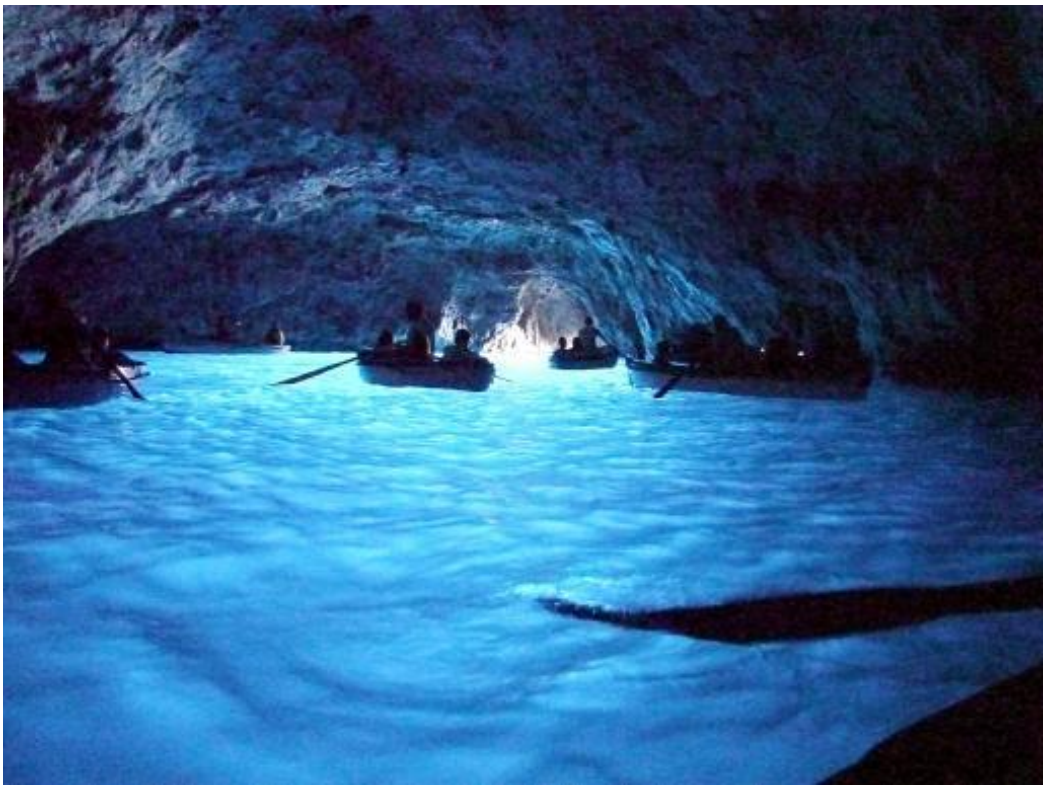


Figura 24. Grotta Azzurra.

Fonte: http://www.coolturehunter.it/posti-da-vedere/le-10-grotte-piu-belle-del-mondo/, 2014.

A *Campania*, juntamente com a *Sicilia*, tem a doçaria considerada a mais importante da Itália (KOSTIOUKOVITCH, 2006, p. 351), com seus *Babàs*[47], de origem polonesa/francesa (PIRAS; STEMPELL, 2011, p. 354), a *Pastiera di Grano*[48], doce típico de Páscoa, a *Sfogliatella*[49], nas versões *frolla* e *riccia*, e o *Struffoli*[50], típico do Natal. Temperados com mel ou água de flor de laranjeira, os doces são uma verdadeira paixão napolitana.



Figura 25. Babà al Rum.

Fonte: http://www.roadtopastry.com/blog/savarins, 2014.

[47] Doce de massa levedada embebido em uma calda de rum (GOTTI, 2011, p. 95).
[48] Torta doce recheada com ricota, preferencialmente de búfala, frutas cristalizadas, trigo em grão cozido e perfumada com água de flor de laranjeira (GOTTI, 2011, p. 801).
[49] Doce com uma massa encaracolada, extremamente crocante, recheada com uma massa feita com semolina, ricota de búfala, casca de frutas cítricas cristalizadas e especiarias (GOTTI, 2011, p. 978).
[50] Pequenas bolinhas de massa, fritas e passadas em uma calda de mel (GOTTI, 2011, p. 1020).



Figura 26. Sfogliatella.

Fonte: http://unevisite.wordpress.com/2011/08/09/sfogliatella, 2014.



Figura 27. Struffoli.

Figura 28. Fonte: O autor (2013).

2.3.3 Cozinha da *Puglia*

A Região da Puglia é conhecida como “o salto da bota!” Como todo o sul da Itália, é uma região mais pobre, que sempre se destacou pelas dificuldades. Esse fato, e as influências de outros povos, moldou a cozinha da *Puglia* de forma rústica e com sabores marcantes, calcados na simplicidade de seus ingredientes, com os aromas característicos da dieta mediterrânea.

Desde a Antiguidade a região foi uma “ponte” entre a Europa e o Oriente, cobiçada e dominada por povos como gregos, bizantinos, eslavos, entre outros, que deixaram sua marca na cultura dos *puglieses* (LOALDI; RANIERI, 2011b, p. 13).

Por ser formada pela maior planície do sul da Itália, com cerca de 3000km² (LOALDI; RANIERI, 2011b, p. 13), a *Puglia* destaca-se como o celeiro de trigo de grão duro (semolina) da Itália[51], com o qual são produzidas massas artesanais à mão, sem a utilização de quaisquer apetrechos culinários, como os *orecchiette*[52]*, strascinati* e *cavatelli*, ainda hoje formando parte importante da sua tradicional cozinha caseira (LOALDI; RANIERI, 2011b, p. 16; PIRAS; STEMPELL, 2011, p.361). São servidas com diversos molhos, como *ragù* ou *sugo*, mas, preferivelmente, são condimentadas com azeite, alho e verduras ou fava.

[51] *Il granaio d’Italia.*
[52] Orelhinha.



Figura 29. Orecchiette.

Fonte: http://onecoupleskitchen.blogspot.com.br/2011/05/orecchiette-with-broccoli-rabe.html, 2014.

Seus pães rústicos têm prestígio por toda Itália, como o famoso *pane di Altamura,* feito com semolina e fermento natural, com casca dura, miolo ácido e esburacado, podendo chegar a 20 quilos (PIRAS; STEMPELL, 2011, p. 362). Merecem destaque os *taralli*, pequenas rosquinhas salgadas que levam pimenta do reino e sementes de erva doce, consumidos como aperitivo.



Figura 30. Taralli.

Fonte: http://www.italianfoodnet.com/eng/recipe/taralli, 2014.

Seu solo calcário e clima seco são perfeitos para o cultivo da oliveira, resultando em uma grande produção de azeite, intenso e frutado, sendo o maior fabricante da Itália, com 40% de toda a produção, correspondendo a 15% do azeite do mundo (PIRAS; STEMPELL, 2011, p. 369). Produzem, ainda, 500 mil toneladas de uva de mesa[53], resultando em uma quantidade enorme de vinho popular.

Em sua cozinha, os produtos de maior importância são as verduras, os legumes e as leguminosas, como escarola, chicória, couve flor, brócolis, alcachofra, berinjela, abobrinha, cebola roxa, *lampascioni* (pequenas cebolas amargas típicas), espinafre, pimentão, batata, grão de bico, lentilha e feijões (PIRAS; STEMPELL, 2011, p. 361), além dos elementos responsáveis pelo perfume do mediterrâneo, como alecrim, sálvia, manjerona, tomilho, alho, alcaparra e pimenta malagueta. Porém, as favas são as mais importantes, consideradas “rainhas” da culinária da *Puglia*, sendo cozidas e amassadas para formarem um purê, servido com verduras mistas e condimentado com azeite (LOALDI; RANIERI, 2011b, p. 18).



Figura 31. Fave e Foglie (Purê de Favas com Verdura).
Fonte: http://www.tradizionipuglia.it/?cat=15, 2014.

[53] *La cantina d’Italia.*

Consomem a carne de cordeiro e cabrito, que são preparados assados ao forno, inteiros no espeto, em forma de *ragù*, para a confecção de embutidos e para a produção do *gniummerieddi*, espetos de miúdos de cordeiro com salsa e folhas de louro.



Figura 32. Gniummerieddi.

Fonte: http://ricette.donnamoderna.com/gniummerieddi-spiedini-di-frattaglie-di-agnello, 2014.

Circundada por seus quase oitocentos quilômetros de costa marítima, banhados pelo mar Jônio e o Adriático, a *Puglia* possui peixes frescos que são preparados de diversas maneiras, como assados, em crosta de sal ou em forma de sopas. Os frutos do mar, principalmente do Golfo de *Taranto*, são consumidos com azeite, gratinados ou cobertos por uma farinha de pão condimentada com alho, raspas de limão, salsa e azeite. A tradição do consumo de pescados crus deve ser ressaltada, principalmente dos ouriços, vôngoles, ostras e mexilhões, comidos à beira mar, temperados com limão, ou o *alice* fresco, marinado com azeite e limão, ou ainda mini lulas e mini polvos crus.



Figura 33. Prato de pescados crus.
Fonte: O autor (2007).

Um aspecto importante da cozinha *pugliesa* é a união de elementos de mar e terra em seus pratos, como em um de seus mais emblemáticos pratos, a *tiella*, constituída por camadas de arroz, mexilhões, tomate, cebola, abobrinha, batata e cogumelos, temperadas com azeite e sal, que são montadas em uma espécie de panela de cerâmica que é levada ao forno à lenha para que cozinhe lentamente.



Figura 34. Tiella.
Fonte: http://ricette.giallozafferano.it/Tiella-barese.html, 2014.

Nestes fornos também são preparados diferentes assados de carne, diversas variedades de pães, *focaccias*, que na variação regional levam batata cozida e espremida na massa, os *calzuni*, espécie de torta recheada, e os *panzerotti*, que são pastéis recheados de tomate, *mozzarella*, anchovas e cebola (PIRAS; STEMPELL, 2011, p. 365).

Pode-se destacar como queijo típico a *burrata*, uma *mozzarella* recheada de *stracciatella*, que é um creme formado por uma mistura de mascarpone com *mozzarella* desfiada. Outra iguaria local é a *ricotta forte*, com sabor ácido e intenso, feita com leite de ovelha e fermentada, sendo consumida sobre fatias de pão com filés de *alice*, e para rechear panzerotti ou complementar molho para massas.



Figura 35. Burrata.

Fonte: http://atarheeltastes.wordpress.com/2012/08/28/in-search-of-burrata/, 2014.

Sua doçaria não é tão desenvolvida como em outras regiões do sul da Itália, como a *Campania* e a *Sicilia*, mas tem importância em datas festivas, como Natal, Páscoa ou outras festas religiosas. Os doces mais emblemáticos são as *zeppole*, rosquinhas de massa frita polvilhadas de açúcar e canela, e as *cartellate*, massa em forma de estrela, frita e banhada com mel (PIRAS; STEMPELL, 2011, p. 376).



Figura 36. Cartellate.

Fonte: http://www.gopixpic.com/640/cartellate/http:%7C%7Cwww*cucinareconrico*altervista*org%7Ccartellate*jpg/, 2014.

3 A MESA ITALIANA CONTEMPORÂNEA ENTRE IMIGRANTES E DESCENDENTES DE ITALIANOS EM SÃO PAULO

A pesquisa caracterizou-se como descritiva, com o levantamento de dados relativos às famílias escolhidas segundo a seleção do perfil pretendido, as quais foram submetidas a entrevistas semi-estruturadas, utilizando-se da técnica de entrevistas em grupo.

3.1 Perfil dos entrevistados

O estudo determinou a realização de entrevistas com famílias de italianos vindos no período pós-segunda guerra, instalados na cidade de São Paulo, oriundos de 3 regiões do sul da Itália (*Campania, Puglia e Sicilia*), já que constatou-se que este é o grupo com maior presença neste período (SALLES; BASTOS, 2012). Procurou-se entrevistar três gerações, a partir do imigrante.

3.2 Descrição do método

Nesta pesquisa, buscou-se utilizar os conceitos apresentados e discutidos nos capítulos anteriores, de maneira que servissem como norteadores para o direcionamento das abordagens feitas aos entrevistados, assim como para o embasamento teórico utilizado nas análises dos resultados obtidos, visando sempre a investigação da manutenção das tradições alimentares dentro das famílias, mas, sobretudo, a apresentação da mesa familiar contemporânea, representada pelo receituário, pelos aspectos da comensalidade e do convívio, expresso através do "fazer junto".

Para a realização das entrevistas de caráter semi-estruturado, foram desenvolvidos dois roteiros[54]. O primeiro instrumento de pesquisa foi designado ao

[54] Consultar apêndices 2 e 3.

imigrante italiano, e o segundo, derivado deste, foi desenvolvido para aplicação aos descendentes de primeira e segunda geração. Vale ressaltar que o roteiro serviu como norteador do pesquisador durante as entrevistas, para garantir que todos os temas fossem abordados. Porém, à medida que algumas dúvidas eram esclarecidas, no andamento natural da conversa, antes mesmo que as perguntas fossem feitas, logicamente, que algumas foram suprimidas.

As entrevistas com os imigrantes tiveram por finalidade, além de traçar o perfil dos entrevistados, a investigação de temas centrais propostos nesta pesquisa, como explícito na relação abaixo:

I **emigração:** motivos da saída;
II **alimentação:** na origem e no país receptor;
III **alimentação hoje:** preservação das tradições alimentares;
IV **ser italiano:** identificação como italiano ou regionalismo.

A seguir uma descrição dos quatro principais temas presentes nas entrevistas.

I Emigiração: motivos da saída

O foco do início das entrevistas centrou-se nas razões que levaram o imigrante a deixar a Itália. Foram obtidas informações sobre a situação da cidade de origem do entrevistado, lembranças relativas à viagem durante a “travessia”, os motivos para a escolha do Brasil; seguindo para uma abordagem relacionada às impressões da chegada, foi feito um relato sobre os primeiros anos e adaptação na cidade de São Paulo, as relações que se deram com os paulistanos e com outros imigrantes italianos, ressaltando a importância ou não da manutenção do regionalismo italiano em São Paulo.

II Alimentação: na origem e no país receptor

Aos entrevistados, foi pedida uma descrição das características da alimentação na sua cidade de origem, tanto em aspectos relacionados ao receituário, quanto aos relativos à comensalidade. Em seguida, foi solicitado um relato da cozinha que

praticavam durante os primeiros anos de residência na cidade de São Paulo: quais os pratos que faziam; se mantiveram suas tradições culinárias trazidas da região de origem; se foram necessárias adaptações relacionadas à obtenção de ingredientes para o preparo das receitas; se ocorreram trocas de receitas e hábitos culinários com outros imigrantes ou com os paulistanos; como era o cotidiano das refeições em família, dentro ou fora de casa; como eram as comemorações das festas familiares e datas comemorativas.

III Alimentação hoje: preservação das tradições alimentares

Neste momento das entrevistas, foram investigados aspectos relacionados à alimentação na atualidade, divididos em dois polos de informação. O primeiro relativo à dinâmica das refeições: como são feitas e em quais momentos; se os familiares ficam reunidos à mesa; quais as diferenças entre a alimentação durante a semana e aos finais de semana; sobre o hábito de consumir comida pronta ou *delivery*; a importância que a comida tem relacionada ao prazer e ao valor nutricional. O segundo aspecto voltou-se à manutenção da tradição alimentar familiar: sobre a continuidade na produção e consumo dos pratos tradicionais da família; quais gostos e preferências de pratos atualmente e se possuem relação com os da infância; se gosta de cozinhar e quais pratos prefere fazer; se há a preocupação com o registro e a transmissão do receituário familiar; a relação da alimentação de antigamente com a da atualidade.

IV Ser italiano: identificação como italiano ou regionalismo

Nesta última etapa, o objetivo foi identificar no entrevistado o quanto ainda é forte o sentimento de pertencimento à Itália, ou à sua região de origem, e como isso se manifesta atualmente, quais são os mecanismos utilizados que reforçam esta condição: a música, o cinema, a literatura, as memórias, a cozinha.

Com base no questionário desenvolvido para o imigrante, foi produzido um segundo destinado a seus filhos e netos, abordando os mesmos temas, mas suprimindo, logicamente, os que se referiam à experiência do período da imigração.

I Alimentação hoje: preservação das tradições alimentares

As mesmas perguntas feitas aos imigrantes foram dirigidas aos seus descendentes, relacionadas ao cotidiano das refeições e à manutenção das tradições. Procurou-se verificar se suas respostas mostravam relação com as dadas por seus pais/avós, constatando, desta forma, se os hábitos alimentares que ainda restaram no dia a dia do imigrante também se manifestavam, e com que força, no cotidiano dos seus filhos e netos.

II Ser italiano: identificação como italiano ou regionalismo

Neste momento, buscou-se identificar nos descendentes se, apesar da nacionalidade brasileira, eles se consideravam também italianos, com qual intensidade e como isto se manifestava.

3.3 Procedimentos de pesquisa

Este estudo foi realizado com foco no tema “cozinha italiana”, ressaltando a investigação dentro do núcleo familiar. Para tanto, o procedimento de escolha dos entrevistados se deu a partir de indicações por rede de amigos, familiares e alunos do curso do curso de gastronomia da Universidade à qual pertence o pesquisador, como professor da disciplina cozinha italiana.

Procurou-se trabalhar com dois grupos de entrevistados, sendo um composto por famílias que não tivessem ligação com o estudo da gastronomia e o outro que incluísse algum integrante da família que estivesse frequentando ou que já tivesse concluído algum curso de cozinha. No segundo caso, pretendeu-se verificar se tal interesse pode ter sido influenciado por sua família, por possuir uma ligação com a culinária mais intensa.

Foi definido que, num primeiro momento, as entrevistas seriam feitas com os imigrantes, sem a presença dos demais familiares, para que as suas respostas não influenciassem as que seriam dadas posteriormente por seus filhos e netos. Na etapa seguinte, das entrevistas com os descendentes, todos estavam reunidos, inclusive o

imigrante, utilizando a técnica de “grupo focal”[55]. A intenção foi que durante os relatos dos seus filhos e netos, eles pudessem, nesta ocasião, dar sua contribuição para a lembrança de algum hábito culinário que pudesse ter sido esquecido.

Esta logística foi aplicada apenas para a primeira família entrevistada, a siciliana 01, porém, após o término da entrevista, identificou-se que a melhor forma de conduzir o estudo seria com todos os familiares reunidos, pois as informações de um familiar “despertava” as lembranças dos outros, deixando os depoimentos mais ricos. Portanto, para as outras três famílias, todos os familiares foram entrevistados juntos, com as perguntas direcionadas num primeiro momento ao imigrante, depois aos descendentes, porém permitindo interferências de quaisquer familiares a todo momento.

Uma dificuldade enfrentada foi a de conciliar a disponibilidade de grande parte da família para que representantes das três gerações estivessem juntos para as entrevistas. Em uma ocasião, da família siciliana 02, no último momento o neto do imigrante não pôde comparecer, mas a entrevista foi feita da mesma forma, seguida pelo envio por *e-mail* do questionário ao familiar ausente, que prontamente retornou com as respostas.

As entrevistas foram gravadas, para que fossem transcritas posteriormente. Além disso, foi utilizado um diário de campo, para eventuais anotações de conversas que não tivessem sido gravadas ou para registro do sentimento que o entrevistado demonstrasse no momento de seus relatos.

É importante ressaltar que, quando a fala de algum entrevistado é citada, foi incluída, após o nome, a qual família e geração ele pertence, para que o leitor compreenda claramente a que nível da manifestação da tradição e hábitos alimentares o entrevistado se refere.

A acolhida do entrevistador pelas famílias antes, durante e após as entrevistas foi sempre com carinho e demonstrando orgulho por fazer parte do trabalho. Todos foram muito atenciosos e não sentiram-se intimidados em falar de alguns temas tocantes. Durante as entrevistas, bebidas e quitutes estavam presentes e, no caso da

[55] O método dos grupos focais tem por base a reunião de indivíduos que interagem e que têm características ou interesses comuns articulados por um moderador. Essa interação resulta em informações sobre temas específicos (ABEP, 2014).

família *Campana*, foi oferecido um verdadeiro banquete de comidas típicas de sua cidade.

Um fato interessante foi que três famílias, das quatro entrevistadas, também gravaram a entrevista em áudio e, duas delas, também em vídeo, para que ficassem como um registro para suas futuras gerações.

3.4 Os entrevistados

FAMIGLIA SICILIANA 01

Data das entrevistas: 19/04/2014

Família oriunda de *Agrigento*, cidade litorânea ao sul da *Sicilia*.

Liliana – siciliana, 65 anos, aposentada, trabalhava como gerente de banco. Veio para São Paulo aos 5 anos e mora no Rio de Janeiro desde 1983.

Rafaelle di Luca – napolitano, 63 anos, aposentado, trabalhava como comandante de navio. Veio para o Brasil em 1989 e mora no Rio de Janeiro desde então. Casado com Liliana desde 1991.

Filippo – siciliano, 64 anos, proprietário de pousada em Ubatuba, divorciado. Veio para São Paulo aos 4 anos e mora na cidade desde então, apesar de passar metade da semana em Ubatuba nos últimos 10 anos.

Perla – brasileira, 35 anos, atriz, filha de Filippo, nascida e residente em São Paulo. É casada com Douglas Moreira da Silva.

Ariane – brasileira, 33 anos, solteira, professora de ensino infantil, filha de Filippo. Nascida em São Paulo, mora em Ubatuba desde 2010.

Loretta – brasileira, 37 anos, casada, nascida em São Paulo, mas mudou-se para o Rio de Janeiro em 1983. Proprietária de escola de surf em Saquarema, RJ, onde reside desde 2005. Filha de Liliana.

Salvatore – brasileiro, 9 anos, nascido no Rio de Janeiro, onde reside. Filho de Loretta.

FAMIGLIA SICILIANA 02

Data da entrevista: 09/08/2014

Família oriunda de *Catania*, cidade litorânea a leste da *Sicilia*.

Vicenza – siciliana, 85 anos, viúva, aposentada. Mãe de Marcelo, Matilde e Paolo. Reside em São Paulo desde 1959.

Santa – siciliana, 87 anos, solteira, aposentada. Não tem filhos. Reside em São Paulo desde 1959.

Marcelo – brasileiro, 47 anos, divorciado, casou-se novamente, filho de Vicenza, pai de Giovanni e Bruno, filhos do primeiro casamento. Nascido em São Paulo, mora em Cotia desde 2011.

Matilde – brasileira, 55 anos, dona de casa, solteira, filha de Vicenza, nascida e residente em São Paulo. Não tem filhos.

Giovanni – brasileiro, 19 anos, solteiro, estudante, filho de Marcelo, porém mora com sua mãe.

FAMIGLIA CAMPANA

Data da entrevista: 08/11/2014

Família oriunda de *Avellino*, cidade do interior da *Campania,* a 60 km de distância de *Napoli*, capital da região.

Ângela – nascida em *Avellino*, 79 anos, aposentada, casada com Michele, mãe de Elvira. Veio para São Paulo aos 16 anos, em 1952.

Michele – nascido em *Contrada*, próximo a *Avellino*, 80 anos, aposentado, casado com Ângela, pai de Elvira. Veio para São Paulo aos 18 anos, em 1953.

Esterina – nascida em *Avellino*, 83 anos, aposentada, viúva, mãe de Santina. Veio para São Paulo aos 20 anos, em 1952.

Santina – brasileira, 45 anos, casada, filha de Esterina, nascida e residente em São Paulo. Mãe de Marília e Tais.

Elvira – brasileira, 50 anos, professora, casada, filha de Ângela e Michele, nascida e residente em São Paulo.

Marília – brasileira, 24 anos, solteira, filha de Santina, nascida e residente em São Paulo.

FAMIGLIA PUGLIESE

Data da entrevista: 15/11/2014

Família oriunda de *Polignano a Mare*, cidade litorânea da *Puglia,* a 35 km de distância de *Bari*, capital da região.

Giuseppe – *pugliese*, nascido em *Polignano a Mare*, 85 anos, aposentado, casado com Lucrécia. Pai de Ana Maria, José Augusto e Sérgio. Veio para São Paulo aos 23 anos, em 1952.

Lucrécia – brasileira, nascida em Marília, interior de São Paulo, 80 anos, aposentada, casada com Giuseppe. Filha de *Polignaneses*. Mãe de Ana Maria, José Augusto e Sérgio.

Ana Maria – brasileira, nascida em São Paulo, 52 anos, casada, dona de casa, filha de Giuseppe e Lucrécia. Mãe de Rodolfo.

José Augusto – brasileiro, 59 anos, divorciado, arquiteto, filho de Giuseppe e Lucrécia, nascido e residente em São Paulo. Não tem filhos.

Sérgio – brasileiro, 57 anos, divorciado, arquiteto, filho de Giuseppe e Lucrécia, nascido e residente em São Paulo. Pai de Bruno, que mora com a mãe.

Rodolfo – brasileiro, 22 anos, solteiro, estudante e designer, filho de Ana Maria, nascido e residente em São Paulo.

3.5 Interpretação dos dados

Conforme exposto anteriormente, a interpretação das entrevistas foi organizada de acordo com as categorias de análise desenvolvidas para a pesquisa: emigração, alimentação, alimentação hoje e ser italiano.

3.5.1 Emigração: motivos da saída

Os motivos para a saída da Itália no pós-guerra, apesar de algumas pequenas diferenças, normalmente giravam em torno da situação econômica decorrente das consequências do pós-guerra para a Itália. A perspectiva de melhora de vida, propiciada por países em desenvolvimento econômico e industrial, como alguns da América, dentre eles o Brasil, estimularam a emigração, principalmente para os italianos de origem meridional, do sul do país, região que mais sofreu na ocasião, considerando-se a experiência anterior no Brasil e demais países da América do Norte, Central e do Sul, e muitas vezes, as redes de parentesco e vizinhança que estavam constituídas e os acordos que o Brasil assinou com a Itália a partir de 1954.

> *Nós viemos depois da guerra em 1954, [...]* (meu pai) *foi servir a segunda guerra mundial, ficou prisioneiro sete anos na Índia, quando ele voltou, ele achou um país arrasado, tinha perdido todos os bens, ele tinha perdido as duas lojas de sapato que ele tinha na cidade, tinha falido, e não tinha mais condições de manter a família, que era a minha mãe e o meu irmão mais velho, depois eu nasci e logo em seguida, depois de dezoito meses, nasceu o meu irmão mais novo, e, quando ele viu, não tinha mesmo condição de recomeçar lá, ele tentou e um dia ele resolveu expatriar... expatriou e veio pra São Paulo porque aqui ele já tinha dois amigos que chamaram [...]. O motivo foi a segunda guerra e a falta de condições de trabalho, condições de tudo, era um país arrasado (Liliana, Família Siciliana 01, 1ª Geração).*
> *[...] o imigrante italiano, ele vinha para o Brasil para fazer a América, o que era fazer a América? Era ganhar dinheiro! Era sair da situação que eles viviam para ganhar dinheiro (Filippo, Família Siciliana 01, 1ª Geração)!*

> *[...] quando ele voltou* (da guerra) *depois de sete anos, nasce eu, o meu irmão já tinha oito, quando nasceu o outro filho, que era homem, o meu pai falou que eles não iam nem servir o exército! Aí veio embora, foi um dos motivos (Liliana, Família Siciliana 01, 1ª Geração).*

> *Nós viemos para o Brasil porque a vida lá estava muito difícil, o meu pai fez sete anos de guerra e quando ele voltou da guerra a situação estava crítica, ele com cinco filhos e não tinha o que dar de comer... [...] Então nós viemos pra cá porque estava muito ruim. [...] a gente sofreu viu, eu lembro, quando criança, que eu queria um pedacinho de pon... eu lembro quando o meu pai voltou da guerra, tinha que pegar um papel e ir lá, meu pai tinha cinco filhos, então ele tinha direito a um filão... que nem tem no ônibus, aquele fiscal que picota, cada vez que o meu pai ia pegar o pon, picotava e às vezes não podia pegar mais, às vezes a minha avó, que não tinha criança pequena, ela emprestava o dela e nós pegávamos dois, e o meu cortava um pedacinho pra cada e, quando tinha dois, escondia pra dar a noite só (Ângela, Família Campana, 1ª Geração).*

> *Fugindo da miséria e do desemprego na Itália. [...] Depois da guerra a Itália fazia 43 milhões de habitantes, 12 milhões estava desempregados. [...] E revolução pra cá, e protesto pra lá, e não sei o que, e os comunistas iam aumentando aí. E no fim aí todo mundo queria trabalhar, o trabalho pra o governo, "vogliamo pane e lavoro*[56]*, pane e lavoro", mas não tinha nem pane, nem lavoro. Tudo morto de fome. Tudo mundo vivia de biscate, desempregado aí, a Itália não sabia o que fazer, o governo provisório abriu a imigração (Giuseppe, Família Pugliese, 1ª Geração).*

Relatos sobre as situações vividas durante a guerra raramente surgiram durante as entrevistas, mas quando apareciam eram contadas de maneira muito viva, como se tivessem ocorrido há pouco, como no diálogo abaixo.

> *Ângela (Família Campana, 1ª Geração): Depois que a Itália fez a anistia, que ela perdeu a guerra, o governo alemão judiou o que podia judiar, o Hitler falava assim: vocês combatam até a última gota de sangue. Então eles queria voltar e ele não deixou... então o que ele podia judiar... se eles achavam uma moça solteira em uma casa, eles levavam pra judiar da família, se achavam uma criação, eles levavam e matavam... a gente morava no sítio e geralmente tinham animais e eles faziam o diabo... então a gente corria dos alemães, a gente tinha medo, eu era menina, criança, eu tinha dez anos.*

> *Santina (Família Campana, 2ª Geração): Eles colocavam as mulheres onde ficavam os animais para os alemães não saberem onde elas estavam.*

[56] Queremos pão e trabalho.

> *Michele (Família Campana, 1ª Geração): Foi quando bombardearam Avellino. Que você não conseguia passar por cima da ponte porque estava cheia de gente morta em cima.*
>
> *Ângela (Família Campana, 1ª Geração): É que os americanos achavam que tinha alemão, então eles bombardeavam onde tinha alemão para matar todos e como eles estavam em cima, eles bombardearam Avellino... e a minha sogra tinha ido à casa do patrão, o dono do sítio para levar fruta, e quando ela voltou bombardearam Avellino, e ela voltou pra se esconder na gruta do patrão, e depois que bombardearam ela saiu pra ir embora, e o meu sogro estava preocupado, achando que ela tinha sido morta... estava ela e o pai dela e quando ela voltou, ela se desencontrou com o meu sogro, porque ao invés de ela vir pela estrada asfaltada, eles foram por uma trilha pra se esconder... e o meu sogro passava por cima de gente.*
>
> *Santina (Família Campana, 2ª Geração): E o pai falou que eles pediam ajuda e ele falava: como nós vamos ajudar? Nós estamos com medo e fugindo também!*
>
> *Ângela (Família Campana, 1ª Geração): Eu sei que foi assim e parece que foi ontem que aconteceu!*

Os relatos sobre a travessia e as primeiras impressões de São Paulo são diversos, dependendo da experiência vivida por cada imigrante.

> *O navio que eu vim chamava Paulo Toscanelli, e como nós viemos de viagem paga, e o meu pai não podia pagar muita coisa, nós viemos em baixo do navio, lá dentro, e o ar vinha naqueles tubos de lona, e pra chegar lá onde estávamos tinha que descer duas escadonas e pra subir eram duas escadas enormes, comprida pra sair em cima do navio onde estavam as cabines... pra mim passa um cinema na minha cabeça.... tudo, tudo, tudo... embora eu tenha setenta e nove anos eu lembro, eu vim com a minha mãe, eu e mais quatro irmãos (Ângela, Família Campana, 1ª Geração).*
>
> *Foi triste (Michele, Família Campana, 1ª Geração).*
>
> *Da viagem, da saída do porto de Napoli para o porto de Santos, eu tenho várias! Primeiro foi a despedida da minha avó Calógera, ela falava "fica" e eu falava "não posso!" E ela me puxava!... A segunda era que eu dormia no beliche, eu caí, me machuquei e me ralei toda! E quando nós paramos no porto de Las Palmas, todo mundo desceu pra comprar bonecas para as meninas e eu não pude ter a boneca! Porque a minha mãe não podia descer porque o meu irmão mais novo*

> *estava doente com febre, a minha mãe não podia descer e ninguém comprou a boneca pra mim e eu fiquei muito frustrada por causa dessa boneca... e o outro ponto bem marcante foi a minha chegada ao porto de Santos, que foi a primeira vez que eu vi uma pessoa de cor, eu fui lá e passei o dedinho nele, e aquele senhor tirou um lenço do bolso, passou no pescoço e me mostrou que não saía! Foi uma coisa que eu acho que o meu pai teve vontade de me matar! Mas ele não fez nada! Mas essa foi uma coisa que me marcou muito (Liliana, Família Siciliana 01, 1ª Geração)!*

> *[...] Aqui era o paraíso terrestre. Tinha trabalho, se ganhava dinheiro e se comia, na Itália não se trabalhava, não se ganhava nada e não comia.... então, de lá pra cá, foi como chegar do inferno para o paraíso. [...] A primeira imigração da primeira guerra mundial, tudo os imigrantes vinham em porão embaixo, né, tudo junto ali no chão.... mas eu vim com um navio de passageiro e a primeira classe não tinha ninguém, e a terceira classe que nós estava, tinha cabine que dormia quatro pessoas numa cabine. Tinha o beliche, primeiro e segundo andar... mas como estava congestionado, o comandante do navio, falou: olha, a primeira classe está desocupada aí, chamou umas pessoas mais interessantes aí, e viemos tudo em primeira classe. Meu Deus do céu. [...] Os primeiros vinham no porão no chão, nós viemos de primeira classe, coisa extraordinária (Giuseppe, Família Pugliese, 1ª Geração).*

Na maioria dos relatos, o homem, chefe da família, veio primeiro, para verificar as condições que encontraria e estabelecer-se profissionalmente, só depois que vieram os demais familiares.

> *[...] ele veio, montou uma oficina, trouxe todos os maquinários e todas as peles, porque ele era sapateiro, e depois de um ano a gente veio, a minha mãe, eu e os meus irmãos (Liliana, Família Siciliana 01, 1ª Geração).*

> *Veio (um ano antes) e ficou pra ver a viabilidade e tudo (Marcelo, Família Siciliana 02, 2ª Geração).*

> *[...] uma tia minha, que estava no Brasil há muitos anos, já antes da guerra, ela fez a chamada[57] dele e ele veio antes que nós, ele veio três anos antes do que nós... aí a gente veio, inclusive quando eu vim, eu não vim de imigração, o meu pai pagou a viagem (Ângela, Família Campana, 1ª Geração).*

[57] Carta de chamada.

Superados o preconceito e perseguições que os primeiros italianos sofreram durante a guerra, a assimilação da nova leva de italianos, chegados no pós-guerra, à sociedade paulistana foi mais rápida.

Na primeira grande imigração para o Brasil, por serem pioneiros, os imigrantes de determinada região italiana se agrupavam em bairros específicos de São Paulo e, assim, o convívio em grupo amenizaria o sentimento de rompimento com sua terra. Este modelo foi seguido pelas famílias entrevistadas, como a família *campana* que estabeleceu-se na Lapa e a *pugliese* que fixou residência no bairro do Brás, com exceção feita à família siciliana 01, pois sua intenção era de inserção imediata na sociedade receptora.

> *[...] o meu pai escolheu o Bom Retiro pra morar. Porque ele não queria ficar em um bairro onde tivesse italiano! [...] não queria porque ele achou que ficando em um núcleo de italianos, os filhos dele não iriam ter muitas condições de ter um país novo, eles iam continuar tendo as ideias dos italianos, imigrantes, com ideias ainda da região que vieram, Calabreses, Sicilianos e tal, ele queria que prospectasse para os filhos uma possibilidade nova de um país totalmente novo (Liliana, Família Siciliana 01, 1ª Geração).*

3.5.2 Alimentação: na origem e no país receptor

Com a chegada a São Paulo, após drástica ruptura com seu país, os imigrantes italianos passaram por dificuldades, dentre elas a questão alimentar. Para os habitantes do sul da Itália, a alimentação era, e ainda é, baseada na dieta mediterrânea, com a utilização de ingredientes chave como azeite, pão, tomate, hortaliças, berinjela, ervas, peixes e frutos do mar, *alice*[58], leguminosas – feijões, lentilha, ervilha, grão de bico, fava – cordeiro, coelho, que são usados para a produção de diversos pratos, com destaque para sopas e, principalmente, massas.

[58] Filés de anchova salgados para sua conservação e, algumas vezes, conservados em azeite de oliva (GOTTI, 2011, p. 06).

> *Macarrão todo dia, 365 dias, macarrão. [...] macarrão, o prato mais nobre é pastasciutta[59] com braciola, pastasciutta com molho de tomate, não sei o que, a braciola é carne enrolada, com tempero dentro, não sei o que... [...] a pastasciutta se fazia na quinta feira e no domingo, os outros dias macarrão com legumes, lá o macarrão chama pasta. Pasta e ceci[60], pasta de ervilha, pasta e lentilha, pasta e feijão branco, pasta e peixe, sempre pasta [...] (Giuseppe, Família Pugliese, 1ª Geração).*

A adaptação necessária ao imigrante em seu novo país se deu em vários aspectos culturais, como a língua, por exemplo, mas um dos pontos de maior dificuldade foi a alimentação.

> *Em Catania, como é uma cidade portuária, tem uma parte do porto, é aonde vêm os barcos e vão direto para aquela feira, tem a feira do atacado e do varejo, então o peixe lá eles levam pra dentro da feira vivo, então tem tudo, lula, polvo, os peixes pulando, tudo vivo [...] comia cru com limão [...] O peixe sozinho, o polvo cru é uma delícia, manjuba (Vicenza, Família Siciliana 02, 1ª Geração).*
>
> *Marisco também cru (José Augusto, Família Pugliese, 2ª Geração).*
>
> *[...] a gente morava na parte alta da cidade de Agrigento e o mar era em baixo [...] o pescador tinha acabado de pescar e subia... o meu pai quando ia descascar camarão, me colocava sentada em cima da pia, ele ia descascando e ia me dando na boca... então quando eu vim pra São Paulo, que eu tinha uma amiga japonesinha, e eu era a única que comia peixe cru, eu comia peixe cru com o meu pai! Era camarão descascado e ele me dava e eu tinha quatro anos, e eu sempre comi (Liliana, Família Siciliana 01, 1ª Geração).*

É estranho pensar no hábito do consumo de peixe cru associado à cultura italiana, apesar de ser muito comum nas regiões meridionais da Itália, principalmente na *Sicilia* e na *Puglia*, e ainda hoje há um estranhamento no hábito de comer camarão cru, mesmo entre a comunidade japonesa em São Paulo, por conta da dificuldade de encontrá-lo fresco o suficiente para ser consumido desta forma. Este é um exemplo

---

[59] Qualquer tipo de macarrão com molho, excluindo as sopas com macarrão. Algo como “massa seca” (GOTTI, 2011, p. 796).
[60] Grão de Bico.

de como hábitos comuns tiveram que ser abolidos ou substituídos por outros que estavam disponíveis na sua nova situação.

Itens básicos da alimentação diária dos italianos eram difíceis de se obter ou, quando encontrados, eram de má qualidade, o que gerava muita insatisfação.

> *[...] o meu pai sempre comeu espaguete, todos os dias religiosamente, com tudo, né? Não era espaguete com tomate só, era com brócolis, com couve flor, com abobrinha, al forno. [...] Eu me lembro de quando a minha mãe comprava um macarrão que era terrível, que quando ela abria o pacote, que era um pacote azul, e estava cheio de bicho, a minha mãe lavava em baixo da torneira pra depois cozinhar e era uma papa... era muito triste de fazer a gente comer [...] E a minha mãe lavava, era um negócio nojento, quando eu penso naquilo... era nojento! Uma coisa terrível! [...] Ela fazia os pratos, mas sempre reclamando que o tomate não era o melhor pra fazer molho, a berinjela era muito grande pra fazer uma berinjela pra pôr no macarrão, abobrinha pra fazer o macarrão era muito gorda, a cenoura era muito grande, aqui era tudo muito maior do que lá, então sempre com muita reclamação, mas ela fazia tentando seguir o básico pelo menos (Liliana, Família Siciliana 01, 1ª Geração).*

> *[...] eu lembro que como o macarrão era de uma qualidade muito ruim. Ele (meu pai) tinha que cozinhar o macarrão e já servir pra todo mundo comer, porque caso contrário ele virava uma papa... então ele ficava no fogão com o macarrão na mão, e enquanto faltava alguém na mesa ele não punha o macarrão, ele só colocava o macarrão na panela a hora que estava todo mundo sentado e ninguém podia, daí pra frente, levantar da mesa, em hipótese alguma, porque senão, na hora que ele ia servir, o macarrão empapava (Filippo, Família Siciliana 01, 1ª Geração)!*

> *[...] não tinha azeite na época [...] a minha mãe pegava óleo, pegava as azeitonas e quebrava o caroço da azeitona e colocava dentro do óleo pra ficar com o sabor de azeitona. [...] Era óleo Maria, estava escrito na lata que era 75% de óleo e 15% de azeite, mas não tinha sabor, o que dava sabor eram os caroços de azeitona (Filippo, Família Siciliana 01, 1ª Geração).*

> *[...] os caroços eram todos guardados pra por na lata de óleo, era óleo de soja com azeitona. Pra dar o sabor e era mais gostoso! Pra você ver como era o problema de você sair da Itália e chegar aqui e não ter um ingrediente, não ter nada (Liliana, Família Siciliana 01, 1ª Geração).*

Um prato tradicional de *Avellino*, polenta branca com feijão branco, teve que ser adaptado com a utilização do fubá[61] para que não se perdesse.

> *Santina (Família Campana, 2ª Geração): Eu lembro que o pai pedia pra fazer às vezes, colocava feijão branco no meio da polenta.*
>
> *Ângela (Família Campana, 1ª Geração): Na Itália a gente fazia, aqui não.*
>
> *Esterina (Família Campana, 1ª Geração): Cozinhava o feijão branco, e colocava na farinha amarela.*
>
> *Santina (Família Campana, 2ª Geração): É fubá!*
>
> *Ângela (Família Campana, 1ª Geração): Sabe por quê? Eu fui lá em Minas e tem uma farinha branca que é feita com canjica e eu comprei a farinha pra fazer a polenta com feijão branco igual na Itália, só que a polenta fica igual mingau, ela não endurece.*

Há alguns anos, após a abertura de mercado realizada na década de 90, que possibilitou a importação de vários produtos, dentre eles alguns dos melhores artigos alimentícios italianos, esta situação foi atenuada. Porém, alguns produtos não podem ser encontrados, e não podiam no pós-guerra, por serem específicos da região de origem, e para que os pratos continuassem a ser reproduzidos, foram necessárias adaptações.

> *Na Itália tem o alice, que se você passou em Polignano deve ter visto, alice marinado, aquele branquinho, sabe? [...] Aquilo se come cru, só ele cozido no limão... e como não tem alice aqui, a gente adaptou pra manjuba, então a gente faz... faz tempo que a gente não faz isso, hein (José Augusto, Família Pugliese, 2ª Geração)?!*

Na busca de alguns itens para a produção das receitas, outra dificuldade enfrentada pelos imigrantes italianos, estava na barreira da língua, pois, mesmo ingredientes básicos disponíveis no mercado paulistano, não eram encontrados por problemas de comunicação.

---

[61] Farinha fina de milho amarelo.

> *Isso foi no começo, que ela não estava ambientada aqui, aí ela mandou vir tudo de lá... quando ela foi à feira, e percebeu que tinha tudo, ela começou a fazer (Marcelo, Família Siciliana 02, 2ª Geração).*
>
> *Quando ela chegou aqui, que ela não sabia falar português e ninguém sabia informar a minha mãe, aí não gostavam de arroz e feijão, aí mandou a família da minha tia trazer macarrão e molho.... porque ela não conseguia falar onde tinha molho e macarrão no mercado. [...] Porque ela disse que ela perguntava e todo mundo dizia que aqui não tinha, que era só na Europa (Matilde, Família Siciliana 02, 2ª Geração).*

No relato acima, a senhora pedia um ingrediente básico, como tomate, mas pronunciando em italiano, *pomodoro*, e o feirante, não entendendo o que ela queria, dizia que o produto não existia, que "era só na Europa".

A manutenção de costumes e rituais era fundamental, não só para a preservação da identidade étnica, como para a integração com a sociedade local, mas, sobretudo como reforço dos laços entre os familiares. A relação se consolida e se fortalece no convívio em família e certamente a produção de um alimento é um dos momentos mais emblemáticos desta união.

> *[...] na época de Páscoa, a minha avó mandava as amêndoas numa caixinha de madeira, que o meu pai moía, fazia as massinhas, e fazia o agnello Pasquale*[62] *pra nós, para os filhos... aí não tinha o corante, ele não sabia, ele passava um batom na boquinha e aquele pedaço a gente não comia, mas ele mantinha a tradição de tudo, Páscoa sempre tinha, a minha avó mandava de navio (Liliana, Família Siciliana 01, 1ª Geração).*
>
> *[...] o maior divertimento que tinha era a comida, você não tinha televisão [...] (Filippo, Família Siciliana 01, 1ª Geração).*
>
> *[...] o período de fazer vinho era uma loucura porque meu pai ia ao CEASA e comprava caixas e caixas de uva, ele comprava uva preta pra fazer o vinho rosado e comprava uva branca.... todo mundo estava envolvido no processo de despencar a uva e depois amassar, ele mesmo fez o barril com o negócio pra apertar a uva, aquela coisa entende? Então era uma coisa que todo mundo enchia a casa pra aprender a fazer alguma coisa, então eram amigos, namorados das amigas, então a casa estava sempre cheia (Liliana, Família Siciliana 01, 1ª Geração).*

[62] Cordeiro de marzipã consumido tradicionalmente na Páscoa na Sicília.

Na Itália, parte das famílias de origem meridional tinham ocupações voltadas para a produção de produtos alimentícios, como agricultores ou pescadores, e, mesmo os que possuíam um trabalho urbano, como artesãos ou pequenos comerciantes, tinham uma pequena horta e criação de animais.

> *A gente tinha sítio, a minha família era grande, e nós plantávamos de tudo, milho, trigo, batata, feijon, tremoço. [...] Nós plantávamos uva, podávamos, sulfatava, depois fazíamos o vinho, vendia uva, vinho lá era que nem água! [...] tinha a vaca encostada, tirava leite e depois tinha o porco que nós matávamos no natal, aquilo era uma festa! [...] E fazia salame, sopressattta, linguiça. [...] Levava pra casa o trigo pra fazer pon. A gente fazia o pon de milho e aquilo era gostoso, né (Michele, Família Campana, 1ª Geração)?*
>
> *Quando iam matar o porco, eles até descascavam as batatas pra dar pra eles! (risos) Eles estavam tão gordos! [...] E a banha, né? Banha pra fazer comida. Agora eu nem uso mais banha (Ângela, Família Campana, 1ª Geração).*

Nas casas dos imigrantes em São Paulo, utilizava-se muito o recurso de pequenas hortas e criações de animais, como coelho, galinha ou cabrito, para a obtenção de ingredientes que muitas vezes não estavam disponíveis no mercado.

> *Plantava na marginal! Na beira do rio Tietê, o meu pai plantava um monte de coisa lá (Filippo, Família Siciliana 01, 1ª Geração)!*
>
> *Ele falava: "Carmelita cosa voi fare[63]?" "Totó vai ver se tem isso, vai ver se tem aquilo!" E no jardim dele sempre tinha roseira e em baixo das roseiras tinham as verduras. Tinha rabanete, cenoura, e quando ele plantou figo, por exemplo, tinha duas plantas de figo que quando dava, ele contava: um, dois, três... E cada um tinha que cuidar de um figo, né? Porque era um figo pra cada um! Era um figo pro Pipo, um pra mim e um pro Filippo, conforme o figo ia amadurecendo, ele cortava os pedaços porque só tinha um maduro com três crianças... ele dividia! O meu pai era grande (Liliana, Família Siciliana 01, 1ª Geração)!*

[63] O que você quer fazer?

Em contraste com a falta de alguns itens básicos da sua alimentação, os entrevistados enfatizaram a fartura de alimentos que São Paulo proporcionava às suas famílias.

> *Quando eu cheguei a São Paulo, o meu irmão tinha oito ou nove anos, quando chegou ao porto de Santos, ele falou assim para o meu pai: tem açúcar? Porque ele tinha uma vontade de comer açúcar! Aí o meu pai falou: nossa, tem um pacote de cinco quilos... ele comeu tanto açúcar que morreu diabético (Ângela, Família Campana, 1ª Geração)! (risos)*

> *Ia na feira comprar comida, duas sacolas, enchia 20 quilos de cada sacola, 40 quilos de mercadoria, e vinha a pé (Giuseppe, Família Pugliese, 1ª Geração).*

> *Quando a gente era jovem, morava na Aclimação, comia com muita fartura, tinha muita coisa. [...] E a ostra, então eles compravam o saco. [...] Compravam um saco de ouriço... [...] A quantidade era impressionante, eu ficava espantando com a quantidade (Sérgio, Família Pugliese, 2ª Geração).*

> *Uma vez aí, o pai dela aí... Um saco de 60 quilos, foi no mercado e trouxe. E falou pra mim: Pepe, vamos comer as ostras, não é muito, e se sobrar aí eu como outro dia. E pusemos no quintal aí, e abre a ostra e comia, cru. [...] Olha, acabamos com o saco de 60 quilos de ostra aí (Giuseppe, Família Pugliese, 1ª Geração).*

> *Você lembra quando ele queria comer camarão empanado, ele trazia um pouco de camarão, um pouco (irônica). A gente fazia camarão (Ana Maria, Família Pugliese, 2ª Geração).*

Logo após a imigração, a essência da alimentação dos italianos se manteve em São Paulo, no entanto com alguma assimilação de costumes, processo que ocorreu com maior lentidão entre os idosos, mais resistentes às mudanças. Como se viu, a alimentação é a última resistência à assimilação aos novos hábitos e padrões da sociedade receptora (SANTOS, 2011).

> *[...] quando a gente começou a conhecer a cozinha brasileira, o arroz e feijão, a gente ia comer na casa do vizinho, a gente tinha uma vizinha, uma senhora que o meu irmão adorava e tinha arroz e feijão, a gente gostava. A minha mãe não sabia fazer, mas a minha vizinha*

> *era bem legal e chamava a gente pra comer lá (Liliana, Família Siciliana 01, 1ª Geração).*

3.5.3 Alimentação hoje: preservação das tradições alimentares

São Paulo é uma cidade cosmopolita que exerceu, e ainda exerce, grande atração para imigrantes de vários países e migrantes de diversos estados brasileiros, o que propiciou um intercâmbio cultural intenso entre as diferentes comunidades e famílias de diversas etnias. Estas trocas estão presentes e expressas fortemente na alimentação.

Nas famílias entrevistadas, entre as gerações mais antigas, verificou-se que houve, e há, a preservação da culinária regional na alimentação cotidiana, ainda que tenham introduzido pratos de outras culturas, em sua maioria da cozinha brasileira, principalmente arroz-feijão e feijoada.

> *[...] na verdade algumas coisas a gente foi inserindo de outros países, né? Porque também a gente não pode só comer Pasta alla Norma e Arancine e tal, mas a gente cozinha à italiana basicamente, mas se tiver que fazer uma comida, eu gosto de curry então eu faço camarão ao curry, mas basicamente é italiana (Liliana, Família Siciliana 01, 1ª Geração).*

> *Diariamente eu fazia intercalado, arroz e feijão um dia, outro dia arroz com grão de bico, outro dia arroz com ervilha, e domingo tinha que ter o espaguete número oito, que meu pai não comia outro, com braciola (Lucrécia, Família Pugliese, 1ª Geração).*

> *Ah, fazia de tudo, nhoque, macarrão, arroz, feijão, fazia de tudo, macarrão com feijão... até hoje eu faço, quando me dá na louca eu faço que eu fazia na Itália (Ângela, Família Campana, 1ª Geração).*

Apenas na família siciliana 02 não ocorreu uma incorporação acentuada dos hábitos alimentares paulistanos. Quando indagados se gostavam de arroz e feijão, a negativa não poderia ter sido mais clara:

> *Ah, pelo amor de Deus (Vicenza, Família Siciliana 02, 1ª Geração)!*

> *É macarrão, cozinha siciliana. [...] Brócolis, couve-flor, faz a pasta com couve-flor. [...] Pasta com lentilha [...] macarrão com isso, macarrão com aquilo, todo dia macarrão (Vicenza, Família Siciliana 02, 1ª Geração)!*

> *Pasta com fagioli[64]. [...] Grão de bico, lentilha, macarrão com brócolis. [...] Verdura todo dia. [...] Tudo que é verdura eu faço aqui. [...] O que a gente gosta a gente faz (Santa, Família Siciliana 02, 1ª Geração).*

Porém, mesmo estas resistentes senhoras não conseguiram lutar contra a sedutora feijoada, declarando que adoram o prato, mas com ressalvas.

> *A feijoada que eu faço, você não sabe fazer. [...] A feijoada daqui é muito fraquinha! Eu coloco carne de qualidade[65] (Vicenza, Família Siciliana 02, 1ª Geração)!*

Apesar da manutenção do receituário italiano em São Paulo, ao menos nos primeiros anos após a imigração, alguns pratos deixaram de ser reproduzidos, pois eram associados à pobreza vivida na Itália. O relato familiar abaixo é sobre um prato muito tradicional da *Puglia*, chamado *Fava e Foglie[66].*

> *Giuseppe (Família Pugliese, 1ª Geração): A fava se descasca aí, e o fruto de dentro...*

> *José Augusto (Família Pugliese, 2ª Geração): A fava seca.*

> *Giuseppe (Família Pugliese, 1ª Geração): A fava seca, se faz um purê, e esse purê aí é misturado com uma folha de verdura.*

> *Lucrécia (Família Pugliese, 1ª Geração): Primeiro cozinha a fava até dissolver. [...] Com azeite.*

> *Giuseppe (Família Pugliese, 1ª Geração): Se cozinha, depois de pega esse purê, e pica pão velho aí, e com a verdura e faz tudo uma maçaroca.*

> *José Augusto (Família Pugliese, 2ª Geração): Uma argamassa. (risos)*

---

[64] Macarrão com feijão.
[65] As carnes de qualidade às quais referem-se são carnes bovinas de primeira, como patinho, deturpando a composição dos ingredientes da feijoada.
[66] Fava e folha.

> *Ana Maria (Família Pugliese, 2ª Geração): Mas é muito bom.*
>
> *José Augusto (Família Pugliese, 2ª Geração): É muito gostoso.*
>
> *José Augusto (Família Pugliese, 2ª Geração): A fava e folha é coisa pobre, né? Então as pessoas que vinham pra cá, evitavam de comer isso. Hoje virou folclore, mas naquela época se evitava comer isso. Eu só fui comer fava e folha depois de grande, quando já se esqueceram da pobreza, sabe como é que é? Porque era relacionado diretamente com a pobreza. A gente não comia quando era criança. Se abominava esse tipo de coisa.*

Após anos, o prato voltou a ser reproduzido pela família usando a memória de como se fazia na cidade de origem, *Polignano a Mare*. Porém, é interessante notar que quando retornaram a passeio à sua cidade, 33 anos depois, o prato era feito de outra maneira, pois, como a cozinha tem a característica de ser dinâmica, o preparo e, principalmente, a apresentação se transformaram. Após a década de 50, este prato tomou dois rumos diferentes, um na própria *Puglia*, e o outro pelos imigrantes puglieses em São Paulo, onde preservaram mais suas características originais.

> *José Augusto (Família Pugliese, 2ª Geração): Se faz pelo saudosismo daquela época da Itália, se faz igualzinho se fazia lá.*
>
> *Giuseppe (Família Pugliese, 1ª Geração): Lá eles não fazem mais.*
>
> *José Augusto (Família Pugliese, 2ª Geração): Fazem a fava, cozinha a verdura à parte, o purê da fava, e põe croutons.*
>
> *Ana Maria (Família Pugliese, 2ª Geração): Ficou mais refinado lá.*
>
> *José Augusto (Família Pugliese, 2ª Geração): Aqui é gororoba mesmo, sabem como é? Lá virou prato refinado. Mas isso acontece com muita gente, porque? Acessa a evolução na origem e preserva-se no momento em que chegou aqui, saudade daquela época. Isso acontece com japonês, alemão do sul aí, e vários outros.*

Mais uma história relacionada a outra preparação foi relata pela família. Neste caso, um prato largamente consumido em uma festa tradicional italiana de São Paulo, fundada por imigrantes de *Polignano a Mare*, a festa de *San Vito*, praticamente desapareceu do receituário da cidade.

> *Em Polignano, nós fomos procurar a Gniummerieddi[67], ninguém sabia o que era. Nós conseguimos descobrir num restaurante, que eu perguntava: ah, não tem Gniummerieddi? ... ficava todo mundo assim, o que é isso? Aí uma moça no restaurante, italiana, mas que tem parentes aqui no Brasil, lá de Polignano, ela falou: olha, não se faz mais, não é uma coisa assim, comum. Tem um rapaz que tem um açougue na praça principal que ele tem uma rotisserie, se você encomendar ele faz (Ana Maria, Família Pugliese, 2ª Geração).*

Aos olhos de seus descendentes, ao tratar da cozinha regional, os pratos trazidos pelos imigrantes tornaram-se pratos “da família”, e não mais pratos de determinada região, por conta do distanciamento cultural imposto pelos anos de residência no país receptor, além da apropriação de pratos de outras cozinhas.

> *[...] a gente não tem isso tão claro, o que é a comida siciliana, porque com o papai, a gente foi muito de experimentar muitas coisas, o papai já introduziu isso mais de experimentar outras coisas, então a gente tem o repertório mais misturado [...]. Eu não sei exatamente o que é siciliano e o que não é siciliano, eu faço as coisas que o papai faz, eu faço macarrão com abobrinha, eu faço a Pasta con le Sarde, eu faço sei lá, macarrão com berinjela, berinjela de vários jeitos, pesto eu fiz esses dias, tem várias coisas que eu faço (Perla, Família Siciliana 01, 2ª Geração).*

> *A minha avó também faz um macarrão que os netos amam de paixão que é... [...] que faz de forno com batata. Mas eu acho meio abrasileirado. É como esse macarrão de forno que ela fala, ela faz mais aqui, não tem tanta cara de Itália (Marília, Família Campana, 3ª Geração).*

Familiares que se mantiveram mais próximos aos entes mais antigos, que preservaram mais intensamente a italianidade, e por consequência a cozinha regional, tem sua identidade italiana mais marcada, por conta do hábito formado durante o tempo de convivência, principalmente na infância, como é o caso de Loretta (Família Siciliana 01, 2ª Geração), que come basicamente comida siciliana todos os dias, a mesma da sua *nonna*.

Já Ariane (Família Siciliana 01, 2ª Geração) seguiu um caminho diferente em sua alimentação cotidiana, por opção costuma comer uma comida mais saudável,

[67] Espetos de miúdos de cordeiro com salsa e folhas de louro.

baseada em cereais e hortaliças, e que não tem muito a ver com a dieta mediterrânea, indo para um lado mais naturalista. Apesar de suas receitas não terem ligação com suas tradições familiares, o depoimento abaixo mostra um ponto interessante.

> *Eu aprendi a cozinhar com o meu pai. [...] eu uso a base de como fazer e aí eu mudo os ingredientes, sempre que eu cozinho, por exemplo, eu frito um alho e uma cebola num azeite bom, e faço as coisas nessa base... eu aprendi a fazer o básico e hoje eu escolho outros ingredientes (Ariane, Família Siciliana 01, 2ª Geração).*

Apesar do receituário familiar não estar tão presente em suas refeições, exceto em algumas ocasiões aos finais de semana, o "jeito" de cozinhar da família aparece na quantidade e na forma de utilizar os temperos. Porém, mesmo utilizando esse "jeito" de cozinhar, o cardápio escolhido pode levar a uma descaracterização da cozinha italiana, deixando de representar o patrimônio culinário familiar, mudando a essência desta cozinha.

No caso da Perla (Família Siciliana 01, 2ª Geração), que tem uma alimentação mais ao estilo brasileiro, mas que costuma cozinhar pratos familiares em ocasiões esporádicas, também corre-se o risco da perda da identidade italiana, se for analisado na perspectiva de Zanetti (2010, p. 131): "É a comida cotidiana que carrega os verdadeiros elementos que remetem à identidade de cada grupo". Em contrapartida, o conceito de "múltiplas identidades" trazido por Featherstone (1997) e Montanari (2013), defende que a pluralidade cultural pode conviver com a preservação da identidade.

De qualquer forma, pensando na manutenção da identidade, as duas linhas de raciocínio, de Zanetti (2010) ou Featherstone (1997) e Montanari (2013), dependem da continuidade da reprodução das receitas no núcleo familiar, sendo fundamental para a formação do gosto desde a infância e o desenvolvimento da memória gustativa. Além disso, para a manutenção do receituário é imprescindível que se cozinhe junto, pois, não só ocorre o ensino-aprendizado dos pratos, mas reforça o sentimento de pertencimento, resultando na manutenção da tradição.

> *[...] tinha sempre que ficar junto no núcleo familiar, vem cá, pica isso, pica aquilo (Liliana, Família Siciliana 01, 1ª Geração).*

No relato de Marília (Família Campana, 3ª Geração), que ressalta o sentimento de afeto e conforto que a cozinha traz, pode-se averiguar a influência da família, e suas tradições, na escolha da profissão. Percebe-se que a manutenção da tradição não só influencia a personalidade e a história do indivíduo, mas chega a ser determinante em sua vida profissional.

> *[...] Eu cresci vendo, todo sábado e domingo, todo mundo na casa da minha avó fazendo esse monte de comida, eu achava legal que reunia, e o meu avô sempre foi muito de festa, festa junina, ele queria fazer festa e não importa se não fosse da tradição dele... então sempre muita comida, muita comida [...] eu fico feliz de ver as pessoas falando que está bom, a satisfação das pessoas gostando de comer algo que eu faço.... mas não foi desde pequena que eu queria trabalhar com comida, eu fiquei em dúvida, não sabia se era enfermagem, nutrição, gastronomia, fui ver medicina, tipo perdida!*
> *Então não foi uma coisa super certa, mas a família influenciou muito no que eu escolhi..... e a família roda em volta de comida... o meu tio Hélio, ele não liga pra minha prima pra falar: oi Alessandra, tudo bem? Mas pra mim ele liga, porque fala de comida... outro tio liga pra falar comigo de comida. [...] Então eu acho que eu me conecto muito com a minha família por conta comida, se fosse por outros assuntos eu acho que eu falaria menos (Marília, Família Campana, 3ª Geração)!*

As sensações que o cheiro ou paladar trazem são intensas e ativam a memória, relacionando com os sentimentos de pertencimento, de identidade.

> *[...] eu lembro muito é o cheiro de café de manhã que era preparado na cafeteira italiana[68], e que tem um cheiro específico, e que esse cheiro me lembra da nonna na hora, porque eu costumava ir passar as férias na casa dela, porque eles moravam no Rio de Janeiro e eu em São Paulo, e esse cheiro ficou na minha memória (Ariane, Família Siciliana 01, 2ª Geração)!*

A mesma relação de afetividade pode ser constatada no “método” de preparar as receitas, não só em relação aos ingredientes, mas à forma como se faz, exprimindo a preocupação com a manutenção da tradição.

> *[...] o macarrão com molho cru que eu faço* (aprendido com a *nonna*), *faço questão de amassar o tomate com o copo... não venha com outra*

[68] Bialetti.

> *técnica porque foi assim que eu aprendi e é assim que é mais fácil! Outro dia eu fiz esse macarrão na casa de um amigo, muita gente comeu e adorou e quer a receita e quer saber como faz! "Ah, mas não dá pra bater no liquidificador?" "Dá, mas não é assim que faz!" (Ariane, Família Siciliana 01, 2ª Geração).*

O "fazer junto" ainda continua sendo um dos fatores mais importantes do reforço dos laços familiares e as datas festivas são ocasiões marcantes para o resgate da noção de pertencimento, das relações entre os entes da família.

> *Eu lembro nos meus aniversários que a melhor parte, além da própria festa, era a preparação, então eu lembro muito disso, [...] eu me lembro da minha avó ficar preparando muitas coisas e eram vários dias preparando e eu participava desse processo e era muito feliz... mais feliz até que a própria festa [...] (Ariane, Família Siciliana 01, 2ª Geração).*

O Natal, seguido pela Páscoa e aniversários, são os momentos em que os pratos mais elaborados são realizados. Nestes eventos, a italianidade, expressa pela cozinha da família, se manifesta com maior força.

> *Eu estava falando de um prato de Natal, chama cartellate, conhece? [...] Cartellate é show (Sérgio, Família Pugliese, 2ª Geração).*
>
> *Tem todo Natal aqui em casa. Cartellate e pezza dolce[69] (Lucrécia, Família Pugliese, 1ª Geração).*
>
> *Salada de polvo a gente faz muito no Natal, que todo mundo gosta (Ana Maria, Família Pugliese, 2ª Geração).*
>
> *No Carnaval é a pastiera, na Páscoa é a pizza piena, com escarola e com linguiça e queijo (Santina, Família Campana, 2ª Geração).*

A manutenção do receituário familiar passa pela experiência em família, desde os primeiros anos de vida. O gosto por certo prato, sabores ou texturas, se forma na infância, e isso é elevado para toda a vida. Determina que um alimento para algumas pessoas seja uma iguaria ou um prato reconfortante, pois trazem a lembrança de

[69] Torta doce de ricota (Ana Maria, Família Pugliese, 2ª Geração).

quem o fazia, das sensações de carinho, mas para outros não tenham esse sentido, muitas vezes causando até repulsa.

> *A ciambotta é batata, cebola, berinjela, couve-flor, pimentão, tudo! Faço um refogadinho com tomate, coloco um pouco de molho, refogo e depois um pacotinho de caldo Knorr, deixo aquele gostinho.... e jogo tudo, batata, abobrinha, berinjela e quando eu começo a comer aquilo... eu fico deste tamanho (Ângela, Família Campana, 1ª Geração)!*
>
> *"Hummm" aquele molhinho pra comer com pão (Elvira, Família Campana, 2ª Geração)!*
>
> *O meu genro fala que é comida de porco, mas eu gosto (Ângela, Família Campana, 1ª Geração)!*

Marília (Família Campana, 3ª Geração), proprietária de um pastifício em São Paulo, relata sua dificuldade em vender os pratos tradicionais de sua família, por conta das especificidades do gosto individual, tendo que cair no genérico.

> *Não tem muita coisa específica da minha família... por exemplo, eu não faço o nhoque dela que é só de farinha... a impressão que eu tenho é que o público que eu tenho pra vender tem que ser próximo, porque é com encomenda, não é muito aberto a algumas coisas que ela faz... a gente está acostumada porque come desde pequena, muita gente não fica comendo alice por aí, então eu vendo muito coisas de queijo, coisas mais simples.... e coisas que eu vendo, ela não gosta, tipo nhoque falso, que ninguém me ouça! O que eu mais vendo é um nhoque recheado bendito! Mas que não tem nada de nhoque italiano, nada, zero! Mas vende (Marília, Família Campana, 3ª Geração)....*

O *alice* é um caso da formação do gosto durante a infância. Alimento detestado por muitas pessoas, apareceu nas declarações da maioria dos entrevistados como uma das coisas de que mais gostam, pois faz parte da tradição alimentar do sul da Itália.

> *Todo Natal tem o espaguete com alice... nossa acho que é a melhor coisa que tem! A nossa família toda come! O Hélio gosta gelado (Santina, Família Campana, 2ª Geração)!*

> *[...] quando ela faz o macarrão com alice eu também gosto, eu acho muito saboroso, é simples, mas é muito saboroso (Marcelo, Família Siciliana 02, 2ª Geração)...*

A mesma coisa pode-se dizer sobre a berinjela.

> *O pai que falava que a berinjela era mais gostosa do que a carne (Santina, Família Campana, 2ª Geração).*
>
> *Berinjela é o que eu mais gosto (Elvira, Família Campana, 2ª Geração)!*
>
> *A Tais é muito salada de berinjela (Marília, Família Campana, 3ª Geração)!*
>
> *[...] Macarrão com berinjela, berinjela de vários jeitos [...] (Perla, Família Siciliana 01, 2ª Geração).*
>
> *Que nem a lasanha, se não colocar berinjela frita não é lasanha (Marcelo, Família Siciliana 02, 2ª Geração).*
>
> *Quando eu faço à parmegiana, eu tenho uma neta... gente como come aquela menina (Ângela, Família Campana, 1ª Geração)!*

Além do “fazer junto”, o registro escrito do receituário é fundamental para a preservação da memória culinária da família, para que se consiga reproduzir as receitas de maneira que a tradição não se perca. Infelizmente, constatou-se que as famílias entrevistadas não possuem o receituário anotado em cadernos, apesar de considerarem importante fazê-lo.

> *Eu tô tentando escrever, estou tentando escrever até pra deixar, porque a minha mãe, ela não tinha caderno de receitas, ela tinha de cabeça, ela falava “aqui você põe isso, aqui você põe aquilo”... as receitas novas que ela foi aprendendo, que ela via na vizinha ou em algum lugar, ela ia anotando nos papeizinhos, folhinhas... ela nunca fez um caderno, eu estou até tentando fazer um caderno há um mês mais ou menos (Liliana, Família Siciliana 01, 1ª Geração)!*
>
> *Não, ela não tem nada escrito! Elas fazem tudo de cabeça. [...] Essas do dia a dia eu sei de cabeça. Eu não anoto nada, agora essas tortas precisa. [...] O meu avô quando estava doente falou que eu ia escrever um livro. Ele estava no hospital, antes de morrer, e eu: mãe olha o que*

> *ele veio me empurrar! Podia ser uma receita pra ser mais fácil, né? E ele falou: tem que ser você (Marília, Família Campana, 3ª Geração)!*
>
> *E ele falava: vocês têm que escrever tudo isso, isso é história! As coisas que acontecem, os pratos, as reuniões de família (Santina, Família Campana, 2ª Geração).*

Muitas vezes, pela memória gustativa que se tem de pratos que se comia, ao gosto que se formou na infância, ainda que os registros não tenham sido deixados, é possível tentar recriá-los usando como ponto de partida o repertório aprendido.

> *[...] umas eu sei a receita e outras não, mas eu lembro o gosto e pelo gosto eu acho que vai isso, isso e isso, eu vou lá e faço.... tem muita coisa que eu não fiz ainda, mas que eu sei comer, eu comi e eu sei que eu posso fazer (Perla, Família Siciliana 01, 2ª Geração).*
>
> *Eu sei como ela faz pizzas, eu não me meto, essas mais tradicionais, eu não me meto... mas as do dia a dia eu faço, eu sei fazer... não é que eu vou à cozinha e fico fazendo, mas "pasta padana" eu sei como ela faz, saberia, tentaria fazer, mostarda com batata (Marília, Família Campana, 3ª Geração).*

O crescimento dos cursos de Gastronomia e a facilidade para obtenção de referências em veículos especializados como livros, sites e programas de TV, podem ser usados como forma de resgate da cozinha tradicional, aliado, mais uma vez, à memória gustativa familiar, buscando nestas fontes informações para recriar o receituário familiar perdido.

> *[...] eu posso pegar num livro e ler, eu posso ligar pra minha tia e perguntar, eu posso ligar pro meu pai e perguntar [...] Porque a gente tem um repertório também de comer e também de saber fazer as coisas básicas, de saber fazer um molho (Perla, Família Siciliana 01, 2ª Geração).*

Porém, em alguns casos, existem receitas que, por conta da sua complexidade, se não ficaram registradas acabam por não poderem ser mais reproduzidas, como pode-se notar no depoimento abaixo:

> *[...] tem uma coisa que eu estou com muita vontade de comer que eu nunca mais comi, e era uma coisa da nonna, que era a pizza frita que*

> *ela fazia... só farinha e água, e de repente tinha uma pizza!* (Não faço) *por causa da massa, eu não consigo imaginar uma proporção de farinha e água pra por na frigideira que a nonna fazia, e fazia assim num piscar de olhos (Loretta, Família Siciliana 01, 2ª Geração).*

Ou no diálogo entre familiares:

> *Marília (Família Campana, 3ª Geração): E essas tortas que hoje, nós que somos netos comemos, vocês já faziam essas pizzas e tortas?*
>
> *Ângela (Família Campana, 1ª Geração): Ô, se fazia! Cada festa tem um prato típico, cada festa é uma tradição. A pizza cheia, eu faço ela com salaminho, queijo, ovo, uva passa.*
>
> *Marília (Família Campana, 3ª Geração): A gente fala igual a minha avó... ela fala "pizza iena" e a gente fala igual a minha avó!*
>
> *Santina (Família Campana, 2ª Geração): [...] as pizzas eu nunca me atrevi a fazer sozinha.*
>
> *Marília (Família Campana, 3ª Geração): Você já fez uma vez, fica parecida, mas ainda não fica assim.*
>
> *Esterina (Família Campana, 1ª Geração): Não sei o que elas erram..... É igual o molho!*

Sobre o registro escrito do receituário, Amon e Menasche (2008), num estudo sobre uma família judia sefardi radicada no Brasil, mostram que, apesar da imprecisão na escrita das receitas, pois a autora descreve as medidas dos ingredientes do "biscoito de álcool" como "assucar ao paladar, farinha o que levar", os leitores, no caso descendentes da família, conseguiriam reproduzir a receita de maneira correta, partindo do princípio que a experiência entre eles, seja no consumo do biscoito, mas, principalmente, na convivência que se deu durante a realização da receita, seriam suficientes para a sua realização. "Um simples relato dos ingredientes e método parece ser suficiente, pressupondo que todo o resto emergiria da experiência compartilhada e do senso comum. Há proximidade entre quem escreve e quem lê (AMON e MENASCHE, 2008, p. 16)". Esta expectativa em relação aos seus sucessores, pode-se sentir claramente nas declarações das duas senhoras sicilianas:

> *Não é complicado, é só você querer fazer mesmo e colocar um pouco de amor ali na comida (Santa, Família Siciliana 02, 1ª Geração).*
>
> *Aquela comida que você faz, se você não colocar amor como você beija a namorada, não fica boa (Vicenza, Família Siciliana 02, 1ª Geração)!*

Ou na seguinte afirmativa:

> *Escuta, deixa eu falar uma coisa, um bom chef, tá tudo aqui dentro. [...] Faz uma vez, faz sempre (José Augusto, Família Pugliese, 2ª Geração).*

Foi interessante notar que, durante a entrevista, em alguns momentos foi defendida a ideia de que as receitas podem receber alterações em sua composição e modo de preparo de acordo com a família que a reproduz, sem que deixem de ser consideradas originais.

> *[...] a forma de fazer a parmigiana di melanzane[70].... na casa do Rafaelle é feita de uma forma, e sem sombra de dúvida é típico da família, porque em nenhum outro livro de receitas é feito daquele jeito, e a minha mãe também não fazia [...] a parmigiana de melanzane é de família, é de como a sua mãe faz, é de família, é a memória (Liliana, Família Siciliana 01, 1ª Geração)!*

Em outros momentos isto não foi tolerado, como no diálogo abaixo entre tia e sobrinha:

> *Liliana (Família Siciliana 01,1ª Geração): Agora você falou da Pasta con le Sarde[71]?*
>
> *Perla (Família Siciliana 01, 2ª Geração): Faço!*
>
> *Liliana: Mas você faz como manda o figurino? Compra sardinha fresca?*

[70] Berinjela à parmegiana.
[71] Massa com Sardinha, à moda siciliana.

Perla: Tia eu não sei, aí que tá, muitas coisas que eu faço em casa, eu não tenho anotado, eu faço de cabeça, de lembrar a receita de cabeça!

Liliana: E como você faz?

Perla: Eu coloco molho, coloco a sardinha....

Liliana: Você compra a sardinha fresca?

Perla: Às vezes eu compro e às vezes eu ponho em lata mesmo!

Liliana: Já não funciona assim!

Perla: Eu faço assim, porque sardinha em lata eu sempre tenho em casa e fresca nem sempre, eu não planejo a janta antes, eu abro a geladeira e fico meditando um tempo.... é assim que eu faço lá em casa, entendeu? Eu faço a compra e vou comprando as coisas que eu acho que eu vou usar e olho a geladeira, o armário, olho pra tudo, vejo, o que tem, e faço!

Liliana: Então a receita nunca pode ser uma receita original.

Perla: Às vezes eu tenho tudo! Esses dias eu fiz o pesto, eu tinha manjericão, tinha pinoli, tinha azeite!

Liliana: Então fala a le sarde o que você colocou?

Perla: Eu tenho a sardinha, se eu tenho pinoli eu ponho, mas nem sempre, né? E agora eu não lembro se eu ponho cebola ou alho, eu ponho o que tem, pimenta do reino também ponho, não sei se vai mas eu ponho, e a parte que eu mais gosto é a farofinha que vai em cima.

Liliana: Você esqueceu-se da erva doce!

Perla: Coloco com certeza.... e a farofinha de rosca com azeite e alice!

Liliana: Ah, tá razoável!

Perla: Um dia eu fui à Di Cunto[72] *e compro aquela sardinha marinada, e quando eu tô enjoada, por que compro muito e sobra, eu coloco no macarrão.*

Liliana: E é marinada com o que?

[72] Estabelecimento culinário italiano em São Paulo, como uma *rotisserie*.

> *Perla: Cebola.*
>
> *Liliana: E não tem vinagre pra marinar?*
>
> *Perla: Deve ter.*
>
> *Liliana: E você faz macarrão com isso!?*
>
> *Perla: É pra reaproveitar... tem uma coisa na minha casa que é lei, nada vai para o lixo! Nada! Tudo se reaproveita! Pode não ficar a receita original.*
>
> *Liliana: Mas se eu tiver uma sardinha marinada ou no limão ou no vinagre, jamais vai virar uma Pasta con le Sarde, vai virar uma salada, vai virar... [...] um sanduíche, com cebola em rodelas.... eu ia colocar uma laranja, alguma coisa!*

Este diálogo entre gerações revela muitas coisas, inclusive o "horror" manifestado pela tia em se utilizar sardinha em lata ou marinada no vinagre ou no limão, evidenciando um maior cuidado com a preservação da receita original por parte da representante da 1ª geração, enquanto o mais jovem tem maior tolerância com adaptações mais substanciais, como no ingrediente principal do prato, a sardinha. Esta defesa pela preservação criteriosa da receita, também pode ser interpretada como uma forma da tia "proteger" a sobrinha perante os julgamentos que ela possa receber de outros sicilianos, sejam familiares ou não. De qualquer forma, partindo do conceito de que a cozinha é dinâmica e permite alterações ao longo do tempo, com relação a quem faz e onde se faz, a continuidade do preparo do prato pelo familiar mais jovem, ainda que alterado, garante a preservação do receituário familiar.

Algumas facilidades modernas foram aceitas e se tornaram comuns no preparo dos pratos, pois se não fossem utilizadas, provavelmente, eles não seriam mais reproduzidos, ou seriam com menor frequência.

> *[...] pra fazer o arancino ela não usava caldo de carne[73], ela usava o músculo, o ossobuco... ela fazia o caldo a partir da carne mesmo e aquela gordura que sobe ela sempre tirava. Mas isso que é muito trabalhoso, então se tiver que fazer ela vai usar o caldo de carne*

[73] O caldo de carne ao qual ele se refere é o caldo em tablete, comprado pronto.

> *mesmo, em tablete, mas naquela época era muito trabalhoso (Marcelo, Família Siciliana 02, 2ª Geração).*
>
> *Eu vou na rotisserie e compro ela pronta. [...] Ultimamente é assim, compro quatro braciola (José Augusto, Família Pugliese, 2ª Geração).*

As “modernidades” da indústria alimentícia auxiliam no preparo das refeições diárias, mas fazem perder os saberes tradicionais.

> *Santina (Família Campana, 2ª Geração): Mas como era a história da conserva (de tomate)?*
>
> *Ângela (Família Campana, 1ª Geração): A conserva ele fica duro, você deixa secar e depois pega ele e deixa em uma tigela, quando você vai fazer a comida, você coloca um pouco daquele e fica igual à massa de tomate.*
>
> *Santina (Família Campana, 2ª Geração): É, seria a nossa massa de tomate.*
>
> *Elvira (Família Campana, 2ª Geração): Mas como vocês secavam?*
>
> *Esterina (Família Campana, 1ª Geração): No forno.*
>
> *Santina (Família Campana, 2ª Geração): Igual tomate seco?*
>
> *Ângela (Família Campana, 1ª Geração): Aquecia o forno e colocava lá.*
>
> *Santina (Família Campana, 2ª Geração): Pegava a panela de barro e colocava lá. Fazia a massa e depois colocava em uma panela de barro e deixava secar?*
>
> *Ângela (Família Campana, 1ª Geração): Isso e depois guardava para o inverno dentro de umas louças, deixava guardadinho e não estragava nunca!*

Apesar destas facilidades e adaptações, percebeu-se uma diminuição em relação à reprodução do receituário regional italiano nas gerações mais novas. Os motivos principais, além da introdução acentuada de pratos de diferentes culturas, foi a preocupação com a saúde, com o valor nutricional e energético dos alimentos, além do fato de certos alimentos causarem certa estranheza.

> *Normalmente o mais importante é o prazer, mas durante a semana tentamos não comer tanta bobeira. A gente come bastante frutas, verduras e legumes (Marília, Família Campana, 3ª Geração).*
>
> *Aqui em casa a gente não come muito pão junto com a comida..... mas na minha vó é sagrado (Marília, Família Campana, 3ª Geração).*
>
> *[...] a Fernanda tem o hábito de colocar muito menos óleo, então em casa se gasta no máximo uma lata de óleo, e azeite pra temperar e não cozinhar. [...] Se for só na base do olho e for colocando as coisas no prato, você não sabe o que vai acontecer, você pode ir pelo gosto, mas você sofre as consequências mais tarde (Marcelo, Família Siciliana 02, 2ª Geração).*
>
> *Não gosto de tudo, tem umas coisas que eu acho muito agressivas. [...] Não é que não gosto, mas se vou na festa de San Vito eu como... quando eu vou eu experimento um pedacinho de gniummerieddi. O cagção, a torta de cebola eu acho muito forte para o meu gosto (Rodolfo, Família Pugliese, 3ª Geração).*

Outra contribuição para este declínio se deu quando se casaram com cônjuges que não tem ligação com a cultura italiana, reproduzindo em casa a comida de sua família. Até mesmo os hábitos mais estranhos, para padrões alimentares italianos, acabaram sendo adotados pelos descendentes dos imigrantes, como pode ser visto na conversa abaixo.

> *[...] pra mim foi um choque quando eu cheguei à casa da minha sogra, ela fez lasanha, só que ela tinha feito arroz e feijão, e na hora de fazer o prato, eu fiz o prato com a lasanha e ela perguntou: e o arroz e feijão? Eu falei: não, se eu estou comendo uma coisa, porque eu vou comer outra? E ela disse: mas aqui todo mundo come tudo! Ou seja, lá, eles são mineiros, se você falar que tem lasanha ou que tem macarrão, sempre vai ter arroz e feijão, se você não colocar no prato o macarrão e o arroz e feijão tem alguma estranha pra eles, o meu prato é aquele ali, a lasanha, mas pra eles não! [...] Eu acabei entrando no embalo deles e gostei (Marcelo, Família Siciliana 02, 2ª Geração).*
>
> *Ah não, isso não existe (Santa, Família Siciliana 02, 1ª Geração)!*
>
> *Lá eu como tia, eu sei que é estranho, mas... (Marcelo, Família Siciliana 02, 2ª Geração).*

Não só as interferências alimentares de cônjuges brasileiros são sentidas no receituário regional trazido pelos imigrantes. Mesmo o cônjuge sendo de origem italiana, porém de outra região, pode levar a uma alteração drástica no receituário, como no depoimento a seguir que gerou a inserção de um prato do norte da Itália, no cardápio de uma família oriunda do sul italiano.

> *Nós da família nunca comemos risoto até a chegada do Ubiratan (marido de Ana Maria)... Ubiratan que trouxe o risoto pra nós aqui (José Augusto, Família Pugliese, 2ª Geração).*

Outra barreira para a manutenção do receituário familiar está no simples fato de que, por vezes, as pessoas não possuem aptidão para a cozinha.

> *Eu tenho um problema muito sério: talento. Eu tentei, ela tentou me ensinar, só que eu não tenho a mão boa [...]. Eu gosto de comer, falta prática mesmo, eu queria praticar mais, eu queria fazer isso do jeito que eles fazem, chamar o pessoal pra comer, eu acho mais legal do que sair e tal, isso eu peguei mesmo deles (Rodolfo, Família Pugliese, 3ª Geração).*

Para as gerações mais antigas, a necessidade de fazer a comida para a família, papel normalmente destinado à mãe, fazia com que o receituário fosse aprendido, mesmo que não se tivesse gosto para esta tarefa. As meninas eram “treinadas” para isso. Hoje, com as facilidades da vida moderna, esta dependência diminui, restando aos amantes da cozinha a reprodução das receitas.

> *[...] O meu tio João, que é o mais velho, ele faz linguiça, ele fazia vinho com o meu avô. Ele faz bastante dessas coisas mais artesanais. Eles esvaziaram um espaço na casa da minha avó e eles combinaram que eles vão fazer a tal da linguiça lá, essas coisas artesanais, ele que faz... é que ele que ia plantar com o meu avô no sítio dele, então ele era bem mais o estilão do meu avô (Marília, Família Campana, 3ª Geração).*

Em duas famílias entrevistadas percebeu-se que o receituário trazido pelo imigrante pode estar destinado ao esquecimento, ainda que adorem tais pratos, pois todos os indivíduos da geração mais nova não tem qualquer vocação para a cozinha. Os pratos continuam sendo consumidos, somente em ocasiões esporádicas, quando

preparadas pelos mais velhos. Quando questionado se reproduzia estas receitas em sua casa ou na casa de seus filhos, que vivem com a mãe, Marcelo (Família Siciliana 02, 2ª Geração) foi enfático:

> *Não, nada, nada, nada! [...] A gente tem vontade de fazer... a gente tem o pensamento de que tem que fazer, a minha mãe já me explicou como faz, então se eu for fazer eu sei, mas a questão é do hábito, né? Porque em casa você tem todos aqueles ingredientes pra fazer aquela comida com bastante legumes, arroz, feijão... o que a gente tem feito muito em casa é o arroz integral com lentilha e a gente come isso porque gosta e é super saudável, mas daquilo que a minha mãe falou a gente não praticou nada (Marcelo, Família Siciliana 02, 2ª Geração)!*

Em contrapartida ele disse que, após a entrevista, sentiu a importância da preservação destes pratos e que seu filho mais velho, Giovanni, interessou-se em aprender a *lasagna* de sua *nonna*. Vê-se um interesse que surge com a possibilidade de perda do receituário, mas, mesmo assim, é pouco a manutenção de um só prato.

Como no caso acima, percebeu-se nas famílias, ao longo ou após as entrevistas, o surgimento do interesse pela preservação das receitas, ou a necessidade de fazê-lo. Como é comum, as pessoas só percebem o quanto gostam de alguma coisa, e dão seu devido valor, quando não as possuem mais ou estão prestes a perder.

> *Eu tenho pensado nisso depois que a gente conversou outro dia.... perder isso é um pecado, eu gosto, a minha vida toda eu acostumei comer isso, eu até falei pra minha irmã e ela disse que vai começar a anotar tudo pra gente começar a fazer (Marcelo, Família Siciliana 02, 2ª Geração).*

> *As sopas eu sei fazer, porque eu sei como ela faz, não ficam exatamente iguais! Já as tortas eu não... até falei pra minha mãe, ninguém sabe fazer igual a pizza, eu falei pra minha mãe que a gente tem que pegar e fazer junto [...] (Marília, Família Campana, 3ª Geração).*

Quanto à prática culinária percebeu-se que, no dia-a-dia, os alimentos continuam a serem preparados em casa, mas atendendo ao anseio da geração mais jovem, que possui um receituário mais diversificado, pois incorporou às refeições cotidianas hábitos alimentares do mundo moderno, mais globalizado, com acesso a

um leque cultural gastronômico, mas sem perder totalmente costumes italianos. Notou-se ainda a necessidade de pratos de preparo mais rápido, pensando na praticidade.

> *Arroz, Feijão, Bife, Macarrão ao Molho Bolonhesa, Strogonoff, Frango assado, saladas e verduras em geral (Giovanni, Família Siciliana 02, 3ª Geração).*

> *Ela (minha mãe) faz desde o super brasileiro, mas a gente não é de comer arroz e feijão todos os dias nem pensar, às vezes nem uma vez na semana tem feijão... como ela gosta muito de cozinhar ela vive fazendo coisa diferente, mas ela faz umas coisas assim... as sopas lembram muito as da minha avó, com feijão, escarola, linguiça, tem uma que é escarola com feijão (Marília, Família Campana, 3ª Geração).*

> *Todos os dias para o jantar. [...] Como sou eu e o meu marido, porque a minha filha já mora em outra cidade, e tem a casa dela, eu faço o jantar um pouquinho a mais pra sobrar para o dia seguinte e eu comer, mas normalmente eu faço o jantar (Liliana, Família Siciliana 01, 1ª Geração).*

> *Comida em casa? Eu faço todo dia! [...] (Perla, Família Siciliana 01, 2ª Geração).*

Outro ponto apontado por todas as famílias, foi que, ainda que de vez em quando peçam comida em casa pelo sistema *delivery*, costumeiramente é somente pizza, excluindo qualquer outro tipo de comida.

> *Não! Pedir por telefone!? Não! Nem que a vaca tussa (Liliana, Família Siciliana 01, 1ª Geração)!*

Em relação ao consumo de comida pronta, congelada ou industrializada, foram enfáticos em dizer que não consomem em qualquer hipótese.

> *[...] eu não gosto... eles põe muito conservante, muito corante, eu não confio muito nessas comidas, eu não acho que me faz bem, então eu prefiro fazer a minha comida (Ariane, Família Siciliana 01, 2ª Geração).*

Sair para comer aos finais de semana é comum para as famílias, principalmente entre os mais jovens, sempre buscando outras cozinhas, como as asiáticas ou árabes, ávidos por novidades.

> *De vez em quando como fora de casa durante a semana. Aos finais de semana costumo comer fora de casa sim. Para comer algo diferente (Giovanni, Família Siciliana 02, 3ª Geração).*

> *Adoramos comer fora, mas vamos principalmente de fim de semana. A gente gosta de experimentar lugares novos e sabores diferentes... e também é uma forma de reunir a família e conversar um pouco (Marília, Família Campana, 3ª Geração).*

Porém, raramente vão a restaurantes comer comida italiana, pois não admitem quaisquer alterações nas receitas que apreciam. Uma questão interessante sobre a comida que se faz em casa foi apontada por alguns entrevistados.

> *[...] a gente acaba mesmo fazendo em casa porque a gente não gosta de como eles fazem na cantina, então a gente não vai, a gente come em casa. Tem uma cantina perto de casa que às vezes a gente vai, e teve uma vez que eu falei: "bom, hoje foi a última vez que a gente veio!" Porque não dá pra gente ficar pagando uma coisa que eu sei que eu faço melhor na minha casa! Comer italiano fora é muito difícil porque eu sei que eu vou brigar (Perla, Família Siciliana 01, 2ª Geração)!*

> *É que o parâmetro de comida que a gente tem italiana é diferente, que nem você vai a uma cantina ou em algum lugar, a comida da cantina é totalmente diferente da comida italiana que a gente come em casa [...] (Elvira, Família Campana, 2ª Geração).*

> *Deixa eu falar uma coisa, é difícil comer fora de casa. Eu como nos restaurantes, cara... [...] principalmente comida italiana, massa, nossa, é horrível comer massa fora, porque a de casa é muito boa (Rodolfo, Família Pugliese, 3ª Geração).*

Percebe-se que a comida ainda tem muita importância para a família e é tida como marca identitária fundamental.

3.5.4 Ser italiano: identificação como italiano ou regionalismo

Quando questionados sobre se a noção de italianidade é um sentimento presente em suas vidas, a resposta dada por todas as gerações foi sempre muito positiva. No entanto, a importância dada ao regionalismo se mostrou mais presente nos familiares mais antigos.

> *Olha, eu acho que italiano é uma coisa que está no sangue, é uma coisa que quando você nasce você sabe que você é italiano, você sabe que você carrega nas costas toda uma tradição, toda uma história e que está tudo dentro de você [...]. E acho que ser siciliano está mais ainda no sangue, quem é siciliano é siciliano até a sétima geração! É uma coisa que você acaba se orgulhando! Pra mim, italiano você nasce italiano e vai morrer italiano e vai passar isso para os seus filhos, os seus netos [...] eu vou querer passar isso para os meus netos também (Liliana, Família Siciliana 01, 1ª Geração)!*

Apesar do sentimento de pertencimento à região de origem não ter sido manifesto nas entrevistas pelas gerações mais novas, Zanini (2004) aponta que há uma valorização de “ser italiano” e um resgate do regionalismo nas gerações atuais descendentes dos imigrantes.

> Acompanhei casos de famílias que, após descobrirem de quais regiões italianas eram oriundos seus antepassados, começaram a estudar e adotar hábitos culinários, gostos e expectativas de comportamento que seriam considerados típicos dos habitantes daquelas regiões. Era, a partir desse momento, construída uma italianidade regionalizada e particularizada para aquela família especificamente (ZANINI, 2004, p. 59).

Em duas declarações pode-se sentir que a noção de família, de pertencimento e de italianidade foi percebida, ou foi dado valor, quando os entrevistados estavam distantes, morando em outro país. Houve uma valorização do “jeito italiano de ser”, incluindo os pratos de família.

> *Eu me considero brasileira, mas tem bastante de italiano em mim, poderia ter mais, eu ainda quero que tenha mais, eu quero aprender a falar a língua, eu quero estudar, mas quando eu saí do Brasil, e eu fui ver as outras culturas, eu percebi o quanto eu era italiana... quando eu*

> *estava longe da minha família, eu percebi assim, eu sinto falta disso, sinto falta daquilo, dos ingredientes, do jeito de ser (Ariane, Família Siciliana 01, 2ª Geração).*
>
> (Falando de sua irmã que mora na Inglaterra há três anos) *E ela gosta de tudo e come de tudo, não tem muita frescura, mas ela foi aprender mais a cozinhar quando ela foi morar sozinha e é engraçado, ontem ela colocou uma foto fazendo nhoque, aqui ela não faria acho que nunca isso (Marília, Família Campana, 3ª Geração)!*

Sobre quais características os fazem se sentir italianos, as respostas passaram por valores, família, formas de agir, de se relacionar, mas sempre pelo jeito de se alimentar.

> *[...] esse jeito mais afetivo de ser, mais emotivo... e o gosto por comer porque é muito prazeroso, eu não consigo comer um prato e ficar feliz, eu preciso comer dois! E isso me define como italiana! Uma coisa que me define muito como italiana também é o gosto por comer uma massa al dente, então se eu vou comer na casa de alguém, e eu imagino que essa pessoa não tem uma tradição italiana, eu até aceito que ela faça o molho dela, e eu como o molho dessa pessoa, mas o ponto do macarrão eu peço pra cuidar! Eu falo: "deixa que eu escorro o macarrão" e tiro ele da água porque senão, não vai ficar gostoso! E isso é uma coisa que pra mim é importante, e que eu faço relação com a minha família (Ariane, Família Siciliana 01, 2ª Geração)!*
>
> *Valores, a gente se preocupa muito com o nome, preservação do nome, quando eu falo o nome, não é só o nome em si, mas é não fazer nada errado porque se você fizer alguma coisa errada você compromete a família e não só você, então valores... tem uma coisa muito forte com isso, os costumes, todo um sentimento que eu carrego da própria família, eu não sei te explicar direito (Marcelo, Família Siciliana 02, 2ª Geração).*
>
> *Falar alto! É, falar alto! Mas ela não fala alto! Minha mãe fala, o meu avô falava mais alto (Marília, Família Campana, 3ª Geração)!*

Na terceira geração, foi possível identificar a presença da italianidade em alguns costumes sutis e traços de comportamento ao comer, que foram herdados e hoje são reproduzidos com gosto e naturalidade neste jeito de ser.

> *O que os netos gostam de comer na casa da minha avó, o pão italiano, enquanto ainda está cozinhando, põe o pão, o molho por cima, o queijo*

> *e come... você já se enche antes do almoço (Marília, Família Campana, 3ª Geração)!*

Um exemplo clássico é o costume de raspar o resto de molho do prato com um pão.

> *Mas eu gosto de ovo frito e macarrão com tomate, e uma das coisas que eu mais gosto de comer é tomate fresco, então eu misturei os que eu mais gosto e "tcharãm"! [...] Mas eu também poderia ter adicionado pizza ao meu prato! Ah, e uma massa de pizza que forma um pão pra raspar o molho de tomate (Salvatore, Família Siciliana 01, 3ª Geração)!*

No entanto, mesmo com toda a importância dada à identidade italiana, há no imigrante uma forte relação com o país que o acolheu e com a nova história que construíram.

> *Eu voltei três vezes a passeio, eu formei família aqui, tenho filhos, netos e bisnetos, eu até pensei em pegar a aposentadoria, mas lá eles não querem me dar a aposentadoria de lá, porque eu sou aposentada, e pra me dar mixaria eu fico onde eu estou... eu já tenho casa, já tenho onde morar, agora eu já sou bisavó, o que eu vou fazer lá, né? Se eu pudesse ir novamente passear, eu iria com gosto! Agora já passou o tempo, né? Lá não está bom (Ângela, Família Campana, 1ª Geração).*

> *[...] você cria raízes nos lugares, os seus filhos nascem lá, os seus netos nascem lá, você cria raízes e como a gente vai voltar pra Agrigento assim? Você acha que eu vou deixar a minha família aqui? [...] depois que você chega com quatro anos de idade, você assume como país teu também! Você ficava com aquilo, você é italiano, você mantém a tradição, você tem aquilo no DNA, mas aquele país é teu também, o país que te acolheu, então você não vai deixar. Eu não voltaria pra Agrigento pra morar sem sombra de dúvida (Liliana, Família Siciliana 01, 1ª Geração)!*

A comida, a alimentação, os hábitos e a comensalidade resultante do fazer junto, do sentir-se italiano, etc, evidenciam uma faceta importante do processo de adaptação dos imigrantes italianos em São Paulo e com certeza muitas particularidades próprias a esse grupo, como evidenciam os relatos acima. A experiência imigratória para os imigrantes nos diferentes países americanos,

apresentam particularidades e semelhanças, mas no caso paulistano, a presença anterior das levas chegadas em diferentes momentos, também representou um fator importante na preservação dos traços alimentares e suas negociações na atualidade. Às levas de imigrantes italianos, acrescente-se a multiplicidade de nacionalidades em convivência nos principais bairros imigrantes da cidade, além do processo de globalização que tende a homogeneizar hábitos e práticas.

CONSIDERAÇÔES FINAIS

O imigrante teve que se adaptar aos costumes do país que o acolheu, cedendo a hábitos estranhos aos seus, aprendendo uma nova língua, mas também deixando sua marca na sociedade receptora, em uma troca constante, como na culinária.

A cozinha é viva, é dinâmica, absorve novas informações, está aberta a influências externas. Sempre foi assim. Mesmo a cozinha italiana mais clássica se formou após séculos de influências de povos que passaram pelo seu território. O exemplo siciliano é emblemático, com dois milênios de presenças de diversos povos em suas terras, formando lentamente sua cozinha complexa e saborosa, aliando elementos da dieta mediterrânea grega, aos perfumes e sabores trazidos pelos mouros, chegando aos novos produtos trazidos da América.

O tomate foi levado da América para a Itália e foi introduzido na cozinha italiana cerca de 200 anos após chegar ao país. Isto não faz dele um ingrediente tradicional da cozinha italiana? Certamente que sim, pois passou pela prova do tempo. Conquistou o gosto popular e se tornou elemento chave dentro da cozinha napolitana, por exemplo. O filé à *parmegiana* não existe na Itália, nem por isso deixa de ser considerado um símbolo da cozinha italiana, pelo menos da que se pratica na cidade de São Paulo. Pois, da mesma forma que existem várias “cozinhas italianas” na Itália, formadas pelo regionalismo, existem várias cozinhas italianas pelo mundo, como a de Nova York, de Buenos Aires ou a de São Paulo. Todas partem de um mesmo ponto, sua região italiana de origem, mas se modificam de acordo com as influências que sofreram em cada país, em cada cidade. E em cada família.

A cozinha italiana que se pratica em uma família não pode ser considerada mais ou menos tradicional, mais ou menos original, que a que é feita em outra só porque não atende ao que a maioria produz ou porque absorveu algum novo elemento. A mais comemorada cozinha italiana é a da família, a cozinha da *nonna*, os pratos da *mamma*, e essa cozinha é simples, disposta a receber alterações que podem ou não se perpetuar, dependendo da aceitação dos comensais. Por mais drástica que seja, essa alteração pode se tornar tradicional, e ser considerada clássica, como é o caso do tomate.

O imigrante italiano trouxe sua cozinha para São Paulo, sua essência, e a transformou de acordo com a disponibilidade dos ingredientes, abandonou pratos que remetiam à tristeza, ainda que os fizessem ressurgir mais tarde. Absorveu novos costumes, difundiu os seus.

A história de seus descendentes se forma no novo país, ainda que tenha traços da sua origem familiar, mas, assim como a cozinha, sua identidade pessoal é mutante e dinâmica, se transformando todos os dias, ainda mais em um mundo onde as mudanças são mais drásticas e rápidas que a de seus antepassados. Talvez, por conta deste dinamismo exacerbado dos tempos atuais, essas mudanças não se consolidem, não sejam passadas para outras gerações, não se transformem em tradição.

Logo, as "múltiplas identidades" passam pelas tradições familiares e sua preservação, pois servirão de base para absorver modismos ou tendências, tornando-os hábitos passageiros ou hábitos incorporados à identidade familiar, criando uma nova.

Pôde-se observar nas famílias estudadas dois cenários antagônicos: na família siciliana 01 e na família *campana* a tradição alimentar familiar continua presente, ainda que as gerações mais jovens não percebam realmente o que é italiano e o que é "da família". E que esta manutenção tem a ver com a preservação do receituário, mas também com o "jeito" de cozinhar, com os temperos que se usa incorporados às receitas de outras origens. Na família siciliana 02 e na família *pugliese* percebeu-se o receituário do imigrante destinado ao esquecimento, pois os familiares das gerações mais novas não possuem qualquer vocação para a cozinha, ainda que alguns percebam a importância da sua preservação. Constatou-se uma relação essencial entre a manutenção do receituário e o "cozinhar junto" nas famílias que mais preservam a tradição alimentar.

Portanto, a questão central é a falta de reprodução das receitas em família. O fim do convívio na cozinha, do "cozinhar junto". Isso é uma representação da correria do dia-a-dia atual, da carência de cuidado com a família. "Ir ao restaurante" é, em última análise, o mesmo que uma "lasanha congelada", pois não existe a partilha que o preparo do alimento proporciona. O tempo gasto junto, confeccionando algo que será dado aos seus entes queridos, com carinho.

No final das contas, importa a preservação do receituário mas, como dito inúmeras vezes, a cozinha se transforma. Isso é natural, não invalida a produção do prato. O que é mais importante é o sentimento que fica registrado na criança, e também a satisfação dos pais e avós, na produção em conjunto do alimento.

Pretende-se com este trabalho, despertar no leitor do desejo de cozinhar, de estar em família. Este trabalho não é sobre cozinha italiana, é um trabalho sobre o amor em família, mediado pela cozinha e pela comida, pelo fazer junto e pelas mudanças impostas pela vida moderna.

REFERÊNCIAS

FONTES

Família Siciliana 01. 19/4/2014. Duração 3h.
Família Siciliana 02. 09/8/2014. Duração 2h10min.
Família Campana. 08/11/2014. Duração 3h30min.
Família Pugliese. 15/11/2014. Duração 2h.

ARTIGOS, LIVROS, DISSERTAÇÕES E TESES

ABDALA, M. C. Saberes e sabores: tradições culturais populares do interior de Minas e de Goiás. **Revista História Questões & Debates**, Curitiba, v. 54, n. 1, 2011.

AGOSTINI, P. **La Sicilia e i suoi sapori:** storia e ricette della grande cucina siciliana. 1. ed. Verona: Arsenale Editrice, 2004.

ALVIM, Z. M. F. **Brava gente! os italianos em São Paulo, 1870-1920**. São Paulo: Editora Brasiliense, 1986.

AMANDONICO'S, N. **La pizza:** the true story from Naples. 1. ed. London: Octopus Publishing Group LTD, 2001.

AMON, D.; MENASCHE, R. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e Cultura**, v. 11, n. 1, 2008.

AMORIM, S. T. S. P. D. Alimentação infantil e o marketing da indústria de alimentos. Brasil, 1960-1988. **Revista História Questões & Debates**, Curitiba, v. 42, n. 0, 2005.

ASSUNÇÃO, V. K. D. Comida de mãe: notas sobre alimentação e relações familiares. **Caderno Espaço Feminino**, v. 19, n. 1, 2008.

BACCIN, P. G. **Italianismos na terminologia gastronômica na cidade de São Paulo: um modelo de glossário**. 2003. Tese (Doutorado em Letra Clássicas e Vernáculas). USP. São Paulo. 2003.

BACCIN, P.; AZEVEDO, S. Mangiare all'italiana: cozinha regional, cozinha nacional ou cozinha internacional? **Revista Letras**, Curitiba, Julho/Dezembro 2012.

BARBOSA, L.; GOMES, L. G. Culinária de papel. **Revista Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 1, n. 33, 2004.

BARROS, M. M. L. D. Memória e família. **Revista Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 2, n. 3, 1989.

BASSANEZI, M. S. C. B. Imigrações internacionais no Brasil: um panorama histórico. In: PATARRA, N. L. **Emigração e imigração internacionais no Brasil contemporâneo**. 2. ed. São Paulo: FNUAP, 1995.

BELLINI, F. et al. **Il Cucchiaio d'Argento**. Milano: Industrie Grafiche Italiane Stucchi e da Amilcare Pizzi S. p. A., 1951.

BERTONHA, J. F. **Os Italianos**. 2. ed. São Paulo: Contexto, 2005.

BONA, F. D. **Literatura italiana e gastronomia - um diálogo multidisciplinar**. 2003. Dissertação (Mestrado em Letras Modernas). USP. São Paulo. 2003.

BORGES, A. M. D. B. **Comensalidade:** a mesa como espaço de comunicação e hospitalidade. XXXIII Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação. Caxias do Sul: [s.n.]. 2010.

BOSCHILIA, R. **Quando a guerra bate à porta:** memórias de descendentes de italianos em Curitiba (1939-1945). Seminario Internacional Momento Itália Brasil na UERJ. [S.l.]: [s.n.]. 2012.

BOURDIEU, P. **O poder simbólico**. 5. ed. Rio de Janeiro: Editora Bertrand Brasil Ltda., 2002.

BOUTAUD, J. J. Comensalidade - Compartilhar a mesa. In: MONTANDON, A. **O livro da hospitalidade:** acolhida do estrangeiro na história e nas culturas. São Paulo: Senac, 2011. p. 1213-1230.

CAMARGO, L. O. D. L. **Hospitalidade**. São Paulo: Aleph, 2004.

CAPATTI, A.; MONTANARI, M. **La cucina italiana:** storia di una cultura. Roma-Bari: GLF editori Laterza, 1999.

CARLUCCIO, A. **Cozinha italiana completa**. 1. ed. São Paulo: Editora Slobo S.A., 2006.

CARMO, M. S. M. D.; PASSOS, M. C. A mulher imigrante italiana e o uso da comida: uma experiência de transicionalidade. **Mental**, Barbacena, Novembro 2005.

CARNEIRO, H. S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. **Revista História Questões & Debates**, Curitiba, v. 42, 2005.

CARNEIRO, H. S. Estudos sobre alimentação: entre saberes da vida cotidiana e impasses agroindustriais. **Revista Contextos da Alimentação**, São Paulo, v. 1, n. 1, 2012.

CARTA, M. **Histórias da Mooca (com a bênção de San Gennaro)**. Rio de Janeiro: Berlendis & Vertecchia Editores Ltda., 1982.

CARVALHAL, J. P. Maurice Halbwachs e a questão da Memória. **Revista Espaço Acadêmico**, Juiz de Fora, v. 56, 2006.

CENNI, F. **Italianos no Brasil**. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1975.

COLLAÇO, J. H. L. Restaurantes de comida rápida, os fast-foods, em praças de alimentação de shopping centers: transformações no comer. **Revista Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 1, n. 33, 2004.

COLLAÇO, J. H. L. **Sabores e memórias: cozinha italiana e construção identitária em São Paulo**. 2009. Tese (Doutorado em Antropologia Social). Universidade de São Paulo. São Paulo, p. 279. 2009.

CONEDERA, L. D. O. Imigração e trabalho: a presença italiana em Porto Alegre no pós-guerra (1946-1976). **MÉTIS: história & cultura**, Caxias do Sul, v. 11, n. 22, p. 81-96, jul/dez 2012.

CONTRERAS, J. A modernidade alimentar: entre a superabundância e a insegurança. **Revista História Questões & Debates**, Curitiba, v. 54, n. 1, 2011.

CORNER, D. M. R. **Da fome à gastronomia: os imigrantes galegos e andaluzes em São Paulo (1946-1960)**. 2011. Tese (Doutorado em História Social). Pontifícia Universidade Católica de São Paulo - PUC. São Paulo, p. 287. 2011.

CORÓ, G. C. A sobremesa francesa dos anos 1950 aos anos 2000: evolução, consumo e patrimônio. **Revista História Questões & Debates**, Curitiba, v. 54, n. 1, 2011.

CORSETTI, B. O crime de ser italiano: a perseguição do Estado Novo. In: BONI, L. A. D. **A Presença Italiana no Brasil**. Porto Alegre: EST, 1987.

DAMATTA, R. **O que faz o Brasil, Brasil?** 12. ed. Rio de Janeiro: Editora Rocco Ltda, 1984.

DÓRIA, C. A.; ALGRANTI, L. M. Alimentação: Do fast-food à identidade nacional. **Jornal da Unicamp**, Campinas, Dezembro 2012.

DUARTE, L. F. D. Memória e reflexividade na cultura ocidental. In: ABREU, R.; CHAGAS, M. **Memória e patrimônio:** ensaios contemporâneos. 2. ed. Rio de Janeiro: Lamparina, 2009.

DURÃO, S.; CASTRO, C. C. P. D. Entrevista com Joaquim Pais de Brito. **Revista Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 1, n. 33, 2004.

FACCHINETTI, L. **Parla! O imigrante italiano do segundo pós-guerra e seus relatos**. São Paulo: Angellara editora e livraria Ltda, 2004.

FAUSTO, B. **Historiografia da imigração para São Paulo**. São Paulo: Editora Sumaré: FAPESP, 1991.

FEATHERSTONE, M. **O desmanche da cultura:** globalização, pós-modernismo e identidade. São Paulo: Studio Nobel SESC, 1997.

FEDER, E. M. S. V. D. S. **Santa Felicidade (Curitiba – Paraná): na polenta, uma história de hospitalidade.** 2006. Dissertação (Mestrado em Turismo). Universidade do Vale do Itajaí - Univali. Balneário Camboriú. 2006.

FERNANDES, L. L. **Língua e alimentação: dois elementos da identidade italiana em Pedrinhas Paulista**. 2006. Dissertação (Mestrado em Língua e Literatura Italiana). USP. São Paulo. 2006.

FERRARI, S. **Alla napoletana:** Jardim de Napoli, uma casa paulistana. São Paulo: Editora Boccato, 2006.

FIGUEIREDO, F. B. **Patrimônio imaterial e turismo: a cultura gastronômica do agnolini**. 2009. Dissertação (Mestrado em Turismo). Universidade de Caxias do Sul. Caxias do Sul. 2009.

FONSECA, A. B.; SOUZA, T. S. N. et al. Modernidade alimentar e consumo de alimentos: contribuições sócio-antropológicas para a pesquisa em nutrição. **Ciênc. saúde coletiva**, Rio de Janeiro, v. 16, n. 9, 2011.

FONSECA, M. T.; TSAI, J. et al. Vamos Tomar um Café? Um estudo exploratório sobre as motivações do consumo em cafés. **Impulso - Revista de Ciências Sociais e Humanas - Lazer, Cultura & Sociedade.**, Piracicaba, v. 16, p. 23-35, Janeiro-Abril 2005. ISSN 39.

FREITAS, P. G. D. **Proposta para o ensino de italiano por meio da culinária**. 2008. Dissertação (Mestrado em Língua e Literatura Italiana). USP. São Paulo. 2008.

FRUSTERI, L. et al. **I tesori della cucina siciliana:** sapori mediterranei di ieri e di oggi. 1. ed. Palermo: PS Advert Edizioni, 2007.

GARCIA, R. W. D. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação uabana. **Revista de nutrição, 16 (4)**, Campinas, out/dez 2003. 483 - 492.

GEERTZ, C. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: LTC - Livros Técnicos e Científicos Editora S.A., 1989.

GIDDENS, A. **Modernidade e identidade**. Rio de Janeiro: Zahar, 2002.

GOTTI, M. G. **Grande enciclopedia illustrata della gastronomia**. Milano: Mondadori DOC, 2011.

GUATTERI, F. **La grande cucina regionale:** Campania. Milano: RCS Libri S.p.A., 2005.

GUATTERI, F. **La grande cucina regionale:** Sicilia. 1. ed. Milano: RCS Libri S.p.A., 2005.

HALBWACHS, M. **A memória coletiva**. São Paulo: Centauro, 2003.

HAZAN, M. **Fundamentos da cozinha italiana clássica**. São Paulo: Martins Fontes, 1997.

HECK, M. D. C. Comer como atividade de lazer. **Revista Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 1, n. 33, 2004.

HECK, M.; BELLUZZO, R. **Cozinha dos imigrantes**. São Paulo: DBA Artes Gráficas, 1998.

HELSTOSKY, C. **Pizza:** uma história global. São Paulo: Esditora Senac, 2012.

HERSKOVITS, M. J. **Man and his works - Antropologia cultural**. 2. ed. São Paulo: Mestre Lou, 1978.

HUTTER, L. M. **Imigração Italiana em São Paulo (1880-1889):** os primeiros contactos do imigrante com o Brasil. São Paulo: Instituto de estudos brasileiros da universidade de São Paulo, 1972.

HUTTER, L. M. Imigração italiana no Brasil (séculos XIX e XX): dados para a compreensão desse processo. In: BONI, L. A. D. **A Presença Italiana no Brasil**. Porto Alegre: EST, 1987.

KOSTIOUKOVITCH, E. **Perché agli italiani piace parlare del cibo**. Milano: Sperling & Kupfer Editori, 2006.

LEMOS, C. A. O morar em São Paulo no tempo dos italianos. In: BONI, L. A. D. **A presença italiana no Brasil:** vol II. Porto Alegre: EST, 1990.

LISBOA, M. A. M. **A especificidade da imigração italiana no sudoeste do estado de São Paulo**. XIX Encontro Regional de História: Poder, Violência e Exclusão. São Paulo: [s.n.]. 2008.

LOALDI, P.; RANIERI, L. **La cucina regionale italiana:** Campania. Milano: Mondadori Electa S.p.A., 2011.

LOALDI, P.; RANIERI, L. **La cucina regionale italiana:** Puglia. Milano: Mondadori Electa S.p.A., 2011.

LOALDI, P.; RANIERI, L. **La cucina regionale italiana:** Sicilia. Milano: Mondadori Electa S.p.A., 2011.

LOVISOLO, H. A memória e a formação dos homens. **Revista Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 2, n. 3, 1989.

LUCENA, C. T. **Saberes e sabores do país de origem como forma de integração**. Cadernos do CERU v. 19, n. 1. São Paulo: [s.n.]. 2008.

MACIEL, M. E. Uma cozinha à brasileira. **Revista Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 1, n. 33, 2004.

MACIEL, M. E. Identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. **Antropologia e nutrição:** um diálogo possível. 1ª. ed. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005. p. 49-55.

MARCO, M. T. D.; FERRÉ, M. C. **La cucina siciliana**. Milano: Guido Tommasi Editore, 2010.

MEYER, E. O fim da memória. **Revista Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 22, n. 43, 2009.

MIRAGAIA, M. Sorvetes artesanais conquistam mais espaço em São Paulo. **Folha de São Paulo**, São Paulo, 17 abril 2013.

MONTANARI, M. Do Paladar Gastronômico ao Bom Gosto Intelectual: as raízes medievais de um trajeto cultural "moderno". **Revista Contextos da Alimentação**, São Paulo, v. 1, n. 1, 2012.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. 2ª. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

MORAES, D. D. **O imaginário vigiado:** A imprensa comunista e o realismo socialista no Brasil. Rio de Janeiro: José Olympio Editora, 1994.

MORAIS, L. P. D. Comida, identidade e patrimônio: articulações possíveis. **Revista História Questões & Debates**, Curitiba, v. 54, n. 1, 2011.

MOREIRA, S. A. Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos. **Cienc. Cult. vol.62 no.4**, São Paulo, Outubro 2010.

MOURA, M. M. Uma entrevista com Eric Hobsbawn. **Revista Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 3, n. 6, 1990.

NORA, P. Entre a memória e a história: a problemática dos lugares. **Projeto História**, São Paulo, v. 10, 1993.

OLIVEIRA, D. S. D. **Alimentação e comensalidade entre idosos de uma cidade do interior paulista: Mogi Guaçu**. 2013. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade). Universidade Anhembi Morumbi. São Paulo, p. 138. 2013.

OLIVEIRA, F. A. M. D. Padrões alimentares em mudança: a cozinha italiana no interior paulista. **Revista Brasileira de História**, São Paulo, v. 26, n. 51, 2006.

OLIVER, J. **A Itália de Jamie**. São Paulo: Globo, 2007.

ORTIZ, R. **Mundialização e cultura**. 2. ed. São Paulo: Editora Brasiliense S.A., 1996.

PELLERANO, J. A.; BUDEL, L.; FERREIRA, T. Cozinha de ingredientes: uma forma de atualizar tradições gastronômicas? **Revista Contextos da Alimentação**, São Paulo, v. 1, n. 2, 2012.

PEREIRA, J. B. B. O imigrante italiano no mundo rural paulista. In: BONI, L. A. D. **Presença Italiana no Brasil**. Porto Alegre: EST, 1987.

PETRONE, M. T. S. O imigrante italiano na fazenda de café de São Paulo. In: BONI, L. A. D. **A presença italiana no Brasil**. Porto Alegre: EST, 1987.

PETRONE, M. T. S. Abolição e imigração italiana em São Paulo. In: BONI, L. A. D. **A Presença Italiana no Brasil:** Vol II. Porto Alegre: EST, 1990.

PIRAS, C.; STEMPELL, R. **Culinaria Italia**. S.l.p.: H. F. Ullmann, 2011.

POULAIN, J.-P. A Dieta Contemporânea Na França: ” Desestruturação ou Comensalismo a Alimentação Vagabunda ”. **Revista Contextos da Alimentação**, São Paulo, v. 1, n. 1, 2012.

PROENÇA, R. P. D. C. Alimentação e globalização: algumas reflexões. **Ciência e Cultura**, São Paulo, v. 62, n. 4, 2010.

REVEL, J. F. **Um banquete de palavras - Uma história de sensibilidade gastronômica**. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

REZENDE, M. T. A alimentação como objeto histórico complexo: relações entre comidas e sociedades. **Revista Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 1, n. 33, 2004.

RIBEIRO, S. B. **Italianos do Brás:** imagens e memórias. São Paulo: Editora Brasiliense, 1994.

RODRIGUES, H. D. A. F. **Comensalidade e sociabilidade no espaço doméstico.** 2011. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade). Universidade Anhembi Morumbi. São Paulo. 2011.

ROGATTO, G. M. Achiropita, Fettuccine e Vinho. Sobre a italianidade e a colônia italiana de São Paulo. In: BONI, L. A. D. **A Presença Italiana no Brasil:** vol II. Porto Alegre: EST, 1990.

ROMANELLI, G. O significado da alimentação na família: uma visão antropológica. **Transtornos alimentares: anorexia e bulimia nervosas**, Ribeirão Preto, p. 333-339, jul./set. 2006.

ROSSETTO, V. **Educação para a memória e a cultura étnica: análise da festitália de Serafina Corrêa/RS 1986 - 2002**. 2005. Dissertação (Mestrado em Educação). UPF. Passo Fundo. 2005.

SAKURAI, C.; SALLES, M. D. R. R.; PAIVA, O. D. C. **Migração:** pós-Segunda Guerra Mundial. São Paulo: D'Livros Editora, 2009.

SALLES, M. D. R. R. **Médicos italianos em São Paulo (1890-1930):** um projeto de ascenção social. São Paulo: Editora Sumaré, 1997.

SALLES, M. D. R. R. et al. **Imigrantes internacionais no Pós-Segunda Guerra Mundial**. Campinas: Núcleo de Estudos de População - Nepo/Universidade Estadual de Campinas, Faculdade Anhembi Morumbi, Universidade Federal de São Paulo: [s.n.], 2013.

SALLES, M. D. R. R.; BASTOS, S. Política Imigratória e Imigração Italiana no Pós-Segunda Guerra Mundial: Perfil das entradas e trajetórias. In: TEIXEIRA, P. E.; BRAGA, A. M. D. C.; BAENINGER, R. **Migrações. Implicações passadas, presentes e futuras.** Marília: Oficina Universitária: Cultura Acadêmica Editora, Apoio CAPES, 2012.

SANTOS, C. R. A. D. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **Revista História Questões & Debates**, Curitiba, v. 42, n. 0, 2005.

SANTOS, C. R. A. D. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. **Revista História Questões & Debates**, Curitiba, v. 54, n. 1, 2011.

SANTOS, I. D. C. **Memória alimentar de afro-descendentes, descendentes poloneses e italianos na cidade de Curitiba.** 2006. Tese (Doutorado em Ciências Sociais). PUC. São Paulo. 2006.

SANTOS, M. O.; ZANINI, M. C. C. Comida e simbolismo entre imigrantes italianos no Rio Grande do Sul (Brasil). **Caderno espaço feminino**, v. 19, n. 1, 2008.

SAYAD, A. **A imigração (ou Os paradoxos da alteridade)**. São Paulo: Edusp, 1991.

SIMMEL, G. Sociologia da refeição. **Revista Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 1, n. 33, 2004.

STECKER, D. T. **Rota turística e gastronômica Santa Maria - Silveira Martins: o desenvolvimento do turismo na quarta colônia de imigração italiana.** 2010. Dissertação (Mestrado Profissionalizante em Patrimônio Cultural). Universidade Federal de Santa Maria. Santa Maria. 2010.

TENO, B. D. C. N.; SALLES, M. D. R. R. **Casamento e família no brasil:** breve panorama. Contribuciones a las Ciencias Sociales. [S.l.]: [s.n.]. 2011.

TOSCANO, F. D. O. Alimentação e cultura: caminhos para o estudo da Gastronomia. **Revista Contextos da Alimentação**, São Paulo, v. 1, n. 2, 2012.

TRENTO, A. **Do outro lado do Atlântico:** um século de imigração italiana no Brasil. São Paulo: Nobel, 1989.

VALLI, E. **La cucina del Veneto in oltre 600 ricette tradizionali**. 1. ed. Roma: Newton Compton Editori s.r.l., 2008.

VARGAS, C. **Padaria Basilicata:** Cent'anni di storia, 1914-2014. Primeira Edição. ed. São Paulo: Senac, 2014.

VELHO, G. Estilo de vida urbano e modernidade. **Revista Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 8, n. 16, 1995.

VENDRUSCULO, R. **"Somos da quarta colônia": os sentidos de uma identidade territorial em construção**. 2008. Dissertação (Mestrado em Extensão Rural). USP. São Paulo. 2008.

WARNIER, J.-P. **A mundialização da cultura**. 2. ed. Bauru: EDUSC, 2003.

ZANETTI, C. **Sabores e saberes: hábitos e práticas alimentares entre famílias rurais descendentes de imigrantes italianos na região do Vale do Taquari/RS**. 2010. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural). Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, p. 155. 2010.

ZANINI, M. C. C. A Família como Patrimônio: A Construção de Memórias entre Descendentes de Imigrantes Italianos. **Campos - Revista de Antropologia Social**, Curitiba, v. 5, n. 1, 2004.

ZANINI, M. C. C. Um olhar antropológico sobre fatos e memórias da imigração italiana. **Mana**, Rio de Janeiro, v. 13, n. 2, 2007.

SITES

Scelte Divino. Disponivel em: <http://www.sceltedivino.it/public/index.php/un-vino-un-piatto/primi/81-pasta-co-le-sarde>. Acesso em: 7 Julho 2014.

La Chianalea.it. Disponivel em: <http://www.lachianalea.it/cosa-mangiare-a-chianalea/>. Acesso em: 10 Julho 2014.

A Tarheel Tastes. **A Tarheel Tastes**. Disponivel em: <http://atarheeltastes.wordpress.com/2012/08/28/in-search-of-burrata/>. Acesso em: 19 nov. 2014.

ABEP. http://www.abep.org/codigosCondutas.aspx. **ABEP - Associação Brasileira de Empresas de Pesquisa**, 2014. Disponivel em: <http://www.abep.org/codigosCondutas.aspx>. Acesso em: 17 dezembro 2014.

ACCADEMIA Italiana della Cucina. Disponivel em: <http://www.accademiaitalianacucina.it/it>. Acesso em: 14 Abril 2013.

AQUILA; PRISCILLA. **Travel Italia**. Disponivel em: <http://guide.travelitalia.com/it/guide/napoli/>. Acesso em: 8 Julho 2014.

CALISE, L. **Imperatore Travel Blog**. Disponivel em: <http://www.imperatoreblog.it>. Acesso em: 7 Julho 2014.

CAMPEGGIO, A. -P. D. **Al Yag - Parco di campeggio**. Disponivel em: <www.campingalyag.it>. Acesso em: 7 Julho 2014.

CAPES - Banco de Teses. **CAPES - Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior**. Disponivel em: <http://capesdw.capes.gov.br/capesdw/>. Acesso em: 10 abril 2013.

CIANCI, C. **Une Visite**. Disponivel em: <http://unevisite.wordpress.com/2011/08/09/sfogliatella>. Acesso em: 8 Julho 2014.

DIEGOLE, C. **Ode al Vino**. Disponivel em: <http://www.odealvino.com/cucina-sana/ricette-vegan-pasta-norma.html>. Acesso em: 7 Julho 2014.

DONNA Moderna.com. **Donna Moderna.com**. Disponivel em: <http://ricette.donnamoderna.com/gniummerieddi-spiedini-di-frattaglie-di-agnello>. Acesso em: 19 nov. 2014.

GIALLO Zafferano. **Giallo Zafferano**. Disponivel em: <http://ricette.giallozafferano.it/Tiella-barese.html>. Acesso em: 19 nov. 2014.

GOPIXPIC. **Gopixpic**. Disponivel em: <http://www.gopixpic.com/640/cartellate/http:%7C%7Cwww*cucinareconrico*altervista*org%7Ccartellate*jpg/>. Acesso em: 19 nov. 2014.

GUIA do Viajante. **Guia do Viajante**, 2011. Disponivel em: <http://www.guiadoviajante.info/internacional/europa/italia>. Acesso em: 14 nov. 2014.

ITALIAN Food Net. **Italian Food Net**. Disponivel em: <http://www.italianfoodnet.com/eng/recipe/taralli>. Acesso em: 19 nov. 2014.

LOPEZ, S. **Coolture Hunter**. Disponivel em: <http://www.coolturehunter.it/posti-da-vedere/le-10-grotte-piu-belle-del-mondo/>. Acesso em: 8 Julho 2014.

NOCELLA, R. /. D. L. **Viaggi Sicilia.com**. Disponivel em: <http://www.viaggisicilia.com/home/arancini-ricetta/>. Acesso em: 7 Julho 2014.

ONE Couple's Kitchen. **One Couple's Kitchen**. Disponivel em: <http://onecoupleskitchen.blogspot.com.br/2011/05/orecchiette-with-broccoli-rabe.html>. Acesso em: 19 nov. 2014.

PETITO, L. **Facili Ricette.it**, 2014. Disponivel em: <http://www.faciliricette.it/index.php/cassata-siciliana/>. Acesso em: jul. Julho.

PIGNATARO, L. **Luciano Pignataro Wine Blog**. Disponivel em: <http://www.lucianopignataro.it/a/mozzarella-di-bufala-la-dop-e-salva-e-piu-forte/59198/>. Acesso em: 8 Julho 2014.

RAISI. **Blog Sicilia**. Disponivel em: <http://www.blogsicilia.eu/sfinciuni-italianizzato-sfincione-delizia-in-moto-ape/>. Acesso em: 7 Julho 2014.

ROB. **Road to Pastry**. Disponivel em: <http://www.roadtopastry.com/blog/savarins>. Acesso em: 8 Julho 2014.

SPONZILLI, A. **Scatti di Gusto**. Disponivel em: <http://www.scattidigusto.it/2011/05/25/un-marziano-a-roma34-e-arrivato-il-tempo-di-mangiare-nei-giardini/>. Acesso em: 8 Julho 2014.

TRADIZIONI Puglia. **Tradizioni Puglia**. Disponivel em: <http://www.tradizionipuglia.it/?cat=15>. Acesso em: 19 nov. 2014.

WIISE. **GIFT - Great Italian Food Trade**. Disponivel em: <http://www.greatitalianfoodtrade.it/frutta/pomodori-san-marzano>. Acesso em: 8 Julho 2014.

APÊNDICES

APÊNDICE 1 – RESUMOS DE DISSERTAÇÕES E TESES COM RELEVÂNCIA AO TEMA DA PESQUISA.

ZANETTI, C. **Sabores e saberes: hábitos e práticas alimentares entre famílias rurais descendentes de imigrantes italianos na região do Vale do Taquari/RS**. 2010. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural). Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, p. 155. 2010.

Esse estudo busca apreender o cotidiano e as memórias relacionadas à alimentação de famílias rurais descendentes de imigrantes italianos, residentes no município de Ilópolis, interior do Rio Grande do Sul. Para tal, foram utilizados como instrumentos de pesquisa observação participante, diário de campo, registros fotográficos, entrevistas e histórias de vida. A pesquisa buscou identificar como a alimentação das famílias rurais estudadas se dava antigamente – período aqui entendido como situado entre 40 a 50 anos atrás –, bem como na atualidade. O estudo mostra como o olhar sobre a comida permite vislumbrar as mudanças ocorridas nos modos de viver e trabalhar dessas famílias

STECKER, D. T. **ROTA TURÍSTICA E GASTRONÔMICA SANTA MARIA - SILVEIRA MARTINS: O DESENVOLVIMENTO DO TURISMO NA QUARTA COLÔNIA DE IMIGRAÇÃO ITALIANA.** 2010. Dissertação (Mestrado Profissionalizante em Patrimônio Cultural). Universidade Federal de Santa Maria. Santa Maria. 2010.

Diante da importância da preservação e valorização do patrimônio, destaca-se a Rota Turística e Gastronômica Santa Maria – Silveira Martins, projetada entre o meio rural e urbano dos dois municípios que reúne diferentes patrimônios em sua trajetória. A Rota, para ser criada, levou em consideração os elementos históricos e culturais fundamentais para a construção da identidade regional, as características ambientais, as religiosas e as gastronômicas, assim como um planejamento no que se refere à forma de gestão concebida para o desenvolvimento regional, a partir do Turismo. Nesse sentido, turismo, desenvolvimento regional e patrimônio cultural desta região central do Rio Grande do Sul, conhecida como pertencente à Quarta Colônia de

Imigração Italiana, estão valorizados e integrados neste projeto que criou a Rota Turística Gastronômica.

FEDER, E. M. S. V. D. S. **SANTA FELICIDADE (CURITIBA – PARANÁ): NA POLENTA, UMA HISTÓRIA DE HOSPITALIDADE.** 2006. Dissertação (Mestrado em Turismo). Universidade do Vale do Itajaí - Univali. Balneário Camboriú. 2006.

O presente estudo atende ao objetivo de avaliar as funções e o significado da hospitalidade no bairro de Santa Felicidade, destino turístico gastronômico com base étnica, considerado com um dos principais atrativos da cidade de Curitiba, estado do Paraná. A pesquisa foi iniciada com o estudo das sociedades grega e romana antigas, formadoras dos muitos conceitos que constituíram as ideias e pensamentos ocidentais, principalmente no diz respeito à hospitalidade e o acolhimento ao estrangeiro. A crença na hospitalidade pródiga e mitificada desses arcaicos tempos deve-se ao senso comum, mas, na pesquisa, encontrou-se uma ambiguidade relevante com relação ao caráter da hospitalidade, com o ato de receber o estrangeiro. As funções e significados no tempo e no espaço mudam conforme as condições e convenções dominantes. Ao longo do tempo, na antiguidade, o estrangeiro passou de profanador de templos protegido de Zeus Xênios, embora na condição de meteco e excluído de leis civis e sociais. Na antiguidade, hospedar estava relacionado a uma representação social que tinha o medo por objeto comum e as regras relativas às obrigações sociais. As redes de hospitalidade formadas denotavam um contrato de guerreiros aliados no sentido de fortalecimento de pessoas de mesma escala social. Os rituais de comer junto que se caracterizam como hospitalidade, foram marcados pela prática ritual que legou o banquete como uma grande herança da cultura greco-romana às sociedades ocidentais. O presente trabalho avançou seus estudos sobre as práticas de hospitalidade nos dias atuais através de pesquisa histórica no sentido de desvendar a rota gastronômico-turístico no bairro de Santa Felicidade, bairro originário de uma colônia de imigrantes do norte da Itália que chegaram ao Brasil no século XIX. Nos aspectos gastronômicos, a pesquisa revelou que a polenta foi um dos grandes elementos culturais trazidos pelos imigrantes, já que está presente em toda a história desde a antiga puls itálica. A presente pesquisa verificou que o hábito de comer polenta perpetua os valores da cultura italiana entre os descendentes dos

imigrantes. O orgulho e a cultura étnicos são as bases encontradas como resultado no destino gastronômico de Santa Felicidade, um dos maiores, polo turístico do estado do Paraná No ritual de confecção da polenta encontra-se o significado central da hospitalidade do Vêneto.

BONA, F. D. **LITERATURA ITALIANA E GASTRONOMIA - UM DIÁLOGO MULTIDISCIPLINAR**. 2003. Dissertação (Mestrado em Letras Modernas). USP. São Paulo. 2003.

Se toda ação do italiano é impregnada de referências à cozinha, também estas referências se encontram na literatura e é nela que busco informações de muito valor para que se possa entender um pouco mais deste homem italiano e desta sua relação visceral com todos os atos relacionados às práticas alimentares. Busco estabelecer um paralelo entre a história da Alimentação e a Literatura italiana Meridionalista, em autores selecionados do segundo pós-guerra. Este trabalho tem como objetivos a aproximação do fazer literário culto, da assim chamada literatura vernácula, ao fenômeno gastronômico-culinário. A Literatura fornece um modo de se conhecer e, por que não, de se reapropriar da identidade cultural fazendo uma viagem pela cultura alimentar do sul do país. Conhecer os alimentos do cotidiano de cinquenta ou cem anos atrás, aqueles consumidos todos os dias e aqueles reservados ás festividades, os alimentos do ritual familiar e os outros reservados ao convívio social, as receitas, as anedotas, as crendices e superstições ligadas ao atio de comer, é conhecer toda uma sociedade, cujo "ator principal" foi o alimento, elemento determinante de guerras, de dominações e também de alegrias e festas.

FIGUEIREDO, F. B. **PATRIMÔNIO IMATERIAL E TURISMO: A CULTURA GASTRONÔMICA DO AGNOLINI**. 2009. Dissertação (Mestrado em Turismo). Universidade de Caxias do Sul. Caxias do Sul. 2009.

Inicialmente é apresentado o resgate teórico e documental sobre o tema Patrimônio Cultural de Natureza Imaterial, foco da dissertação. Seguindo as ideias da Convenção para a Salváguarda do Patrimônio Imaterial da UNESCO e o método de pesquisa proposto pelo IPHAN no Inventário Nacional de Referências Culturais –

INRC, optou-se por investigar se o Agnolini, como manifestação da gastronomia da Região de Colonização Italiana, na Serra Gaúcha, RS, Brasil, poderia ser caracterizado como referência cultural imaterial nos termos do INRC. Diante dessa problemática, os métodos utilizados no processo foram a pesquisa bibliográfica e documental, as técnicas da etnografia e história oral e a aplicação do questionário sobre ofícios e “modos de fazer” do INRC. A base epistemológica das discussões é a Antropologia seguindo a luz da interpretação. A pesquisa propõe a inserção do patrimônio cultural imaterial nos estudos Turísticos, em particular no Turismo Cultural.

RODRIGUES, H. D. A. F. **COMENSALIDADE E SOCIABILIDADE NO ESPAÇO DOMÉSTICO.** 2011. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade). Universidade Anhembi Morumbi. São Paulo. 2011.

Este estudo teve como foco a comensalidade e sociabilidade no espaço doméstico mostrando que ainda cresce o costume de convidar amigos e familiares para se reunirem em ambientes domésticos em volta de uma comida tradicional em São Paulo: a pizza. Assim este estudo teve a intenção de mostrar que através do ato de alimentar-se e servir ao próximo, alimentos em sua própria casa, tem-se uma concretização de conceitos como sociabilidade e hospitalidade. O estudo formou-se de um referencial teórico sólido para a discussão de conceitos como a alimentação e a sociabilidade, a imigração italiana influenciando em costumes alimentares, os costumes alimentares brasileiros e a prática de receber em casa como forma de convivência agradável e social. Unindo-se a estes conceitos este estudo efetivou entrevistas em lares paulistas, como uma forma de obter dados concretos acerca dos costumes alimentares, da prática de “receber em casa” e do que servir como símbolo de sociabilidade na tentativa de a todos agradar. Conclui-se que a escolha natural dos paulistas quando das reuniões no convívio domestico é a pizza, seja feita em casa, como herança italiana, ou comprada de forma rápida e prática, efetivando o desejo de agradar ao convidado, dividir um mesmo alimento e festejar o momento de sociabilidade que este ato traz para o dia a dia corrido da atualidade. Conclui-se enfim que mesmo com a complexidade dos dias atuais, o costume de se dividir um alimento com amigos e familiares ainda é mantido e que o abrir as portas de sua casa para receber outros para dividir o alimento é ainda prática constante que propicia a

hospitalidade, a convivência social estreitando laços e formando pessoais sociais e elos fortificados.

SANTOS, I. D. C. **MEMÓRIA ALIMENTAR DE AFRO-DESCENDENTES, DESCENDENTES POLONESES E ITALIANOS NA CIDADE DE CURITIBA.** 2006. Tese (Doutorado em Ciências Sociais). PUC. São Paulo. 2006.

Ao olhar a Ciência da Nutrição sob uma outra ótica, busquei na Antropologia por meio da teoria da memória as lembranças alimentares de velhos. O foco desse estudo foi, portanto, a análise da memória alimentar dos principais grupos que constituíram Curitiba. Os grupos analisados foram os afro-descendentes, poloneses e italianos. O prazer deste estudo foi a descoberta de um mundo novo, de uma realidade alimentar repleta de sabores e dissabores. Um mundo que ainda tem muito a ser desvendado.

COLLAÇO, J. H. L. **SABORES E MEMÓRIAS: COZINHA ITALIANA E CONSTRUÇÃO IDENTITÁRIA EM SÃO PAULO**. 2009. Tese (Doutorado em Antropologia Social). Universidade de São Paulo. São Paulo, p. 279. 2009.

Esta tese apresenta uma discussão do papel da cozinha na formação de identidades. Desenvolvendo uma discussão a partir dos conceitos da antropologia da alimentação, especialmente considerando a cozinha como um modelo capaz de expor relações sociais e um processo em constante contato com o diferente, ela se define com um importante instrumento para construir identidades. A etnografia foi conduzida em restaurantes que ofereciam uma cozinha particularmente emblemática para a cidade de São Paulo, a italiana, tomando estabelecimentos que tivessem mais de cinquenta anos de existência na cidade. Ante isso, ao utilizar esse critério para definir o recorte, era preciso buscar refinar essa seleção, especialmente ao lidar com memórias de proprietários desses estabelecimentos. Dessa forma, foram selecionados três períodos considerados centrais na trajetória dessa cozinha e intimamente associados ao processo de imigração: o início do processo no começo do século XX; os anos 1950 e 1960 que trouxeram novos imigrantes italianos do pós-guerra para uma cidade tomada pela modernidade e, finalmente, os anos de

globalização, especialmente após a nomeação da cidade como Capital Mundial da Gastronomia, ou simplesmente capital gastronômica, em 1997. Essa metodologia nos permitiu abordar questões em torno das articulações entre etnicidade, identidade e nacionalidade. A conclusão após estes anos de pesquisa foi que a italianidade é uma percepção flexível, embora a imigração e, em especial a italiana, tenha sido tomada como um dos elementos de maior expressão para definir São Paulo como uma metrópole cosmopolita. A comida italiana acompanhou os ritmos urbanos e a cadência de imigrantes italianos que tentavam assentar identidades ainda frágeis em diferentes contextos.

FERNANDES, L. L. **LÍNGUA E ALIMENTAÇÃO: DOIS ELEMENTOS DA IDENTIDADE ITALIANA EM PEDRINHAS PAULISTA**. 2006. Dissertação (Mestrado em Língua e Literatura Italiana). USP. São Paulo. 2006.

O trabalho apresenta uma análise da atual linguagem ligada à alimentação falada por imigrantes italianos em Pedrinhas Paulista, pequena comunidade italiana fundada nos anos '50, localizada no interior do Estado de São Paulo. Utiliza, para tanto, depoimentos colhidos na própria comunidade em 2002 e em 2005. Os trechos destacados para a pesquisa foram transcritos obedecendo as normas para transcrição do projeto NURC.Que língua seria mais usada pelos imigrantes quando se trata de referências alimentares: o italiano ou o português? Os italianos mantiveram a tradição da sua gastronomia? Mantiveram o léxico original das suas preparações? Absorveram, em parte ou não, os hábitos alimentares locais e sua terminologia na língua local? Os imigrantes criaram uma interlíngua italiano-dialeto-português? Essas e outras questões serão levantadas e analisadas no decorrer do trabalho

BACCIN, P. G. **ITALIANISMOS NA TERMINOLOGIA GASTRONÔMICA NA CIDADE DE SÃO PAULO: UM MODELO DE GLOSSÁRIO**. 2003. Tese (Doutorado em Letra Clássicas e Vernáculas). USP. São Paulo. 2003.

A terminologia gastronômica, subconjunto da terminologia alimentar, se caracteriza pelos conceitos de arte e prazer. Nela encontramos unidades lexicais provenientes da língua italiana adaptadas ou não, dicionarizadas ou não. Pela

classificação de Bloomfield, de um lado, temos empréstimos culturais, fruto da abertura do mercado brasileiro aos produtos importados. Os dois conjuntos lexicais revelam duas visões de mundo distintas em relação à Itália. A escolha lexical reflete a intenção de referir-se a uma ou a outra realidade. Para o modelo de glossário optou-se pelo conceitual das massas alimentícias.

FREITAS, P. G. D. **PROPOSTA PARA O ENSINO DE ITALIANO POR MEIO DA CULINÁRIA**. 2008. Dissertação (Mestrado em Língua e Literatura Italiana). USP. São Paulo. 2008.

Mudar a clássica sala de aula pela cozinha, a carteira pela mesa de jantar; no lugar do lápis a colher-de-pau e no lugar do livro didático um caderno de receitas. O objetivo principal dessa dissertação é propor um curso de língua italiana por meio da culinária que permita ao aluno desenvolver as quatro habilidades lingüísticas de base – ouvir, falar, ler e escrever em língua estrangeira – nos parâmetros propostos pelo Quadro Europeu Comum de Referência para as Línguas. Para alcançar tal objetivo, o Capítulo I deste trabalho apresenta um breve panorama da culinária italiana, as influências e os sabores que contribuíram para a formação de uma cultura reconhecida mundialmente pela sua culinária. O Capítulo II analisa as teorias de ensino/ aprendizagem centradas no aluno, a didática da ação e a proposta do Quadro Europeu Comum de Referência para as Línguas. A partir da fundamentação teórica apresentada nos dois primeiros capítulos, foi levantada a hipótese de que o aluno brasileiro se identifica com a culinária italiana e essa constitui uma motivação muito válida na aquisição/ aprendizagem da língua italiana ainda na fase inicial de estudo. O Capitulo III apresenta o percurso de elaboração do curso: a análise dos livros didáticos, a definição dos objetivos e dos conteúdos e a sistematização das unidades didáticas. O quarto e último capítulo é dedicado à apresentação do curso experimental de italiano por meio da culinária. O curso foi realizado com estudantes de primeiro nível que encontraram na proposta uma oportunidade de conhecer melhor a cultura e os hábitos de um povo, e de adquirir/aprender os conceitos fundamentais da língua italiana. Aqui é feita a descrição do curso, são apresentadas algumas constatações diante da experiência e os resultados de sua aplicação. As conclusões que seguem a esse capítulo comprovam: aprender com prazer dá sempre bons resultados.

VENDRUSCULO, R. **"SOMOS DA QUARTA COLÔNIA": OS SENTIDOS DE UMA IDENTIDADE TERRITORIAL EM CONSTRUÇÃO**. 2008. Dissertação (Mestrado em Extensão Rural). USP. São Paulo. 2008.

Esta dissertação aborda a experiência de nove municípios da região central do Rio Grande do Sul de formarem um consórcio inter-municipal, estratégia que resultou na construção social de um novo território: a Quarta Colônia. O estudo objetivou mapear a teia de significados que sustenta a narrativa sobre a identidade territorial da Quarta Colônia, buscando também verificar como esta narrativa se estabeleceu em meio às negociações identitárias e a partir do olhar dos visitantes. O estudo fundamenta-se nas noções que abrangem a questão identitária no mundo contemporâneo, em um contexto permeado por amplas transformações nas relações sociais e de consumo, bem como pela emergência de novas identidades. Tendo como base de análise o método etnográfico conjugado a técnicas de pesquisa como a análise de discurso e análise de conteúdo dos materiais de divulgação do território e em questionários estruturados aplicados em eventos, verificou-se que a identidade territorial da Quarta Colônia sustenta-se sob uma teia de significados tecida a partir de uma heterogeneidade de elementos. O patrimônio natural e cultural, os costumes, as tradições, os saberes e fazeres dos antigos colonizadores são as referências para o pertencimento. Os sentidos da narrativa identitária ancoram-se, portanto, na reivindicação étnica, principalmente da italianidade, referenciada por um passado colonial, um tempo constantemente revisitado e exaltado nos discursos afirmativos, nos rituais festivos e demais espaços de sociabilidade. A narrativa fundamenta-se em mitos de ancestralidade, tendo na gastronomia uma importante matriz de sentidos de identificação e diferenciação, produzindo uma recorrente reivindicação de uma noção de tipicidade difusa, ainda sem maiores pretensões a reivindicações de singularidades. Em meio às negociações estabelecidas para a construção da identidade territorial, verificou-se que a narrativa recorre a uma retórica da multiplicidade étnica, embora sejam amplamente predominantes os elementos e significados vinculados à italianidade no cotidiano e no imaginário da territorialidade. Revela-se, assim, que a construção da identidade territorial da Quarta Colônia se

processa em espaços de fricção interétnica, estando imersa em relações de poder que dirigem a narrativa de forma hegemônica.

ROSSETTO, V. **EDUCAÇÃO PARA A MEMÓRIA E A CULTURA ÉTNICA: ANÁLISE DA FESTITÁLIA DE SERAFINA CORRÊA/RS 1986 - 2002**. 2005. Dissertação (Mestrado em Educação). UPF. Passo Fundo. 2005.

O presente estudo analisa a tentativa do poder público municipal de reprodução histórico-cultural da etnia italiana em Serafina Corrêa por meio da Festitália; aborda seus rituais, alimentados por crenças, dialeto vêneto, vestuário, culinária, etc., transmitidos de geração em geração pelos descendentes de imigrantes italianos na região do estudo. Esses rituais condensam a vida cultural dos descendentes de italianos, readaptada localmente pelo intercâmbio étnico-cultural, pela vida camponesa, pelas relações familiares e de convivência social e religiosa. A Festitália propõe-se ser a expressão desse processo, porém a análise demonstra que a memória, em grande parte dos seus rituais, descaracteriza-se de suas fontes e bases histórico-étnico-culturais, o que se demonstra através da análise das expressões ritualísticas da mesma, através de depoimentos orais e da análise histórica das suas quatorze edições (desde 1986). A conclusão a que chega a pesquisa remete à necessidade de redefinir a sua importância, a sua expressão histórico-cultural e étnica, bem como sua desinstitucionalização, adequando-a com a educação informal para a cultura popular.

APÊNDICE 2 - ROTEIRO DE ENTREVISTA – IMIGRANTE

Universidade Anhembi Morumbi

Programa de Mestrado em Hospitalidade

Título do Projeto: Comensalidade e tradição alimentar: a mesa italiana contemporânea na cidade de São Paulo nas famílias de imigrantes italianos do pós-guerra.

Pesquisador responsável: Daniel Frenda

DADOS PESSOAIS: (Perfil)

- Nome e sobrenome (se tiver autorização)
- Idade / data de nascimento
- Local de nascimento: cidade e região
- Estado civil
- Ocupação / Profissão (atual)
- Número de pessoas na família (que residem juntos)

I EMIGRAÇÃO: Motivos da saída

1. **Sobre a saída e a viagem:**

    - Razões da saída da Itália? Situação na região de origem?
    - Ocupação na época?
    - Acompanhantes: veio só ou com familiares? Quem?
    - Porto de saída / Data de chegada ao Brasil e a São Paulo.

- Lembranças da viagem, relações que se mantiveram?

- Razões da escolha do Brasil e de SP? *(Por que não EUA, Argentina, Austrália, Canadá?)*

- Possuia algum conhecido/familiar em São Paulo?

- Quando veio para o Brasil, a intenção era retornar para a Itália?

2. Sobre o começo em São Paulo:

- Como foi a chegada (impressões e lembranças)? O começo de vida em São Paulo?

- Local de chegada e trajetórias: lugares em que residiu e/ou trabalhou.

- Relações com os demais imigrantes italianos e de outras nacionalidades. Procurava se relacionar com italianos da mesma região de origem ou isso não importava?

- Se casou com italiano? Da mesma região? *(importante para a manutenção das tradições alimentares)*

II ALIMENTAÇÃO

- Na origem e no país receptor

Lembranças mais marcantes quanto à comida/ hábitos alimentares. O que mais caracteriza a comida da sua região?

1. **Alimentação na cidade de origem:**

   - Como era a alimentação na sua cidade/região de origem (antes, durante e após a guerra)? *(principais alimentos, pratos típicos, aspectos ligados à comensalidade)*

2. **Alimentação em São Paulo** (na época da imigração)**:**
   - Quais pratos continuaram a ser feitos em São Paulo na época da imigração? Foram necessárias adaptações de ingredientes e/ou utensílios? Como era a obtenção dos principais ingredientes? (*Dificuldades na alimentação no Brasil, substituição de ingredientes)*

   - O que costumava comer durante a semana? E aos finais de semana?

   - Quem cozinhava na sua casa durante a semana? E aos finais de semana?

   - Todos estavam juntos à mesa no momento da refeição?

   - Como eram as comemorações em festas familiares e em datas festivas? Quem cozinhava?

   - Como eram feitas as massas? Usava máquina de macarrão ou rolo? E hoje, se faz ou compra pronto?

   - Houve aceitação ou troca de receitas com outros imigrantes e/ou paulistanos?

III ALIMENTAÇÃO HOJE

- Preservação das tradições alimentares

Com quem vive, os horários das refeições e quais hábitos

1. **Sobre a alimentação cotidiana:**

   - Quantas refeições durante a semana você faz em casa? Que tipo de comida é consumida? Todos os familiares estão reunidos à mesa? E aos finais de semana?

   - Costuma comer fora de casa durante a semana? E aos finais de semana? Porque? *(quais motivações? Lazer, interação social – ver e ser visto)*

   - Quantas vezes na semana você consome comida pronta? *(delivery, drive thru, congelados)*

   - Ao fazer/preparar uma refeição, o que é mais importante: sabor *(prazer)* ou saúde *(aspectos nutricionais)*?

2. **Sobre a manutenção das tradições:**
   O saber-fazer e a preservação do receituário

   - O que você gosta de comer? Qual sua comida preferida?

   - Você gosta de cozinhar? *(Caso a resposta seja positiva)* Quais pratos prefere fazer? São pratos de família? Com quem aprendeu a cozinhar? *(Saber fazer)*

   - Seus familares gostam de cozinhar? Costumam cozinhar juntos? Há troca de receitas? *(entre familiares e/ou amigos)*

- Nas reuniões familiares *(finais de semana, datas festivas, aniversários),* que tipo de comida é consumida? *(caseira ou comprada pronta. Se for caseira, quem faz?)*

- Sua família tem cadernos de receitas? *(pedir para ver)*

- Você se preocupa em passar as receitas de família para outros familiares?

- Você acha melhor a comida de antigamente ou a de hoje em dia? Por que?

IV SER ITALIANO X REGIONALISMO X ALIMENTAÇÃO

- identificação como italiano ou regionalismo?

Peso relativo da alimentação, da língua, da cultura, da região

1. O que mais te faz lembrar da Itália: comida, música, cinema, literatura?

2. O que é ser italiano para você?

3. Você voltaria a morar na Itália?

APÊNDICE 3 - ROTEIRO DE ENTREVISTA – DESCENDENTES

Universidade Anhembi Morumbi

Programa de Mestrado em Hospitalidade

Título do Projeto: Comensalidade e tradição alimentar: a mesa italiana contemporânea na cidade de São Paulo nas famílias de imigrantes italianos do pós-guerra.

Pesquisador responsável: Daniel Frenda

DADOS PESSOAIS: (Perfil)

- Nome e sobrenome (se tiver autorização)
- Idade / data de nascimento
- Local de nascimento: cidade e região
- Estado civil
- Ocupação / Profissão (atual)
- Número de pessoas na família (que residem juntos)

I ALIMENTAÇÃO HOJE

- Preservação das tradições alimentares

Com quem vive, os horários das refeições e quais hábitos

1. **Sobre a alimentação cotidiana:**

    - Quantas refeições durante a semana você faz em casa? Que tipo de comida é consumida? Todos os familiares estão reunidos à mesa? E aos finais de semana?

- Costuma comer fora de casa durante a semana? E aos finais de semana? Porque? *(quais motivações? Lazer, interação social – ver e ser visto)*

- Quantas vezes na semana você consome comida pronta? *(delivery, drive thru, congelados)*

- Ao fazer/preparar uma refeição, o que é mais importante: sabor *(prazer)* ou saúde *(aspectos nutricionais)*?

2. Sobre a manutenção das tradições:

- Qual sua comida habitual, rotineira? Qual sua comida preferida?

- O que costumava comer na infância? Ainda consome estes pratos?

- Você gosta de cozinhar? *(Caso a resposta seja positiva)* Quais pratos prefere fazer? São pratos de família? Com quem aprendeu a cozinhar? *(Saber fazer)*

- Seus familares gostam de cozinhar? Costumam cozinhar juntos? Há troca de receitas? *(entre familiares e/ou amigos)*

- Nas reuniões familiares *(finais de semana, datas festivas, aniversários),* que tipo de comida é consumida? *(caseira ou comprada pronta. Se for caseira, quem faz?)*

- Sua família tem cadernos de receitas? *(pedir para ver)*

- Você se preocupa em passar as receitas de família para outros familiares?

- Você acha melhor a comida que comia na infância ou a de hoje em dia? Por que?

II SER ITALIANO X REGIONALISMO X ALIMENTAÇÃO

(identificação como italiano ou regionalismo?)

Peso relativo da alimentação, da língua, da cultura, da região

1. Apesar de brasileiro, você se considera um pouco italiano? O que o defini como italiano?

ANEXOS

ANEXO 1 – REGRAS PARA PRODUÇÃO DA PIZZA NAPOLETANA DOC



ANEXO 2 – MAPA ITÁLIA



Fonte: http://www.guiadoviajante.info/internacional/europa/italia

ANEXO 3 – TRANSCRIÇÂO DAS ENTREVISTAS

1. Entrevista: Família Siciliana 01

Família oriunda de *Agrigento*, cidade litorânea ao sul da *Sicilia*.

Liliana – siciliana, 65 anos, aposentada, trabalhava como gerente de banco. Veio para São Paulo aos 5 anos e mora no Rio de Janeiro desde 1983.

Rafaelle di Luca – napolitano, 63 anos, aposentado, trabalhava como comandante de navio. Veio para o Brasil em 1989 e mora no Rio de Janeiro desde então. Casado com Liliana desde 1991.

Filippo – siciliano, 64 anos, proprietário de pousada em Ubatuba, divorciado. Veio para São Paulo aos 4 anos e mora na cidade desde então, apesar de passar metade da semana em Ubatuba nos últimos 10 anos.

Perla – brasileira, 35 anos, atriz, filha de Filippo, nascida e residente em São Paulo. É casada com Douglas Moreira da Silva.

Ariane – brasileira, 33 anos, solteira, professora de ensino infantil, filha de Filippo. Nascida em São Paulo, mora em Ubatuba desde 2010.

Loretta – brasileira, 37 anos, casada, nascida em São Paulo, mas mudou-se para o Rio de Janeiro em 1983. Proprietária de escola de surf em Saquarema, RJ, onde reside desde 2005. Filha de Liliana.

Salvatore – brasileiro, 9 anos, nascido no Rio de Janeiro, onde reside. Filho de Loretta.

Data das entrevistas: 19/04/2014

1.1 Entrevista com Liliana

O seu nome qual é?
Liliana

Idade ou data de nascimento?
13/10/1948.

Estado civil?
Casada.

Número de pessoas que moram na mesma casa agora?
Dois.

Local de nascimento?
Agrigento, Sicília.

E a sua ocupação profissional atual?
Atualmente eu sou aposentada.

Falando da vinda da Itália para o Brasil, quais foram as razões da vinda pra cá? Qual era a situação da Itália quando vocês vieram?

Nós viemos depois da guerra em 1954, a razão do meu pai ter vindo e que veio antes da família da minha mãe, nós somos três irmãos, foi à guerra, ele foi servir a segunda guerra mundial, ficou prisioneiro sete anos na Índia, quando ele voltou ele achou um país arrasado, tinha perdido todos os bens, ele tinha perdido as duas lojas de sapato que ele tinha na cidade, tinha falido, e não tinha mais condições de manter a família, que era a minha mãe e o meu irmão mais velho, depois eu nasci e logo em seguida, depois de dezoito meses nasceu o meu irmão mais novo, e quando ele viu não tinha mesmo condição de recomeçar lá, ele tentou e um dia ele resolveu expatriar, expatriou e veio pra São Paulo porque aqui ele já tinha dois amigos que chamaram, porque naquela ocasião tinha que ser chamado por outras pessoas que se

responsabilizavam por você, ele veio, montou uma oficina, trouxe todos os maquinários e todas as peles, porque ele era sapateiro, e na oficina depois de um ano a gente veio, a minha mãe, eu e os meus irmãos, o motivo foi à segunda guerra e a falta de condições de trabalho, condições de tudo, era um país arrasado.

Mesmo nessa época, de 1954, que já tinha passado alguns anos da guerra?

Mesmo, mas outra situação que levou o meu pai a sair foi que o meu irmão nasceu em 1939, eles casaram em janeiro e o meu pai foi chamado pra servir a guerra, a minha mãe estava grávida, quando ele voltou depois de sete anos, nasce eu, o meu irmão já tinha oito, quando nasceu o outro filho que era homem o meu pai falou que eles não iam nem servir o exército! Aí veio embora, foi um dos motivos.

De fugir da possibilidade deles servirem a guerra, o exército?

É, nem o exército não quis que os dois filhos homens dele servisse.

E vocês vieram por onde? Qual foi o trajeto?

Nós saímos de Agrigento, de Agrigento fomos pra Napoli.

E o seu pai?

Foi o mesmo trajeto, Agrigento, Napoli, porto de Santos, quarentena, naquela casa que tinha no porto, eu não sei bem onde era, eu não tenho detalhes.

Foi no porto ou foi em São Paulo onde hoje é o museu do imigrante em São Paulo?

Não, na hospedaria no porto de Santos, no porto de Santos eles ficavam lá e depois de lá eles iam para São Paulo, interior, cafezais, o meu pai escolheu o Bom Retiro pra morar.

Por quê?

Porque ele não queria ficar em um bairro onde tivesse italiano!

Não queria?

Não, não queria porque ele achou que ficando em um núcleo de italianos os filhos dele não iriam ter muitas condições de ter um país novo, eles iam continuar tendo as ideias dos italianos, imigrantes, com ideias ainda da região que vieram, Calabreses, Sicilianos e tal, ele queria que prospectasse para os filhos uma possibilidade nova de um país totalmente novo!

Mas então ele não valorizava ser siciliano?

Ele não valorizava porque ele tinha medo, ele saiu de lá muito arrasado, muito deprimido e ter perdido tudo e pelo país não ter oferecido tudo que ele achava que tinha que ter sido oferecido.

Então Bom retiro, aí ele veio sozinho.

Ele veio sozinho, abriu uma oficina de sapato, era na Rua Tocantins em uma área de judeu, só judeu, e depois de um ano e meio mais ou menos a gente veio, ele chamou porque ele tinha que estar empregado com condições de manter a família, naquela época era assim.

E enquanto ficaram na Sicília vocês faziam o que pra sobreviver?

Ah, a minha mãe era *prespontadeira*, ela costurava a parte de cima dos sapatos, ela trabalhava, costurava botas pra manter os três filhos, né?

E você tem alguma lembrança marcante da viagem ou não?

Da viagem, da saída do porto de Napoli para o porto de Santos, eu tenho várias! Primeiro foi à despedida da minha avó Calógera, ela falava fica e eu falava não posso! E ela me puxava! A segunda era que eu dormia no beliche, eu caí, me machuquei e me ralei toda! E quando nós paramos no porto de *Las Palmas* todo mundo desceu pra comprar bonecas para as meninas e eu não pude ter a boneca! Porque a minha mãe não podia descer porque o meu irmão mais novo estava doente com febre, a minha mãe não podia descer e ninguém comprou a boneca pra mim e eu fiquei muito frustrada por causa dessa boneca; e o outro ponto bem marcante foi a minha chegada ao porto de Santos, que foi a primeira vez que eu vi uma pessoa de cor, eu fui lá e passei o dedinho nele e aquele senhor tirou um lenço do bolso, passou no pescoço e

me mostrou que não saía! Foi uma coisa que eu acho que o meu pai teve vontade de me matar! Mas ele não fez nada! Mas essa foi uma coisa que me marcou muito!

E me fala um pouco mais, o seu pai veio antes porque ele tinha um conhecido aqui?

Ele tinha dois amigos de Agrigento, um trabalhava na CMTC, era mecânico, e o outro trabalhava na fábrica da Anselmo Cerello e ele só fazia vassoura e era marceneiro e trabalhava lá, eram dois irmãos e eles chamaram o meu pai e se responsabilizaram por ele, ele veio por isso.

E esses dois vieram antes?

Vieram.

E eles vieram por conta ou você não sabe?

Eu não sei, mas alguém veio antes, eu penso que provavelmente veio primeiro o que trabalhava na CMTC porque eles precisavam de gente qualificada, mas eu não sei, eu posso saber por que a filha está viva ainda.

E porque vocês vieram para o Brasil e para São Paulo e não para os Estados Unidos, Canadá, Argentina? Porque a escolha?

Eu não sei a escolha do meu pai o que foi, porque na verdade ele poderia ter ido para os Estados Unidos porque ele tinha família lá, uma irmã e um irmão dele já estavam em Nova Iorque e Austrália, eu acredito por conta desses dois amigos foi mais fácil, foi mais simples, e o Brasil naquela época precisava mais de mão obra braçal qualificada e ele era qualificado.

E ele trabalhou no que ele queria? Não foi trabalhar em indústria?

Não, ele trabalhou no que ele queria, ele trouxe todo o maquinário para abrir a oficina, ele trouxe nos baús e trouxe toda a ferramenta, ele trouxe toda a parte de pele, ele era especializado em sapatos finos e cromo alemão, ele trouxe tudo, tudo enroladinho dentro de baús, todas as máquinas.

Mas aqui ele conseguiu prosperar?

Eu acredito que ele prosperou mais do que se ele tivesse ficado lá.

Então da relação com os outros italianos ele não queria ter contato mas tinha?

Tinha devido a minha mãe.

A sua mãe era mais apegada à Sicília?

Até morrer! Foi quem transmitiu tudo para os filhos e para os netos, foi quem transmitiu tudo, era uma coisa diária, então tanto que a primeira vez que eu fui para a Itália eu conhecia todo mundo! De tanto ela falar, ela falava diariamente da família como se ela tivesse estado com eles no dia anterior.

Mas ele se incomodava com isso?

Não, acho que ele devia até ter dado graças a Deus dela ter se incumbido dessa parte que ele não queria, mas ele manteve muitas coisas, ele não falava, como ele não falava do período da guerra, ele não falava do período que ele esteve prisioneiro, a gente nunca soube que ele sabia dirigir um carro, ele nunca falou e eu só descobri isso há uns dois anos achando uns documentos da minha mãe que ele era motorista, ele dirigia os tanques no período da guerra, eu achava que ele era cozinheiro! E não, ele dirigia os tanques.

Em casa vocês falavam que língua?

Os dois, o dialeto siciliano, o italiano, a minha mãe nunca aprendeu a falar português direito.

E o seu pai? Porque ele queria se afastar da Itália.

Mas ele falava, ele falava em dialeto.

Mas então a língua ele manteve então?

Manteve, manteve os dois, o dialeto e o italiano.

Ele aprendeu a falar português?

O meu pai sim, ele lidava com o público, ele não falava em casa, ele falava em dialeto, mas ele lidava com público, com brasileiro, com judeu, aliás no Bom Retiro tinha de tudo né?

Mas não tinha italiano?

Tinham poucos italianos.

E italianos eram da mesma região?

Não, tinha uns amigos deles que eram da Basilicata, tinha calabrês, acho siciliano tinha a família desses dois amigos porque depois eles casaram e as famílias dos amigos vieram e eles eram da mesma cidade, eram sicilianos, mas o Bom Retiro tinha italianos de todas as regiões, não era como o Brás que era mais concentrado as regiões, o Bom Retiro era um bairro tipicamente judeu.

Mas a relação entre esses italianos era boa?

Era, os imigrantes quando estão fora do seu país tem que se unir, mesmo hoje em dia, eles tentam sim fazer um núcleo até por uma questão de saudade né? Eles trocavam ideia e acho que as mulheres uniam mais o grupo, a minha mãe unia bastante esse grupo, tinha a vizinha da frente, a de cima, tudo italiana! E quando se fazia alguma comemoração os homens vinham.

Ela trabalhava também aqui?

Ela trabalhou até 1977 quando a minha filha nasceu aí ela parou, ela sempre ajudou o marido dela, alias também nós ajudamos né? Sempre martelando, passava cola e martelava!

Você falou que aqui os italianos das diferentes regiões se uniam?

Sim.

Mas a Itália nessa época o regionalismo era muito forte na Itália?

Sim, eu acho que até hoje né? Aquela diferença entre norte e sul como aqui né? Baiano e paulista, ou paulista e carioca, a mesma coisa! Mas fora a gente tenta se unir, não existe isso, eu acho que aqui a gente se une, eu vou te dizer uma coisa,

já existiu eventos em que eu levei romanos em festas de calabrês e eles ficaram abismados em dizer que na Itália não se usa mais isso, ninguém mais dança Tarantela e nem canta mais isso! Eu não acredito! Eu acho que é mais forte o senso de patriotismo de ter a italianidade aqui do que lá, é que nem a gente né? De estar fora do Brasil e ficar chorando de saudade!

Mas de italianidade ou de patriotismo?

Não, eu acho que de italianidade, porque eu estava numa festa de calabrês e eles eram romanos! Eu acho que italianidade.

Bom depois você se casou mais pra frente?

Casei em 1976.

Era italiano?

Era italiano de Palermo, ele era italiano Siciliano de Palermo mas nascido na Tunísia, ele nasceu na Tunísia quando ainda era colônia francesa, mas era italiano!

E hoje em dia você ainda é casada?

Sou casada!

Com quem?

Com um napolitano!

Eu quero saber um pouco sobre alimentação, você consegue descrever um pouco, relatos do seu pai e da sua mãe, não só dos pratos, mas da variedade, da riqueza das coisas antes, durante e no pós-guerra lá na Sicília antes de vir para o Brasil, como era o ritual da alimentação, vocês comiam todos juntos, era fartura? Era pobreza?

Fartura sempre! Sempre!

Quais eram os principais pratos?

Fartura na alimentação sempre, eu acho que é uma coisa no DNA do italiano e do siciliano, fartura lá, fartura sempre, eu me lembro de muitas coisas que marcaram

a minha infância, eu tinha cinco anos, era muito pequena, mas muitas coisas me marcaram que eu não esqueço, a gente morava na parte alta da cidade de Agrigento e o mar era em baixo, a gente morava na parte velha, na parte antiga e Agrigento é uma cidade grega né? E o meu pai que sempre foi um ótimo cozinheiro e muito bom de garfo, ele queria comer bem, quando subia o jegue com dois cestos com peixe, o pescador tinha acabado de pescar e subia, o meu pai quando ia descascar camarão, ele me colocava sentada em cima da pia, ele ia descascando e ia me dando na boca, então quando eu vim pra São Paulo que eu tinha uma amiga japonesinha eu era a única que comia peixe cru, eu comia peixe cru com o meu pai! Era camarão descascado e ele me dava e eu tinha quatro anos, e eu sempre comi, uma coisa que eu me lembro de que era interessante, no fim da rua que eu morava tinha matadouro e o meu pai ia lá comprar o *sanguinaccio* eu não sei como fala em português.

Morcela, chouriço.

Chouriço fresco, quente, aquilo era uma coisa que me marcou muito.

Mas era doce ou salgado?

Eu não me lembro, mas aquilo era uma coisa que eu comia e que meu pai fazia e uma coisa que eu me lembro de muito também era a ricota porque a ricota que a minha mãe comprava vinha dentro de uns negocinhos verde de palha, eu não sei se é palha aquilo e passava o carreto e colocava aquele cestinho, colocava a concha e enfiava lá e a minha mãe fazia leite com aquilo, ela fazia um leite fervido com a ricota dentro, colocava sal e a gente comia com pão, foram coisas que me marcaram, depois coisas tipo peixe, espaguete, aquela coisa típica de uma família italiana que a minha mãe trouxe pra cá e eu faço até hoje tipo o macarrão, o *sfinciune*, a *caponata*.

E quando vocês vieram pra cá vocês continuaram mantendo a tradição da cozinha siciliana em São Paulo?

Sim, sempre.

Mas por exemplo, pra fazer determinados pratos, quando não tinha algum ingrediente, havia substituição ou deixava de fazer os pratos?

Eu me lembro de quando a minha mãe comprava um macarrão que era terrível, que quando ela abria o pacote, que era um pacote azul, e estava cheio de bicho, a minha mãe lavava em baixo da torneira pra depois cozinhar e era uma papa e era muito triste de fazer a gente comer, isso melhorou quando descobriram uma fábrica nova de macarrão, e a minha mãe comprava, e como o meu pai tinha um CNPJ comprava direto da fábrica, e parava o caminhão na porta da minha casa, e descia macarrão para cinco pessoas mais os agregados e os amigos e era o melhor macarrão naquela ocasião, e não era bom, mas era melhor do que aquele que tinha que lavar os bichinhos. Ela fazia os pratos mas sempre reclamando que o tomate não era o melhor pra fazer molho, a berinjela era muito grande pra fazer uma berinjela pra pôr no macarrão, abobrinha pra fazer o macarrão era muito gorda, a cenoura era muito grande, aqui era tudo muito maior do que lá, então sempre com muita reclamação, mas ela fazia tentando seguir o básico pelo menos.

Lógico que ela não colocava *pinole*, as amêndoas, mas quando tinha, por exemplo, na época de páscoa, a minha avó mandava as amêndoas numa caixinha de madeira, que o meu pai moía, fazia as massinhas, e fazia o *agnello Pasquale* pra nós, para os filhos, aí não tinha o corante, ele não sabia, ele passava um batom na boquinha e aquele pedaço a gente não comia, mas ele mantinha a tradição de tudo, páscoa sempre tinha, a minha avó mandava de navio.

Então basicamente era a cozinha siciliana que fazia em casa?

Sempre, quando a gente começou a conhecer a cozinha brasileira, o arroz e feijão, a gente ia comer na casa do vizinho, a gente tinha uma vizinha, uma senhora que o meu irmão adorava e tinha arroz e feijão, a gente gostava. A minha mãe não sabia fazer, mas a minha vizinha era bem legal e chamava a gente pra comer lá!

E a sua mãe nunca tentou aprender a fazer?

Aprendeu depois, mas até então comíamos na vizinha que era casada com um italiano.

E os seus pais comiam também ou tinham resistência?

Não, eles não comiam, o meu pai sempre comeu espaguete, todos os dias religiosamente, com tudo né? Não era espaguete com tomate só, era com brócolis, com couve flor, com abobrinha, *al forno*.

E você lembra-se de alguns pratos de outras regiões que vocês começaram a comer aqui e que lá não conheciam?

Eu não sei, acho que o risoto, acho que o risoto a minha mãe aprendeu aqui! Eu não sei nem se ela aprendeu direito viu, porque não era muito bom! Era melhor fazer um arroz ao forno do que o risoto! Até porque o arroz era ruim também, era cheio de amido, tinha que lavar muito e ficava meio grudento.

Quem cozinhava mais era a sua mãe. O seu pai também cozinhava?

O meu pai cozinhava muito, ele tinha algumas regras, ele cozinhava mais no jantar e no fim de semana sempre, porque ele preparava o almoço do domingo que era cabrito, coelho, pato, e a preferência de comprar o coelho era de comprar vivo, ele comprava alimentava, deixava ele crescer um pouquinho e depois ele fazia aquele furinho lá pra soltar pele e quase estourava o coração dele e depois essas peles viravam gola e punho dos meus casacos, eles secavam e faziam tudo direitinho e depois a minha mãe fazia os casaquinhos de tricô e era tudo a maior elegância! Por isso ele comprava sempre coelhinho branco porque não ficava bem eu de preto ou cinza! (Risos)! Racista!

E você gosta de cozinhar?

Bom, eu aprendi a cozinhar tarde né? Na prática mesmo, na teoria sim porque tinha sempre que ficar junto no núcleo familiar, vem cá, pica isso, pica aquilo, mas eu nunca cozinhei, cozinhei depois, em idade avançada depois praticamente que eu parei de trabalhar, a minha mãe cozinhou praticamente até o fim.

Mas você aprendeu com ela?

Sempre com ela, depois com o Rafaelle, meu marido, muita coisa, meu irmão, o meu sobrinho.

Mas você acha que a tua mãe tentava te ensinar ou foi uma coisa meio (...).

Não! Ela sempre tentou, quando ela ia fazer alguma coisa tipo *sfinciune*, *cavatelli*, essas coisas ela sempre tentou, mas eu sempre trabalhei né? Então eu não tinha muito tempo pra fazer, mas a base, as teorias aquela coisa eu sempre soube.

Mas aí, por exemplo, depois que você se casou, saiu da casa dos seus pais, a sua mãe sempre morou com você, né?

É.

E ela que cozinhava sempre?

Sempre! Ela que cozinhou sempre porque eu saía de manhã.

Então você teve essa sorte de ela sempre cozinhar pra você, então vamos dizer que a tradição da culinária siciliana sempre se manteve porque ela cozinhava sempre isso?

Sempre, ela cozinhava sempre isso, mas era uma pessoa que sempre pesquisava, ela gostava de ler livro, a gente tinha um programa rádio de culinária italiana e ela dava as receitas né? Entre uma música e outra ela dava as receitas e a locutora era milanesa, e o meu irmão mais velho, que também gostava de cozinhar e de comer, escrevia as receitas pra ela e às vezes ele ligava pra rádio e a locutora mandava pra ela... até hoje eu tenho algumas coisas datilografadas com algumas correções e tal, e o meu irmão também gostava de cozinhar e ela renovava, coisas tipo tomate recheado, não era uma coisa do dia a dia do siciliano da minha casa mas a minha mãe fazia, cebolas recheadas ao agridoce não era uma coisa típica siciliana mas ela fazia e fazia bem!

Entendi, ela veio aprender aqui então?

É, ela se interessou aqui, mas predominou a cozinha siciliana.

E hoje em dia que ela faleceu, como é a alimentação na sua casa? O que se come ainda?

É italiana.

Italiana geral?

É, geral, a gente foi na verdade algumas coisas a gente foi inserindo de outros países né? Porque também a gente não pode só comer *Pasta alla Norma* e *Arancine* e tal, mas a gente cozinha a italiana basicamente, mas se tiver que fazer uma comida, eu gosto de curry então eu faço camarão ao curry, mas basicamente é italiana.

Você cozinha todos os dias em casa?

Todos os dias para o jantar.

Por conta de agora estar aposentada?

É.

E no almoço?

Ah, eu como o resto do jantar! Mais ou menos isso, como sou eu e o meu marido, porque a minha filha já mora em outra cidade e tem a casa dela, eu faço o jantar um pouquinho a mais pra sobrar para o dia seguinte e eu comer, mas normalmente eu faço o jantar.

E normalmente em dia de semana e final de semana é o mesmo tipo de comida? De final de semana é mais requintado ou vocês saem pra comer?

Ah de final de semana é mais requintado porque ele cozinha, de domingo é dia dele.

E o costume de pedir coisa?

Não! Pedir por telefone? Não! Nem que a vaca tussa! Nada!

Mas sair pra comer em restaurante sim?

Sim.

Mas é comum?

Não, a gente sai mais assim pra comer em eventos que às vezes tem uma vez por mês da *Academia della Cucina Italiana* aí a gente frequenta e vai, até porque o

meu marido faz parte e ele é uma das pessoas que tem que dar nota pra qualidade da comida, e se é pra reunir alguns amigos a gente vai, mas a gente prefere comer italiana em casa.

E aniversários, essas coisas, vocês fazem em casa ou vão comemorar fora quando o volume é um pouco maior?

A gente faz em casa.

Você cozinha também?

Ah sim, nada comprado pronto, nada, a não ser o bolo! Sempre a gente faz em casa, sempre!

E você tem ainda caderno de receita de família que tem registro desses pratos da sua mãe ou mesmo seu que você tem na cabeça?

Eu tô tentando escrever, estou tentando escrever até pra deixar porque a minha mãe ela não tinha caderno de receitas ela tinha de cabeça, ela falava aqui você põe isso, aqui você põe aquilo, as receitas novas que ela foi aprendendo que ela via na vizinha ou em algum lugar ela ia anotando nos papeizinhos, folhinhas... ela nunca fez um caderno, eu estou até tentando fazer um caderno há um mês mais ou menos!

Mas com as receitas dela?

É, eu venho anotando tudo que eu estou lembrando, tudo que eu venho fazendo.

Mas não está usando as anotações dela?

Alguma coisa, outras coisas eu já dei para a minha família.

Mudando um pouco de assunto, quando você vai fazer uma comida em casa hoje em dia, o que você pensa primeiro? Qual a prioridade? Eu vou fazer isso porque é gostoso, mais barato? Porque é mais nutritivo, não vai engordar?

Não, não existe isso de não engordar!

O importa é o prazer então?

Sim e a qualidade, e tento colocar tudo que for genuíno e tento colocar todos os ingredientes que são necessários, eu prefiro fazer uma vez só ou esporadicamente, mas eu vou colocar... o açafrão se tem que ser de pistilo vai ser pistilo, se tem que ter, eu vou tentar fazer isso, só se eu não encontrar mesmo, ou se for um ingrediente que não faça tanta falta pra ter, mas se for algum ingrediente que tem que fazer parte, eu não faço a comida, tem que ter, é questão de ingrediente.

Mas pensando nisso, você acha que a comida é melhor hoje ou é melhor quando vocês migraram pra cá?

Em qualidade?

De modo geral.

Hoje em dia no Brasil a gente tem mais opção de ter os produtos, antigamente não, você não poderia pensar em fazer uma *caponata* e colocar *pinoli* porque não tinha! Aí você picava umas nozes, hoje em dia você tem os pinoles, naquela época você não encontrava uva passa sem caroço e era muito ruim... hoje em dia você encontra os pistaches, naquela época você não tinha pistache de jeito nenhum... agora com a abertura da importação... eu acho que hoje em dia algumas coisas não tem a mesma qualidade de antigamente, mas você tem a condição de encontrar alguns ingredientes importados italianos é lógico né?

Então eu acho que o importante é você não se importar com o fato de engordar ou não, se você sabe se manter você come o suficiente não extrapola, mas come o que tem que comer como tem que ser feito,,, e a importância da comida mediterrânea, com bom azeite, uma boa massa.

Entendi, não precisa se preocupar tanto com a qualidade porque a comida siciliana já tem isso no seu DNA né? É uma comida de qualidade e ponto final. Você está falando que está escrevendo seu caderno de receitas, mas você tentou ensinar para a sua filha a cozinha siciliana, o que você aprendeu com a sua mãe ou não? Ela tem interesse?

Ela tem interesse, acho que está sendo mais ou menos como você está falando de DNA, ela ficou pouco em casa pra aprender a cozinhar, mas ela faz para os filhos dela tanto que o meu neto gosta de muita coisa que ela faz, nhoque por exemplo, que

não é muito típico siciliano, mas ela faz com batata e tal, ela está tentando manter também uma questão de qualidade para as crianças, mas acho que está no DNA!

O que é ser italiano pra você?

Olha eu acho que italiano é uma coisa que está no sangue, é uma coisa que quando você nasce você sabe que você é italiano, você sabe que você carrega nas costas toda uma tradição, toda uma história e você parece que está tudo dentro de você, quando começam a te perguntar alguma coisa você já sabe mesmo que você não tenha aprendido! E acho que ser siciliano está mais ainda no sangue, quem é siciliano é siciliano até a sétima geração! É uma coisa que você acaba se orgulhando! Pra mim italiano você nasce italiano e vai morrer italiano e vai passar isso para os seus filhos, os seus netos, tanto que os netos são sicilianos e eu vou querer passar isso para os meus netos também!

Obrigado!

1.2 Entrevista com Liliana, Filippo, Rafaelle di Luca e Perla

Filippo: O papai veio para o Brasil na realidade né? O que eu sei algumas coisas da história é que o imigrante italiano ele vinha para o Brasil para fazer a América, o que era fazer a América? Era ganhar dinheiro! Era sair da situação que eles viviam para ganhar dinheiro!

Você falou que saíram de lá por causa da situação que estava ruim, mas tinha fartura à mesa?

Liliana: Sim, porque lá o que acontecia? Eles não faziam algumas coisas pra fazer as outras, o que era importante era a alimentação das crianças então provavelmente eles não iam ao cinema, a uma festa de baile, a alimentação era uma coisa primordial, eles não tinham um futuro pela frente, uma perspectiva.

Era a perspectiva, todo mundo saía e migrava, ia para o Norte, cada dia as cidades se esvaziavam. Porque as outras famílias ao invés de sair da Itália eles foram pra Torino, é o que eles estavam me perguntando, porque a Linda e a Vitorina nasceram em Torino? Porque o meu tio foi pra Torino porque como um fotografo ia sobreviver em Agrigento naquela época? Ele era fotografo, ele era um artista! O que ele ia fazer lá? Ele foi para Torino que era uma cidade grande!

Depois a situação melhorou na Sicília e eles voltaram?

Liliana: Melhorou, mas não, quem voltou foi o meu zio Pepe porque a minha zia Carmela era um porre e enchia o saco dele! Aí ele voltou porque por ele, ele não teria voltado! Os meus outros tios não voltaram! Ninguém voltou! A zia Fofa morreu lá.

Eles nunca quiseram voltar?

Liliana: Não porque você cria raízes nos lugares, os seus filhos nascem lá, os seus netos nascem lá, você cria raízes e como a gente vai voltar pra Agrigento assim? Você acha que eu vou deixar a minha família aqui? Não vou! Só se fosse uma questão financeira máxima que eu posso falar “ah eu vou”, eu fico dois meses lá e fico dois meses aqui, ou faz três anos que eu não venho aqui e posso morar três anos na Itália,

mas financeiramente você não pode fazer e você cria raízes num lugar e você não tem como voltar, e pelo fato, Daniel, que depois que você chega com quatro anos de idade você assume como país teu também! Você ficava com aquilo, você é italiano, você mantém a tradição, você tem aquilo no DNA, mas aquele país é teu também, o país que te acolheu então você não vai deixar, eu não voltaria pra Agrigento pra morar sem sombra de duvida! É a mesma coisa deles, os parentes que estão em Torino, eles não vão pra Agrigento, eles estão em Torino e está todo mundo lá, o Emilio que está na Austrália e tem filhos e netos australianos, o que ele vai fazer em Agrigento? Só vai passear.

Filippo: Quando nós éramos pequenos lá em casa não tinha televisão, eu lembro que eu saía em determinado horário pra assistir o pica pau e outros desenhos na casa de alguns amigos que tinham televisão e a gente assistia no chão! Mas nos final de semana, a minha casa enchia de amigos pra comer! Você entendeu?

Liliana: A Vera ela pode falar qualquer coisa da minha casa, a Vera essa minha amiga porque ela fala: Lili eu ainda lembro-me dos almoços de domingo na sua casa, todo mundo lá porque o meu pai fazia lasanha e fazia já os molhos, o meu pai comprava fruta e não tinha onde guardar... era em baixo da cama porque que era de caixa, caixa de laranja, caixa de não sei o que.

Mas aqui tinha muito mais fartura do que lá na Itália?

Liliana: Eu acho que a fartura... mas o meu pai sempre foi assim, eu acho que na Itália era a mesma coisa, era mais fácil ele não comprar a cueca, mas ter a comida, isso é certo, era dele!

Filippo: Mas a questão era a seguinte, não era a questão de ter mais dinheiro aqui do que lá, era a questão que ele estava chegando de sete, oito anos de guerra onde a minha mãe tinha que sair correndo pra arrumar um pedaço de pão pra gente comer entendeu?

Rafaelle di Luca: Normalmente a gente sempre comeu bem, o italiano nunca comeu porcaria, era uma cozinha fácil.

Liliana Uma cozinha simples, genuína, de poucas coisas mas boas.

Rafaelle di Luca: Bife a gente comia quando estava doente, não tinha, mas você tinha salame, peixe, logicamente, uma variação de queijo enorme, frango, mas carne mesmo, era uma coisa que você comia quando estava doente, ou uma vez por mês em uma festa especial , carne sempre foi uma coisa caríssima. Por isso que a alimentação italiana é uma alimentação rica, porque tudo que eles tinham lá eles aproveitavam tudo pra saborear, o macarrão foi uma saída honrosa de todo mundo porque faz tudo com macarrão, você coloca o macarrão com qualquer outra coisa e é um prato e é fibra, carboidrato, tem um monte de coisa que te ajuda, então tinha que ser gostosa e os caras aprimoravam com essa gostosura pra te dar um prazer, uma satisfação com coisas poucas mas gostosa!

Filippo: Todo mundo me cobra pra vir comer aqui né? Por quê? Qual a diferença? A gente não come arroz e feijão, a gente come macarrão, a gente come peixe, carne, a gente come o que as pessoas normalmente não comem no dia a dia.

Liliana: Então o período de fazer vinho era uma loucura porque ele ia ao CEASA e comprava caixas e caixas de uva e ele comprava uva preta pra fazer o vinho rosado e comprava uva branca.... todo mundo estava envolvido no processo de despencar a uva e depois amassar, ele mesmo fez o barril com o negócio pra apertar a uva, aquela coisa entende? Então era uma coisa que todo mundo enchia a casa pra aprender a fazer alguma coisa, então eram amigos, namorados das amigas então a casa estava sempre cheia.

Filippo: Tem um detalhe também importante, não tinha azeite na época, a gente estava falando do macarrão, a minha mãe pegava óleo, pegava as azeitonas e quebrava o caroço da azeitona e colocava dentro do óleo pra ficar com o sabor de azeitona.

Liliana: Era o óleo Maria, todas as azeitonas verdes ela picava e os caroços eram todos guardados pra por na lata de óleo, era óleo de soja com azeitona. Pra dar

o sabor e era mais gostoso! Pra você ver como era o problema de você sair da Itália e chegar aqui e não ter um ingrediente, não ter nada. Era o óleo Maria, aquele que tem a portuguesa, vocês conhecem?

Filippo: Era óleo Maria porque estava escrito na lata que era 75% de óleo e 15% de azeite, mas não tinha sabor, o que dava sabor eram os caroços de azeitona.

Nos finais de semana quem cozinhava era o meu pai, mais no domingo porque ele trabalhava de segunda a segunda com exceção da hora do almoço do domingo até a noite, então eu lembro que como o macarrão era de uma qualidade muito ruim ele tinha que cozinhar o macarrão e já servir pra todo mundo comer, porque caso contrário ele virava uma papa... então ele ficava no fogão com o macarrão na mão, enquanto faltava alguém na mesa ele não punha o macarrão, ele só colocava o macarrão na panela a hora que estava todo mundo sentado e ninguém podia daí pra frente levantar da mesa, em hipótese alguma, porque se não na hora que ele ia servir o macarrão o macarrão empapava!

Liliana: E era o melhor macarrão na época que era o Adria, a fábrica era em São Paulo e depois ele comprava direto da fábrica, o cara parava o caminhão e descia aquele monte porque o meu pai comia macarrão duas vezes por dia e nós éramos cinco, então imagina você!

Filippo: Esse macarrão que empapava comprava na venda, tinham as caixas de vidro cheias de macarrão.

Liliana: E a minha mãe lavava era um negócio nojento, quando eu penso naquilo era nojento! Uma coisa terrível!

E você falou que ele criava galinha, coelho e plantação também? Horta?

Filippo: Plantava na marginal! Na beira do rio tietê o meu pai plantava um monte de coisa lá e ele atravessava aquelas pistas. Ele plantava escondido, tinham uns matos assim, ele limpava atrás e plantava a escarola, plantava tudo!

Liliana: Ele falava: “*Carmelita cosa voi fare!”* “Totó vai ver se tem isso, vai ver se tem aquilo!”

Liliana: E no jardim dele sempre tinha roseira e em baixo das roseiras tinham as verduras. Tinha rabanete, cenoura, e quando ele plantou figo, por exemplo, tinha duas plantas de figo que quando dava ele contava, um, dois, três... E cada um tinha que cuidar de um figo, né? Porque era um figo pra cada um! Era um figo pro Pipo, um pra mim e um pra Filippo, conforme o figo ia madurecendo ele cortava os pedaços porque só tinha um maduro com três crianças... ele dividia! O meu pai era grande!

E porque não comprava o figo? Não tinha?

Liliana: Não, porque ele queria plantar! Ele tinha isso nele, ele queria plantar, ele podia comprar, mas não era a mesma coisa de ter uma planta de figo! Não era a mesma coisa de pegar o rabanete e falar: não, esse ninguém tira porque a gente vai deixar crescer, crescer, crescer e o rabanete ficou deste tamanho, lembra? Aí de repente quando ele puxou o rabanete estava todo aberto, não dava pra comer, mas ele queria ver até que ponto ele crescia! Tomate, uma vez ele plantou uns pés de café, o meu pai era muito ligado nisso.... e ele era o tipo de cara que ia ao mercado todo dia, ia ao açougue todo dia, ele não comprava pra dois dias, e ele entrava no açougue e ia lá atrás ver qual ele ia querer.... fora que quando ele ia fazer sopa de carne ele comprava um joelho pra cada um, um pra mim, um pra ele e um pro Pipo né? Então era aquela panelona assim!

Filippo Resumindo isso, o maior divertimento que tinha era a comida, você não tinha televisão, você não tinha geladeira, e mais um detalhe, toda essa comida acontecia numa espiriteira de uma boca só.

Liliana: Ele não tinha comprado fogão pra minha mãe! Meu pai não comprava nada a prestação, nada, absolutamente nada e se tinha que comprar alguma coisa a prestação ela comprava escondido dele, conforme ela ia limpando os bolsos ela ia guardando! Aí pagava a prestação, não comprava nada a prestação, então até ele comprar a televisão ele teve que ter todo o dinheiro, até ele comprar a casa ele teve que ter todo o dinheiro! E ele não tinha conta no banco, nunca abriu uma conta no

banco! Nunca! Ele parecia aqueles judeus com os bolsos assim, ele punha tudo no bolso!

Filippo: E ele dava o dinheiro certo todo dia pra ela comprar a comida do dia, ele deixava em cima do móvel e ela ia fazer a compra pra fazer comida.

Liliana : Tinha que ser tudo fresco.

Perla : Eu acho que aqui por mais que eu, a Loretta e a Ariane que a gente não tem isso tão claro o que é a comida siciliana, porque com o papai a gente foi muito de experimentar muitas coisas, o papai já introduziu isso mais de experimentar outras coisas, então a gente tem o repertório mais misturado... mas a gente cozinha muito mais aqui no Brasil a comida siciliana e a comida italiana do que os filhos, os sicilianos mesmo da nossa geração lá na Itália... eu senti isso lá, a Cristina, a Irene e a Gloria, eles não fazem nada de comida! E a Linda falou isso, a Liliana falou isso.... elas não sabem fritar um ovo!

Mas você faz?

Perla : Comida em casa? Eu faço todo dia!

Não, mas você faz o que?

Perla : Eu faço várias coisas, eu não sei exatamente o que é siciliano e o que não é siciliano, eu faço as coisas que eu que o papai faz, eu faço macarrão com abobrinha, eu faço a *Pasta com le Sarde*, eu faço sei lá, macarrão com berinjela, berinjela de vários jeitos, pesto eu fiz esses dias, tem várias coisas que eu faço... umas eu sei receita e outras não, mas eu lembro o gosto e pelo gosto eu acho que vai isso, isso e isso, eu vou lá e faço.... tem muita coisa que eu não fiz ainda mas que eu sei comer, eu comi e eu sei que eu posso fazer.

Mas aí você vai inventar?

Perla : Não, eu posso pegar num livro e ler, eu posso ligar pra minha tia e perguntar, eu posso ligar pro meu pai e perguntar e várias vezes eu liguei para o papai e perguntei: como faz isso, isso e isso? Porque a gente tem um repertório também de

comer e também de saber fazer as coisas básicas, de saber fazer um molho, enfim, mas o que eu estava falando pra tia é isso, aqui a gente cozinha mais estando aqui do que eles lá, eu não sei!

Mas pode ser uma característica delas né? Não sei se dá pra generalizar!

Perla : Eu não sei! Olha, lá na aula de italiano, a minha professora fala muito sobre isso, dessa nova geração, lá na Itália eles tem essa coisa de não querer manter tradição, tem vergonha de falar dialeto, a Gloria não queria falar dialeto com a gente de jeito nenhum! A gente pediu e ela disse que tinha vergonha, mas porque Gloria? Porque é feio! Ela falou que é uma língua feia! E porque feia? Eu não acho! E ela disse que é a língua do povão, é a língua de gente ignorante e sem educação, então tem um pouco essa ideia assim.

Liliana: Eu vejo que a tradição ela é mantida mais quando você está fora do país, pegando o gancho dela das meninas lá, da Liliana, da Cristina, da Irene e da Gloria... a Gloria, por exemplo agora que está na Austrália ela cozinha siciliano! Ela liga pra Linda, pra Linda dar as receitas pra ela fazer lá e mostrar para os amigos dela australianos.... então eu acho que quando você está fora, você valoriza mais e quer manter.

Perla: Mas eu acho que tem outra coisa também, que pelo menos pra mim pega, porque a gente mora em São Paulo e tem muito italiano e aí começou a ter muito descendente.... e começou a abrir muita cantina em São Paulo tem, mas a gente não gosta quase nada né?

Liliana: Mas a gente também não vai!

Perla : Então a gente acaba mesmo fazendo em casa porque a gente não gosta de como eles fazem na cantina, então a gente não vai, a gente come em casa. Tem uma cantina perto de casa que às vezes a gente vai, e teve uma vez que eu falei, bom, hoje foi a última vez que a gente veio! Porque não dá pra gente ficar pagando uma coisa que eu sei que eu faço melhor na minha casa! Comer italiano fora é muito difícil porque eu sei que eu vou brigar!

E você estando na Itália é outra relação, eu acho que elas tem outra relação lá porque lá tem uma oferta boa de restaurantes bons pra comer italianos justamente porque estão na Itália! Aqui não, se a gente quiser bem italiano a gente tem que fazer!

Rafaelle di Luca: Comer comida italiana em restaurante é muito difícil.... lá é tão normal, é a coisa mais fácil do mundo, lá com pouco você compra, uma lata de tomate, um pouco de azeite, é impossível você não ter, então é só você colocar um bacon, abre uma lata de atum e mistura então não precisa ser nenhum professor licenciado pra fazer, é um negócio que sai no DNA, um cara que nunca fez na vida dele, o cara ler as instruções de um macarrão, ferver a água e deixar sete ou nove minutos! Porque você mesmo nunca fazendo você já viu alguém da sua família, a sua avó, alguém da sua família fazendo, teu amigo, teu compadre, por osmose você faz!

Liliana: Eu acho que tudo porque a gente está fora de lá, é uma coisa de memória, o Rafaelle conheceu um casal de *Caprese* e eles estavam discutindo a forma de fazer a *parmigiana di melanzane*.... na casa do Rafaelle é feita de uma forma, e sem sombra de dúvida é típico da família porque em nenhum outro livro de receitas é feito daquele jeito e a minha mãe também não fazia, mas como a minha mãe fazia a moda siciliana que é de outro jeito... mas essa menina estava falando que faz mais ou menos do jeito que a minha mãe fazia mas na casa dele é de outro e ela me falou uma coisa, a *parmegiana de melanzane* é de família, é de como a sua mãe faz, é de família, é a memória!

Rafaelle di Luca: Mas na Sicília é igual!

Liliana : Mas é isso que eu estou falando, é uma coisa que é de memória.

Perla : É, por exemplo, a *parmigiana* pra mim tem que ter ovo, se não tiver ovo não é!

Liliana: Porque a *nonna* fazia com ovo!

Perla : Porque o meu pai fazia com ovo!

Liliana: Tem que ter ovo! Pra nós tem que ter ovo batido lá! É a mesmo coisa da lasanha, se não tiver ovo como eu fazer? Como eu vou untar tudo isso se não tiver um ovo batido com queijo, a minha mãe nunca ia mussarela em nada, e nem parmesão, era queijo de minas aqui né? O meu pai comprava aquelas formas e enrolava no pano pra secar e quando secava ele cortava em triângulo e ia ralando. Adaptação! É porque não tinha parmesão aqui!

Filippo: Era o queijo meia cura e deixava secar.

Liliana: Ele deixava secar até formar.... depois ele enrolava o pano e a minha mãe jogava fora porque ficava nojento, era um pano verde! E quando estava pronto ele começava a ralar... era bom aquele queijo hein! E ficava bom aquele queijo ralado! E era aquele queijo ralado!

Perla : Igual o macarrão que o papai falou hoje, de carne moída com batata, eu faço aquele macarrão direto, eu adoro! Eu não sei se aquele é uma receita siciliana, eu adoro, eu lembro a *nonna* fazendo e eu o faço, eu sei fazer e não sei nem o nome!

Liliana: Eu vou te dar o nome!

Perla: É macarrão com carne moída e batata!

Filippo: O macarrão que ela mais gosta de comer, é o macarrão que o *Don Corleone* comia na Sicília! Ervilha com cebola frita!

Perla: Esse é outro que eu faço direto também!

Liliana: Agora você falou da *Pasta con le Sarde*?

Perla: Faço!

Liliana: Mas você faz como manda o figurino? Compra sardinha fresca?

Perla: Tia eu não sei, aí que tá, muitas coisas que eu faço em casa eu não tenho anotado, eu faço de cabeça, de lembrar a receita de cabeça!

Liliana: E como você faz?

Perla: Eu coloco molho, coloco a sardinha....

Liliana: Você compra a sardinha fresca?

Perla: Às vezes eu compro e às vezes eu ponho em lata mesmo!

Liliana: Já não funciona assim!

Perla: Eu faço assim, porque sardinha em lata eu sempre tenho em casa e fresca nem sempre, eu não planejo a janta antes, eu abro a geladeira e fico meditando um tempo.... é assim que eu faço lá em casa entendeu?

Eu faço a compra e vou comprando as coisas que eu acho que eu vou usar e olho a geladeira, o armário, olho pra tudo vejo, o que tem, e faço!

Liliana: Então a receita nunca pode ser uma receita original.

Perla: Às vezes eu tenho tudo! Esses dias eu fiz o pesto, eu tinha manjericão, tinha *pinoli*, tinha azeite!

Liliana: Então fala *a le sarde* o que você colocou.

Perla: Eu tenho a sardinha, se eu tenho *pinoli* eu ponho, mas nem sempre, né? E agora eu não lembro se eu ponho cebola ou alho, eu ponho o que tem, pimenta do reino também ponho, não sei se vai mas eu ponho, e a parte que eu mais gosto é a farofinha que vai em cima.

Liliana: Você esqueceu-se da erva doce!

Perla: Coloco com certeza.... e a farofinha de rosca com azeite e alice!

Liliana: Ah tá razoável!

Perla: Um dia eu fui à Di Cunto e compro aquela sardinha marinada, e quando eu tô enjoada, por que compro muito e sobra, eu coloco no macarrão.

Liliana: E é marinada com o que?

Perla: Cebola.

Liliana: E não tem vinagre pra marinar?

Perla: Deve ter.

Liliana: E você faz macarrão com isso?

Perla: É pra reaproveitar... tem uma coisa na minha casa que é lei, nada vai para o lixo! Nada! Tudo se reaproveita! Pode não ficar a receita original.

Liliana: Mas se eu tiver uma sardinha marinada ou no limão ou no vinagre, jamais vai virar uma *Pasta con le Sarde*, vai virar uma salada, vai virar...

Perla: Mas eu falo para o Douglas, esse aqui é quase isso, mas não é tá?

Liliana: Pra mim isso ia virar um sanduíche, com cebola em rodelas.... eu ia colocar uma laranja, alguma coisa!

Perla: Mas eu já estava comendo há três dias o sanduíche com sardinhas! (Risos)

Liliana: Mas compra menos! Mas não pode virar um espaguete!

Perla: Mas porque não pode virar uma pasta com le sarde?

Liliana: Porque tem um limão e um vinagre, é um escabeche, alguma coisa.

Perla: Mas não é pasta com le sarde, eu não doou esse nome, eu aviso o Douglas, eu falo pra ele que é parecido mas que não é! O que é aquilo é aquilo, o que é outra coisa, é outra coisa.

1.3 Entrevista com Ariane (da mesma família)

Muito bem, qual é o seu nome?

Ariane

Você é casada?

Não.

Mora sozinha ou mora com a família?

Sozinha.

Diz uma coisa, qual a comida que você mais gosta de comer?

A preferida é pizza, mas eu não como todo dia!

E qual a sua comida habitual?

Arroz integral, saladas, coisas cruas, sucos bem nutritivos, lentilha, mandioca... eu gosto de coisas assim.

Isso é o que você come habitualmente, mas o que você mais gosta de comer é pizza, só pizza?

E macarrão.

Então o que você mais gosta de comer não é a sua comida habitual?

Não, eu gosto muito da minha comida habitual também, mas as outras comidas como pizza e macarrão, que eu gosto muito, eu não como todo dia porque o meu corpo não funciona bem só com essas coisas, mas eu aprendi a gostar de comer as outras coisas que fazem muito bem a saúde.

Então no cotidiano, quando você se alimenta, você pensa primeiro no valor nutricional, na saúde?

Penso, penso porque eu já sofri muito de prisão de ventre! (Risos)

Você gosta de cozinhar?

Gosto!

Mas o que você mais gosta de cozinhar, essa comida do cotidiano ou a outra?

Do cotidiano.

E com quem você aprendeu a cozinhar?

Eu aprendi a cozinhar a com o meu pai.

E o seu pai faz esse tipo de comida?

Não, eu uso a base de como fazer e aí eu mudo os ingredientes, sempre que eu cozinho, por exemplo, eu frito um alho e uma cebola num azeite bom, e faço as coisas nessa base... eu aprendi a fazer o básico e hoje eu escolho outros ingredientes.

Então você acha que os sabores da cozinha do seu pai estão presentes?

Estão.

Mas o valor nutricional e o resultado final do prato são outros?

São, eu escolho sempre comida integral, sem muita gordura ruim, só uso azeite extra virgem... algumas coisas eu aprendi com a família e outras eu aprendi em outros lugares.

Você costuma fazer a sua comida em casa, pede *delivery*, compra comida congelada ou pronta ou você cozinha todo dia? Como é o cotidiano?

Não, eu não compro nada pronto, eu nunca peço comida *delivery*, eu não gosto de comida pronta, eu como basicamente em casa e eu faço a minha comida.

E porque você não gosta de comida pronta?

Porque eu não gosto... eles põe muito conservante, muito corante, eu não confio muito nessas comidas, eu não acho que me faz bem, então eu prefiro fazer a minha comida.

Você disse que mora sozinha, mas quando você se reúne com a sua família que tipo de comida que é consumida?

Ah, come-se bastante macarrão, pizza, saladas também... é basicamente isso mesmo que a minha família come.

Comida italiana clássica?

É clássica!

E mesmo você não fazendo essa comida habitualmente em casa, você sabe preparar?

Sei, sei preparar um bom macarrão.

E gosta?

Gosto. Pão eu sei fazer também, a pizza ainda não aprendi direito... mas não que eu não tenha noção nenhuma, eu tenho alguma noção, eu sei que o molho da pizza é cru, eu sei que você não pode levar o manjericão no forno se não ele queima e fica com gosto de nada, então o manjericão tem que ser fresco... são algumas coisas que eu vejo as pessoas fazerem e vejo que a minha família não comete esse tipo de erro!

Quando você está com a sua família você ajuda a cozinhar, cozinha junto? Vocês compartilham receitas? Tem alguma coisa nesse sentido ou não? É um que cozinha e os outros que comem?

Ah sempre tem aquele que é o que cozinha e os outros ficam perto, perguntam, ajuda um pouquinho, mas sempre tem aquele que é o principal que faz a comida, mas a gente aprende olhando, de vez em quando eu participo, mas como eu não tenho muita prática, eu fico até tímida de participar porque eles cozinham muito bem e eu faço a minha comida mais tímida, então às vezes dá uma timidez!

Você acha que hoje em dia você se alimenta melhor ou a comida de quando você era criança era melhor, mais nutritiva, tinha maior variedade. Você consegue fazer relação com essas coisas?

Eu acho que a minha alimentação sempre foi boa, desde a infância até hoje eu aprendi a comer tanto as comidas calóricas quanto as comidas saudáveis... e eu gosto das duas comidas, então eu acho que eu aprendi a comer desde criança.

E quando você era criança que tipo de comida que você comia?

Eu comia comida normal, arroz, feijão, legumes, vegetais, nunca teve muito refrigerante na minha casa, mas sempre comida boa, de qualidade, a gente não foi acostumado muito com comidas prontas, sempre foi feita a comida né?

E que prato você lembra mais da sua infância?

Eu me lembro do nhoque de espinafre com ricota que era da *nonna*... as comidas da minha avó materna, o rocambole que ela fazia nos dias de aniversário, salgado, né? Eu lembro muito do macarrão, mas a minha mãe fazia cuscuz, a minha mãe não cozinha muito bem não, mas uma coisa que ela fazia bem era o cuscuz.

E você costuma fazer esses pratos hoje em dia?

O cuscuz eu aprendi a fazer faz pouco tempo e é muito fácil, e é bom porque é fácil né? E dá pra por bastante coisa misturada no meio e fica um prato interessante. Eu aprendi fazer algumas coisas então de vez em quando eu faço, eu tenho muito pouco tempo pra cozinhar, então o tempo que eu passo em casa eu faço a comidinha mais rápida, aí de final de semana vem os amigos em casa ou eu vou à casa de alguém e aí eu faço a comida que é da família. Por exemplo, o macarrão com molho cru que eu faço, e faço questão de amassar o tomate com o copo, não venha com outra técnica porque foi assim que eu aprendi e é assim que é mais fácil! Outro dia eu fiz esse macarrão na casa de um amigo, muita gente comeu e adorou e quer a receita e quer saber como faz! “Ah, mas não dá pra bater no liquidificador?” Dá, mas não é assim que faz!

E quem amassava com o copo?

A *nonna*!

Quer contar mais alguma coisa sobre a sua alimentação do dia a dia ou de final de semana, alguma coisa que você lembra e que foi importante pra você?

Eu lembro nos meus aniversários que a melhor parte além da própria festa era a preparação, então eu lembro muito disso, de determinada cortina da casa ficar fechada porque era aquele dia especial, eu me lembro da minha avó ficar preparando muitas coisas e eram vários dias preparando e eu participava desse processo e era muito feliz... mais feliz até que a própria festa... eu me lembro do natal e das reuniões familiares.

Outra coisa que eu lembro muito é o cheiro de café de manhã que era preparado na cafeteira italiana e que tem um cheiro específico e que esse cheiro me lembra da *nonna* na hora, porque eu costumava ir passar as férias na casa dela, porque eles moravam no Rio de Janeiro e eu em São Paulo, e esse cheiro ficou na minha memória!

E você costuma fazer o café nessa cafeteira italiana?

Sempre!

Por causa disso?

Por causa disso!

E você se considera brasileira ou tem um pouquinho de italiana ainda?

Eu me considero brasileira, mas tem bastante de italiano em mim, poderia ter mais, eu ainda quero que tenha mais, eu quero aprender a falar a língua, eu quero estudar, mas quando eu saí do Brasil e eu fui ver as outras culturas eu percebi o quanto eu era italiana... quando eu estava longe da minha família, eu percebi assim, eu sinto falta disso, sinto falta daquilo, dos ingredientes, do jeito de ser.

O que te define como italiana?

Eu acho que... difícil falar! O que me define como italiana? Eu acho que esse jeito mais afetivo de ser, mais emotivo, e o gosto por comer porque é muito prazeroso,

eu não consigo comer um prato e ficar feliz, eu preciso comer dois! E isso me define como italiana!

Uma coisa que me define muito como italiana também é o gosto por comer uma massa al dente, então se eu vou comer na casa de alguém, e eu imagino que essa pessoa não em uma tradição italiana, eu até aceito que ela faça o molho dela e eu como o molho dessa pessoa, mas o ponto do macarrão eu peço pra cuidar! Eu falo: deixa que eu escorro o macarrão e tiro ele da água porque se não, não vai ficar gostoso! E isso é uma coisa que pra mim é importante e que eu faço relação com a minha família!

Quer acrescentar mais alguma coisa?

Tem a salada de laranja que eu gosto muito de comer!

E você faz ainda?

Faço e quando eu conto para as pessoas da salada de laranja as pessoas falam: argh! Credo, salada de laranja! E eu falo experimenta! E elas experimentam e mudam a opinião delas.

Tá bom, obrigado!

1.4 Entrevista com Loretta (da mesma família)

Qual é o seu nome?

Loretta

Você é casada?

Sim.

Mora com a família?

Moro.

Quantas pessoas são na casa?

Conta a que está na barriga?

Ainda não!

Então são duas crianças e dois adultos!

Qual a sua comida habitual em casa, a que você costuma comer no dia a dia?

Macarrão.

E final de semana alguma coisa diferente?

É o que a gente mais come, é o macarrão.

E que tipo de macarrão?

Como assim? O acompanhamento?

O molho, são vários molhos?

Tomate, verdura, muito pesto, o que mais? Carne, carne moída com batata... a gente come arroz, feijão, muita sopa à noite com macarrão, a gente come de tudo um pouco, mas o dia a dia é mais macarrão.

E comida brasileira, arroz, feijão?

A gente come, come.

Mas não é o principal né?

A gente come, mas é mais o macarrão.

E dentre as suas comidas preferidas, qual é o seu prato principal?

Difícil isso porque eu gosto de tudo, de tudo que eu gosto eu gosto muito! Não sei, preferido! No momento a minha comida preferida tem sido um *ceviche* carregado no limão!

E porque agora? No momento? É uma coisa nova?

Não, por causa da gravidez! (Risos)

Ah tá, por causa do limão! De final de semana tem alguma coisa diferente ou é sempre o habitual?

Não.

E vocês costumam sair pra comer, ou pedem comida *delivery*, congelada?

A gente pede, pede pizza, mas a comida congelada que tem pronta, ou sou eu que faço ou a minha mãe que faz.

Mas comprada pronta não?

Pronto não tem, ou sou eu que faço ou a minha mãe que manda e é sempre lasanha, carne, frango, um feijão, lentilha, ervilha, todos os grãos, sempre tem.

***Delivery* só a pizza?**

Delivery só a pizza... de vez em quando a gente vai comer num restaurante a quilo e come sempre arroz e feijão, nunca macarrão.

E mesmo no almoço durante a semana? Todo mundo se reúne a mesa ou não?

Geralmente o Patrick não está na hora do almoço, então eu sempre almoço com o Salvatore... o pequenininho almoça antes porque ele acorda antes, mas o Sal volta da escola meio dia e eu sempre almoço com o Salvatore na mesa.

E a noite? A noite é todo mundo junto?

A noite sempre junto!

E quando você se reúne com o restante da sua família, que tipo de comida que fazem?

Ah macarrão! (Risos)

De novo?

“Putz grila”! (Risos)

Mas sempre os mesmos molhos que vocês fazem ou alguma coisa diferente?

Sempre tem um macarrão com frutos do mar, macarrão com salmão, macarrão com berinjela e molho de tomate.

Sempre uma coisa que você não costuma fazer muito em casa?

É, eu não faço muito macarrão com frutos do mar porque o peixe eles comem diferente lá... pegou o peixe e faz do jeito mais rápido... eu faço geralmente fora de casa na churrasqueira, pra não ficar com mosca.

Quando você era criança o que vocês mais comiam na sua casa?

Macarrão! (Risos) Aí não tinha arroz e feijão, se eu quisesse comer arroz e feijão eu tinha que comer na vizinha, mas em casa era só macarrão.

E quem cozinhava?

A *nonna*... eu não me lembro da *nonna* comer arroz... acho que eu nunca comi arroz dela, só bolinho!

E hoje em dia, você faz arroz e feijão por quê?

Porque eu gosto!

E qual o prato preferido da época de infância?

Ai olha, tem uma coisa que eu estou com muita vontade de comer que eu nunca mais comi, e era uma coisa da *nonna,* que era a pizza frita que ela fazia só uma farinha e água, e de repente tinha uma pizza! Mas era lanche não era uma comida! Eu me lembro do nhoque de espinafre que eu adorava... mas eu faço o nhoque de espinafre.

A pizza você nunca fez?

Não por causa da massa, eu não consigo imaginar uma proporção de farinha e água pra por na frigideira que a *nonna* fazia, e fazia assim num piscar de olhos... de criança eu me lembro do *sfinciune* que a *nonna* fazia muito e que a minha mãe está fazendo identicamente a *nonna*.

E você já aprendeu a fazer?

Não, eu nunca fiz... risoto de fígado, carne moída com batata que eu lembro muito quando era criança também da *nonna*, sopa de feijão com escarola também, mas é tudo coisa que eu faço no dia a dia, tudo que eu gosto muito de quando era criança, que eu me lembro da *nonna* eu faço no dia a dia, menos a pizza frita que eu não lembro como faz essa massa!

Você já tentou usar outra massa? Pesquisou na internet?

Não.

Você acha que você come melhor hoje ou quando você era criança? A qualidade da comida?

Eu acho que é bem parecido! Bem parecido!

Deu pra perceber! E quando você vai fazer uma comida em casa o que você mais pensa? Se ela vai ficar gostosa? Se ela é nutritiva?

Os dois juntos.

Você tem essa preocupação né?

Os dois juntos!

Você se considera brasileira, claro, mas um pouco italiana?

Sim.

E o que te define como um pouco italiana?

A origem, o próprio hábito alimentar.

Só isso?

Eu acho que basicamente... a origem e esses hábitos culturais que são muito diferentes né?

E você vai procurar transmitir isso para os seus filhos? Acho que sim né?

Eu acho que para o Sal já foi passado, se você perguntar pra ele o que ele mais gosta de comer é o macarrão com o pesto, a Nutella!

Obrigada Loretta!

1.5 Entrevista com Salvatore (da mesma família)

Sal, que comida você mais gosta? Se você tivesse que escolher uma comida agora pra comer, qual seria?

Um macarrão com molho de tomate e ovo frito! Um dia eu já experimentei... e tomate fresco também!

E quem fez pra você?

Eu nunca comi esse prato! Mas eu gosto de ovo frito e macarrão com tomate, e uma das coisas que eu mais gosto de comer é tomate fresco, então eu misturei os que eu mais gosto e “tcharãm”!

Entendi, e o que a sua mãe faz pra você que você mais gosta? É macarrão também?

Qual a sua comida preferida?

A minha, pizza!

Mas eu também poderia ter adicionado pizza ao meu prato! Ah, e uma massa de pizza que forma um pão pra raspar o molho de tomate!

Mas eu queria saber da sua mãe, o que ela faz? A sua mãe cozinha bem?

Cozinha! Estrogonofe com palmito!

E da *nonna*? O que ela faz que você mais gosta?

A melhor batatinha do mundo!

É frita?

É!

Liliana: De nhoque, de pesto.

Salvatore: Ricota misturada com pesto! E sem mais questionários!

Liliana: Conta para o Daniel quando você pediu a receita da pizza para o *nonno* que você levou pra escola!

Salvatore: É, eu levei a receita de uma pizza pra escola. Porque todo mundo tinha que levar uma receita pra escola que gosta. E a tia está devendo duas receitas que eu odeio, que eu já esqueci o que é... uma é um pudim de alguma coisa e a outra é uma coisa molenga, porque eu odeio coisas molengas! Mas eu gosto de nhoque porque é gostoso, e macarrão!

Então as coisas que você mais gosta são nhoque e estrogonofe?

É, literalmente... não literalmente, definitivamente!

Certo!

2. Entrevista: Família Siciliana 02

Família oriunda de *Catania*, cidade litorânea a leste da *Sicilia*.

Vicenza – siciliana, 85 anos, viúva, aposentada. Mãe de Marcelo, Matilde e Paolo. Reside em São Paulo desde 1959.

Santa – siciliana, 87 anos, solteira, aposentada. Não tem filhos. Reside em São Paulo desde 1959.

Marcelo – brasileiro, 47 anos, divorciado, casou-se novamente, filho de Vicenza, pai de Giovanni e Bruno, filhos do primeiro casamento. Nascido em São Paulo, mora em Cotia desde 2011.

Matilde – brasileira, 55 anos, dona de casa, solteira, filha de Vicenza, nascida e residente em São Paulo. Não tem filhos.

Giovanni – brasileiro, 19 anos, solteiro, estudante, filho de Marcelo, porém mora com sua mãe.

Data da entrevista: 09/08/2014

Primeiro eu queria conversar com as gerações de vocês, qual o nome de vocês?

Vicenza.

Santa.

Então, aí a gente conversa nós três e depois eu converso com vocês e mais pra frente, se eu puder entrar em contato com os seus filhos mais velhos, mas eu mando por e-mail, são poucas perguntas.

Vicenza: Ah tá bom.

Vicenza, quantos anos a senhora tem?

Vicenza: Oitenta e cinco.

A senhora não é mais casada, é viúva?

Vicenza: Sou casada, mas viúva.

É aposentada?

Vicenza: Sou.

O que a senhora fazia antes de aposentar?

Vicenza: Nada.

Cuidava da família?

Vicenza: Logico!

Eu queria conversar sobre como foi à saída de vocês da Itália pra cá? Vocês são sicilianas? De *Catania*?

Vicenza: Sim.

E como foi a vinda de vocês pra cá?

Vicenza: O meu marido viajou e depois me chamou e eu vim.

Direto pra São Paulo?

Vicenza: Direto, eu era sozinha então eu vim direto ao meu marido.

E qual foi o motivo que ele veio pra São Paulo?

Vicenza: Nenhum, ele veio porque ele gostava de viajar, adorava e aliás ele veio pra cá porque eu não concordava porque eu queria ficar com a minha mãe, mas ele não se interessava de nada e veio ao brasil.

Porque ele escolheu o Brasil, a senhora sabe ou não?

Vicenza: Porque ele gostava de viajar e veio ao Brasil.

Antes ele já tinha viajado para outro lugar?

Vicenza: Foi para outros, sempre, ele viaja sempre, antes de namorar comigo ele viajava sempre, sempre.

Mas ele veio ao Brasil para morar?

Vicenza: Sim.

E por quê?

Santa: Porque ganhava mais do que na Itália.

Que ano que foi isso?

Matilde: Ela veio em 1959 por minha causa porque eu era gêmea, o meu pai veio antes, em 1956 primeiro e em 57 veio ela, em 59 veio a minha tia porque eu era gêmea, o meu pai veio tentar a vida porque muitos imigrantes falavam do brasil.

Da América né?

Vicenza: É da América.

Mas você sabe por que ele escolheu o Brasil e não argentina ou estados unidos?

Matilde: Ele gostava de viajar!

Marcelo: Pelo que eu conheço do meu pai, ele deve ter se informado qual era a cidade que tinha mais recursos pra trabalho.

E qual era a ocupação dele na Itália?

Marcelo: Ele era engenheiro termomecânico. Ele trabalhava com frigoríficos, geladeiras, frigoríficos de supermercado, tudo que era ventilação e refrigeração ele fazia.

Isso lá em *Catania*?

Matilde: É, e quando ele veio pra cá ele continuou.

Marcelo: Eu sei que quando ele veio pra cá, ele veio trabalhar em uma empresa que chamava Dzauli como operário lá na barra funda que é perto lá da rua do bosque, só que ele era operário e sempre ele quis trabalhar por conta e o que eu sei é que depois ele montou uma empresa lá no parque industrial em santo amaro, e ele montou essa indústria e até onde eu sei, o meu irmão tem um pouco mais de conhecimento, e a minha irmã também, ele sempre chegou a ter dez funcionários nessa empresa que era de ar-condicionado, ele fazia ar-condicionado de grande porte, para faculdades, prédios, indústrias, então tudo que era refrigeração de grande porte ele fazia, ele fazia parte de tubulação e os equipamentos e ele fazia no Brasil todo, então ele fez desde Brasília, fez no conjunto nacional aqui na paulista.

Então ele encontrou condições melhores aqui no Brasil do que na Itália?

Marcelo: Sim, sim.

Marcelo: O meu pai era muito comunicativo, então ele sempre falava com as pessoas qual era a viabilidade de um determinado país e de uma determinada cidade, que nem nós viemos da Itália, lá a viabilidade dele era Torino e não a Sicília, aí ele abriu uma oficina, uma fábrica pequena.

Em Torino?

Marcelo: Em Torino.

E isso foi quando?

Marcelo: Ah 1974 ou 75.

Porque depois vocês voltaram foi isso?

Marcelo: Voltamos.

E porque ele voltou pra Itália?

Marcelo: Eu sei que ele quebrou a empresa em 1973, ele faliu, eu não conheço bem a história, mas naquela época (...).

Matilde: Não, não ele não chegou a falir, ele vendeu antes de falir.

Marcelo: Eu sei que naquela época muitas indústrias faliram, foi uma época difícil, o que eu sei é que ele tinha falido.

Matilde: Não, não, antes de falir ele vendeu.

Aí vocês voltaram todos para a Itália? Pra Torino?

Marcelo: Isso, pra Grulhasco que era a vinte quilômetros da capital de Torino.

E vocês ficaram lá quanto tempo?

Marcelo: Dois anos e saímos de lá e fomos para “Cerminaga” que é uma cidade do litoral do lago Maggiore, um dos caminhos é seis quilômetros da Suíça.

Matilde: Seis quilômetros das três suíças, porque você tem o lago Maggiore, você via a Suíça italiana, francesa e alemã.

Marcelo: Então a gente foi pra lá, mas eu era de colo então eu não lembro só da época de 1974 que ele foi pra lá, dai o que acontece? A gente ficou nessa cidade de “Cherminaga” três anos, então a minha estadia lá foi durante aproximadamente três anos, a minha e da minha irmã.

Matilde: Foi.

E depois vocês voltaram pra cá?

Marcelo: Voltamos pra cá.

E por quê?

Marcelo: Porque o meu irmão casou com a namorada dele e ele falou que não queria que os filhos futuramente dele ficassem sozinhos.

Marcelo: Ele não queria deixar a família dele desunida, então como o Salvatore não ia voltar pra Itália porque ele estava fazendo a vida dele aqui no Brasil, então nós vamos embora todo mundo junto, como ele era cardíaco ele se viu fragilizado, “se eu tiver que morrer eu vou morrer junto dos meus filhos e não na Itália”.

Matilde: Porque o objetivo dele era sair da Itália e ir pra Austrália em Sidney devido a várias informações, ele tinha aquela vontade de ir, ele não ficava anos, anos e anos.

Santa: Desculpe-me, porque você quer saber tudo isso?

Matilde: Mãe, ele vai defender uma tese na faculdade.

Porque eu quero entender o motivo que os imigrantes italianos escolheram o Brasil!

Santa: Ah tá, me desculpe perguntar!

Imagina, a senhora está certa, tem que saber!

Matilde: Eu via o meu pai como uma pessoa muito inteligente e empreendedora.

Marcelo: Ele era autodidata, ele aprendeu a falar e escrever inglês sozinho, ele nunca estudou em escola, espanhol também, então ele tinha livros de termomecânica que eram em espanhol ou inglês, então se ele não tivesse a literatura espanhola ou inglesa, a parte de termomecânica dele, ele se sobressaía inclusive em pessoas que

eram formadas, ele tinha pratica, ele trabalhou muito e adquiriu experiência nisso, então ele era um autodidata.

E nessa segunda experiência quando vocês ficaram por aqui, ele retomou o trabalho?

Matilde: Ele morreu, não deu tempo.

Marcelo: Primeiro quem voltou pra cá foi a minha irmã, ela passou a morar com o meu irmão, depois veio eu e a minha, e por último a minha tia junto com o meu pai vieram pra cá, a minha mãe alugou um apartamento na Brigadeiro Luís Antônio, o meu pai chegou a fazer entrevista e a trabalhar na Carpegiani e Frigo que hoje é uma empresa mundial que faz aquelas maquinas de sorvete e tal, e na época a Carpegiani e Frigo tinha uns problemas crônicos nas maquinas e ele fez um teste e indicou qual era a solução, e foi em 1979, e ele ganhou o lugar dele lá, só que como ele já estava fragilizado a questão cardíaca, na Itália ele sofreu duas paradas cardíacas, ele teve um infarto muito forte, aqui no Brasil ele veio a falecer, ele fez uma cirurgia de dupla ponte de safena que era novidade, mas ele faleceu dois meses depois da cirurgia.

Matilde: Em agosto, dia 28.

Quando vocês vieram para o Brasil, como foi? De navio, avião?

Marcelo: Da primeira vez que eles vieram foi de navio e a gente quando foi pra lá foi de navio, eu voltei de avião, os dois de navio e o meu pai e a minha tia de navio.

Fizeram aquele trajeto, Gênova, Santos e passaram pela hospedaria do imigrante?

Matilde: O meu pai passou sim, pelo que ele contou sim.

Ele veio primeiro sozinho e ficou um ano aqui?

Marcelo: Veio e ficou pra ver a viabilidade e tudo,....

Santa: Quero saber por que o senhor quer saber tudo isso?

Matilde: Ela vai perguntar isso várias vezes!

Santa: Eu tenho que perguntar se não eu morro!

Eu estou estudando a história das famílias de imigrantes em São Paulo.

Santa: É só isso que eu quero saber.

Quando vocês chegaram da primeira vez vocês tinham contatos com outros imigrantes italianos, vocês buscavam isso?

Matilde: Sim, ela veio com a Maria, e com outros imigrantes também, então ela veio com essa senhora Maria, uma senhora gorda, baixinha e a filha dela, eu era pequeninha, elas não lembram mais, elas vieram também com a tia Piera e essa Maria.

Mas não eram parentes?

Matilde: Não, não, eu acho que foi através do meu pai.

Que bairro vocês moravam?

Matilde: Na barra funda, eu nasci na rua do bosque.

Mas esses amigos eram sicilianos também?

Matilde: Não, eles eram libaneses.

Marcelo: Não, essas famílias assim, quem era siciliano era só a tia Piera e o marido dela, o tio Enzo, eles eram de Palermo, os outros amigos eram, a Dina que era de Alexandria, a tia Horania que é grega, a tia Leia que é egípcia e o meu pai sempre tinha, ele era muito expansivo e tinha muita amizade, então na casa dele sempre tinha muita gente, e são amizades que desde quando eles vieram pra cá eles são amigos, todos os homens já faleceram, então tem elas... tem essa tia Horania que está viva ainda e a tia Dina, a tia Piera já faleceu e a tia Leia faleceu com câncer, mas só as mulheres que sobraram, são pessoas que até pouco tempo atrás vinham aqui, tomavam o ônibus e vinham, mas agora com a idade elas dependem mais da gente levar pra elas se encontrar.

Eu queria saber de vocês duas principalmente como era a alimentação de vocês lá na Sicília?

Vicenza: Era igual daqui! Todo domingo era macarrão com molho, carne, bife a milanesa, salada, fruta, bife a milanesa, macarrão com molho, isso, lasanha de forno, berinjela, o que mais?

Matilde: Carne moída.

Vicenza: Carne moída, primeiro você faz o molho com carne moída, coloca na bandeja e coloca berinjela frita, e você coloca uma camada de molho, uma de berinjela, uma de mussarela.

Matilde: Elas nasceram na terra do peixe e tem uma variedade de peixe, ela come peixe cru.

Vicenza: Em *Catania* como é uma cidade portuária, tem uma parte do porto é aonde vêm os barcos e vão direto para aquela feira, tem a feira do atacado e do varejo, então o peixe lá eles levam pra dentro da feira vivo, então tem tudo, lula, polvo, os peixes pulando, tudo vivo.

Matilde: Eu me lembro do meu tio correndo atrás do peixe!

Vicenza: Eles vendem peixe espada e colocam a serra industrial pra cortar o peixe em postas.

Santa: Como eu estou sozinha eu não falo nada!

Não, quanto mais gente melhor!

Matilde: É que pra ela não escapa nada!

Vicenza: O peixe sozinho, o polvo cru é uma delícia manjuba.

Santa: Como você chama?

Vicenza: Masculina.

***Alice*.**

Vicenza: Mexilhão.

Você comia cru?

Vicenza: Cru com limão!

E tinha a lasanha, macarrão, peixe cru, salada, muita verdura, né? *Arancini*? Vocês faziam *arancini* em casa?

Vicenza: Fazia!

Santa: Eu não sabia fazer *arancini*, ela sabia!

Fazia bastante *arancini*?

Vicenza: Fazia muito, mas pra comer e não pra vender.

E doce?

Vicenza: Doce não, quando a gente queria comer doce a gente comprava na doceria.

Quando vocês chegaram ao Brasil que comida vocês faziam aqui, era a mesma?

Vicenza: A mesma.

Matilde: Quando ela chegou aqui que ela não sabia falar português e ninguém sabia informar a minha mãe, aí não gostavam de arroz e feijão, aí mandou a família da minha tia trazer macarrão e molho.... porque ela não consegui falar onde tinha molho e macarrão no mercado.

Mandava o molho de navio?

Matilde: Sei lá, eles mandavam.

Vicenza: De navio mandavam.

Matilde: Você falou pra mim que quando você chegou aqui você tinha arroz e feijão, e ela não gostava e você disse que pediu pra tua irmã trazer os ingredientes da Itália pra cá.... quando ela foi à feira e viu que tinha tudo na feira e viu que tinha tudo aqui.

Marcelo: Isso foi no começo que ela não estava ambientada aqui, aí ela mandou vir tudo de lá, quando ela foi à feira e percebeu que tinha tudo ela começou a fazer.

Matilde: Porque ela disse que ela perguntava e todo mundo dizia que aqui não tinha, que era só na Europa.

Marcelo: Mas ela não sabia falar.

Matilde: Tanto que ela era jovem ainda, ela estava aqui na brigadeiro Luís Antônio, ela parava os ônibus e perguntava onde ficava a brigadeiro Luís Antônio e eles falavam: ah fica pra lá, ou fica pra cá, eles não estavam entendendo e minha mãe andava e estava perto, ela estava na brigadeiro Luís Antônio, mas não sabia se comunicar!

Marcelo: Eu não tinha amigas ainda.

Quando a senhora descobriu que tinha as coisas continuou fazendo comida siciliana?

Vicenza: Sim.

E essas suas amigas que eram gregas e tal, vocês compartilhavam receitas?

Vicenza: Sim, sim.

Matilde: Mas elas a princípio também não estavam situadas, elas também estavam perdidas e na mesma situação.

Vicenza: A gente chegava junto.

E comida brasileira vocês não gostavam? Arroz e feijão?

Vicenza: Ah pelo amor de Deus!

Até hoje vocês não comem?

Vicenza: Não.

Marcelo: A feijoada elas comem.

Vicenza: A feijoada que eu faço, você não sabe fazer?

Por quê?

Vicenza: Porque a feijoada daqui é muito fraquinha! Eu coloco carne de qualidade!

Qual?

Vicenza: Patinho, em pedaços. A feijoada que eu fazia ele não sabe fazer, não é que não sabe fazer, sabe, mas não comprava aquelas coisas que (...).

Santa: Assim de segunda, de terceira.

Marcelo: Elas iam pra ter o melhor ingrediente da feijoada, elas faziam questão de tirar toda gordura, era uma tática dela, inclusive pra fazer o *arancino* ela não usava caldo de carne, ela usava o músculo, o ossobuco, ela fazia o caldo a partir da carne mesmo e aquela gordura que sobe ela sempre tirava, mas isso que é muito trabalhoso, então se tiver que fazer ela vai usar o caldo de carne mesmo, em tablete, mas naquela época era muito trabalhoso.

Matilde: Lasanha.... que nem todo mundo faz lasanha, mas a sua é diferente... a lasanha dela não vai presunto, vai mussarela, carne moída, molho de tomate, molho mesmo que elas faziam, hoje não...

Vicenza: Queijo parmesão.

Matilde: Hoje a gente compra os ingredientes, tudo do bom e do melhor, vai fazer e não acerta. Inclusive os meus sobrinhos vão vir no próximo domingo, tia, você faz a lasanha? A família deles também é italiana, mas não fazem.

Santa: Domingo eles vem comer aqui a lasanha.

Matilde: Eu vim no shopping com eles e eles perguntaram: tia se eu pedir pra tia santa fazer a lasanha ela faz? Ela não briga? E eu disse: faz!

São filhos de quem?

Matilde: Dele.

Marcelo: O Giovani e o Bruno.

Mas porque na casa dele ninguém faz direito a lasanha ou nem faz?

Marcelo: Ninguém faz.

Matilde: Mesmo que faça, mas não é gostoso que nem a da *nonna*... que nem o Bruno gosta do macarrão da *nonna,* que é o que? Macarrão com caldo Knorr, e é aquele macarrão ave Maria com caldo Knorr e ele adora, ele pega um pratão e manda ver, um gosta do macarrão e o outro da lasanha.

Marcelo: Que nem a lasanha se não colocar berinjela frita não é lasanha.

Vicenza: E o *parimigiano*....

Mas quando vocês chegaram ao Brasil tinha queijo *parmigiano*?

Matilde: Tinha, mas a informação!

Mas lá na Sicília vocês usavam o *parmigiano* também?

Vicenza: Tem lá se usa diariamente! Você pega a ricota *salata*, macarrão com ricota.

Mas isso não tem no Brasil?

Vicenza: Tem em mercado grande.

Mas naquela época não tinha?

Vicenza: Não tinha porque eu não sabia onde vendia, mas depois eu descobri o mercado grande e tinha.

Mas usava, por exemplo, pasta alla norma?

Vicenza: Sim.

E como fazia? Usava ricota fresca?

Vicenza: Isso usava ricota fresca.

Santa: Aqui, no Brasil, ninguém sabe cozinhar.....

Vicenza: Tudo que tem aqui tem lá! Tudo que tem lá tem aqui, é só procurar e fazer, mas acho que aqui ninguém sabe cozinhar bem, ninguém.

Matilde: Eles aprenderam a fazer bucho, tem uma firma que fez essa bussola pra gente, eles falaram assim: a senhora faz o bucho pra nós que eu faço um bom preço nas bussolas.

Mas basicamente o que se come aqui no dia a dia da casa de vocês é comida siciliana?

Vicenza: É macarrão, cozinha siciliana.

Fala-me os pratos que vocês comem aqui diariamente?

Matilde: Basicamente é pasta ao sugo.

Santa: *Pasta co fagioli.*

Pasta ao sugo, com feijão, o que mais?

Vicenza: Pasta com lentilha.

Com o grão de bico, com a lentilha.

Santa: Grão de bico, lentilha, macarrão com brócolis.

Verdura cozida.

Matilde: Todo dia.

Santa: O que a gente gosta a gente faz.

Que tipo de verdura vocês fazem?

Vicenza: Brócolis, couve-flor, faz a pasta com couve-flor.

Santa: Tudo que é verdura eu faço aqui.

E a verdura você faz como?

Vicenza: Eu limpo ela, lavo e faz refogada ou se faz também (...).

Refogada com azeite e alho?

Santa: Isso, alho tem que fritar fica uma delícia!

A senhora não faz mais? Quem cozinha hoje aqui?

Vicenza: Eu cozinho, pra nós é normal, o macarrão que eu cozinhava lá, o que não é normal é que a gente não faz macarronada ao forno todo dia porque fica pesado pra comer, mas pra nós não é comida especial, é comida habitual, macarrão com isso, macarrão com aquilo, todo dia macarrão!

E carne? Que tipo?

Santa: Carne cortada em pedaço.

Vicenza: Bife a milanesa, cortada em pedaço, moída, todos os tipos de carne a gente faz.

Carne temperada como?

Vicenza: Em pedaço coloque cebola, frite ela, depois e....

Santa: Coloca cebola, alho, e frita depois que estiver bem frita coloca um pouco de água, você cozinha a carne sempre com pouca água, não se faz carne com muita água, porque depois fica aquele molho bem gostoso!

Vicenza: Coloca na panela de pressão e fica uma delícia!

E come a carne com?

Santa: Com macarrão!

E arroz vocês não costumam comer?

Vicenza: Não, mas não come todo dia o arroz.

Marcelo: Esse prato que ela está falando ela chama de pasta “brassato”, primeiro ela prepara a carne do jeito que ela te falou, depois ela faz um macarrão e coloca tudo junto.

Mas o costume de comer a carne com arroz junto, vocês não tem o costume aqui na casa?

Santa: Não.

Marcelo: O que ela faz é o risoto.

Vicenza: Que tem ervilha, pedaço de..., faz tempo que eu não faço.

Marcelo: Tem o arroz com atum, tomate.

Santa: Cebola, alho, atum, tomate e mistura tudo e cozinha, deixa secar e pronto.

Matilde: Macarrão com vôngole..... faz tempo que não faz. A gente podia fazer.

O costume de comer peixe cru aqui continuou?

Vicenza: Não.

Não tem fresco né?

Vicenza: É, se eu vejo o peixe que pula, eu como!

Santa: A becafico, que é o peixe (...).

A sardinha a becafico.

Vicenza: É.

Marcelo: Tem a pasta com *alice* e com a farofa da “molica” que é a farofa de farinha de rosca com alice e azeite.

A senhora tem quantos filhos?

Vicenza: Três filhos. Ela é solteira.

Vocês duas que cozinham, a senhora (Matilde) também sabe fazer essa comida?

Santa: Não, ela sabe fazer!

Marcelo, na sua casa, você adora essa comida? Mas você faz essa comida na sua casa?

Marcelo: Não, nada, nada, nada!

Quem cozinha é a Fernanda?

Marcelo: É a Fernanda minha esposa.

E ela cozinha o que?

Marcelo: Ah ela faz o arroz e feijão tradicional, muito legumes, que é igual à mãe dela.

A família dela é o que?

Marcelo: Mineira, então faz a comida igual a da mãe, só que eu acho mais saudável porque a Fernanda tem o hábito de colocar muito menos óleo, então em casa se gasta no máximo uma lata de óleo, e azeite pra temperar e não cozinhar.

Então a cozinha dela é basicamente a mineira?

Marcelo: E, arroz, feijão.

E você não sente.... macarrão ela faz?

Marcelo: Faz.

E faz bem?

Marcelo: Não é igual da minha mãe, o que ela faz é uma coisa mais simples, é um macarrão com molho de tomate, um alho e óleo.

Mas ela não aprendeu com a sua mãe e nem com a sua tia?

Marcelo: Não, ela aprendeu com a mãe dela, mas não tem o hábito de fazer as mesmas coisas que ela, agora a Fernanda, se a minha mãe fizer a pasta “camudiga” que é o macarrão com a farinha de rosca e *alice,* ela para tudo pra comer isso porque ela adora, ela não conhecia até conhecer a minha mãe, ela não faz, ela só come aqui na minha mãe. A gente tem vontade de fazer... a gente tem o pensamento de que tem que fazer, a minha mãe já me explicou como faz, então se eu for fazer eu sei, mas a questão é do hábito, né? Porque em casa você tem todos aqueles ingredientes pra fazer aquela comida com bastante legumes, arroz, feijão... o que a gente tem feito muito em casa é o arroz integral com lentilha e a gente come isso porque gosta e é super saudável, mas daquilo que a minha falou a gente não praticou nada!

Você tem os dois filhos mais velhos. Eles não moram com você, né?

Marcelo: Não, eles moram com a mãe.

E eles gostam da comida delas?

Marcelo: Gostam.

E a mãe deles faz?

Marcelo: Não, lá é o básico brasileiro.

O seu irmão sabe fazer a comida também?

Marcelo: Sabe, mas não faz.

Então pra comer a comida siciliana é aqui?

Marcelo: Sim.

E vocês tem as receitas anotadas?

Marcelo: Não!

Vocês aprenderam a cozinhar com a mãe de vocês?

Vicenza: É, a minha mãe fazia, e a gente aprendia.

Quando elas cozinham junto você fica junto pra aprender?

Matilde: Às vezes eu fico junto, às vezes não.

Mas você tem a preocupação de aprender?

Matilde: Ah sim, eu tô querendo aprender a fazer o becafico.

Santa: É fácil!

Vicenza: Aqui não tem o macarrão com o preto da lula, que a lula tem o nero di seppia.

Aqui tem, você encontra em mercado.

Matilde: O macarrão preto é?

É.

Matilde: Eu não gosto, eu acho forte, mas elas adoram. Eu já comi, mas a hora que põe na boca eu não gosto.

Marcelo: Ela chegou a fazer, mas há muito tempo atrás macarrão com vôngole eu gostei e depois, não sei por que cargas d'água, e eu não gosto mais... ela fazia também macarrão com sardinha.

Vocês têm costume de ligar pra pedir pizza, por exemplo?

Matilde: Sim.

Outro tipo de comida não?

Matilde: Não.

Marcelo: Vocês mandam vir feijoada também.

Vicenza: Ah de quarta-feira, mas de vez em quando, se não já viu.

Marcelo qual a sua comida preferida?

Marcelo: Depende de onde eu estou, por exemplo, a comida dela que eu mais aqui eu gosto do macarrão de forno com carne moída, queijo... ela faz um macarrão e coloca berinjela como se fosse uma lasanha, mas na verdade ela faz com macarrão e coloca tudo isso ao forno... então ela faz um, lembra uma lasanha, mas não é, é macarrão mesmo, é o que eu mais gosto que ela faz. Ela chama de pasta ao forno,

quando ela faz o macarrão com *alice* eu também gosto, eu acho muito saboroso, é simples, mas é muito saboroso... *arancini* não tem o que falar porque eu gosto muito... às vezes por mais simples que seja, quando ela faz macarrão com molho de tomate eu gosto, é natural, é como se fosse um arroz e feijão, isso aqui na casa da minha mãe.

Mas em casa a comida que a Fernanda faz é totalmente diferente, ela faz às vezes o feijão preto, a Fernanda costuma colocar uma linguiça com o feijão junto e fica uma delícia, muito saboroso, eu gosto quando ela faz vários tipos de legumes, ela faz abóbora refogada, uma coisa eu adoro demais é abobrinha. Então a minha mãe faz pasta com abobrinha que é um prato também que eu gosto, ela faz uma abobrinha frita e fica com gosto característico da abobrinha e ela faz esse macarrão com abobrinha frita... em casa a Fernanda faz abobrinha refogada, ela faz berinjela refogada, abóbora, ela faz arroz e feijão que pode ser preto ou o carioca, e salada.

Você gosta de cozinhar?

Marcelo: Sinceramente, se eu estiver sozinho eu faço, se for pra fazer um prato simples eu faço principalmente à parte de legumes né?

Mas você faz o que quando você cozinha?

Marcelo: O que eu gosto mais é o arroz integral com lentilha.

Que é coisa da sua mulher?

Marcelo: É só que assim, é uma coisa que até a Fernanda, teve o meu irmão lá em casa e a mãe dela, a gente fez um arroz e feijão, pegou um frango assado com batata no restaurante, a gente fez bastante salada, fez um refogado de legumes e ela se lembrou de mim e fez o arroz integral pra mim separado.

E entre um prato de arroz integral e de pasta ao forno?

Marcelo: Ah pasta ao forno... pra mim foi um choque quando eu cheguei à casa da minha sogra, ela fez lasanha, só que ela tinha feito arroz e feijão, e na hora de fazer o prato, eu fiz o prato com a lasanha e ela perguntou: e o arroz e feijão? Eu falei: não, se eu estou comendo uma coisa, porque eu vou comer outra? E ela disse: mas aqui todo mundo come tudo! Ou seja, lá, eles são mineiros, se você falar que tem lasanha ou que tem macarrão, sempre vai ter arroz e feijão, se você não colocar no prato o macarrão e o arroz e feijão tem alguma estranha pra eles, o meu prato é aquele ali, a lasanha, mas pra eles não!

Santa: Ah não, isso não existe!

Marcelo: Aqui não existe, pra mim foi um choque quando eu enfrentei isso!

Matilde: Ele como italiano é assim!

Marcelo: Eu acabei entrando no embalo deles e gostei.

Mas hoje você come assim?

Marcelo: Lá na casa da minha sogra sim.

Santa: Você come tudo misturado?

Marcelo: Lá eu como tia, eu sei que é estranho, mas!

Santa: Aqui no Brasil todo mundo come salada primeiro, lá não.

Vocês já ouviram falar de cavatelli?

Santa: Não.

Você faz uma massa de macarrão com farinha e água e depois abre como se fosse uma minhoquinha, corta pequenininho e depois faz assim com o dedo e ele faz uma barriguinha, como se fosse um nhoque pequenininho.

Santa: Não, dá muito trabalho isso, eu compro fora! Não, não, não!

Marcelo pelo que eu entendi, a sua irmã sabe um pouco dessa cozinha, a Fernanda não, você também não, falou que não se arrisca muito e o seu irmão também não. Você não se preocupa com a preservação dessa cozinha da sua família tradicional, por exemplo, daqui a dez anos como você vai comer esses pratos?

Marcelo: Eu tenho pensado nisso depois que a gente conversou outro dia.... perder isso é um pecado, eu gosto, a minha vida toda eu acostumei comer isso, eu até falei pra minha irmã e ela disse que vai começar a anotar tudo pra gente começar a fazer.

Santa: Fazer qual?

Marcelo: *Arancini, becafico...*

Santa: Não é complicado, é só você querer fazer mesmo e colocar um pouco de amor ali na comida.

Vicenza: Aquela comida que você faz, se você não colocar amor como você beija a namorada, não fica boa!

Marcelo: Você tem aquele carinho, aquele zelo pra fazer, né? Por exemplo, a Fernanda faz uma comida que eu não como em lugar nenhum, é uma coisa simples, mas ela põe um carinho, são os legumes, o jeito que ela faz o feijão, o arroz, e é muito saudável, então eu gosto muito.... a comida que elas fazem eu não encontro em lugar nenhum.... há um tempo eu não tinha o hábito de comer arroz e feijão, a não ser fora quando você cai comer por quilo, só que eu sou muito chato pra pôr a comida no prato.

Chato como?

Marcelo: Ah tem muita coisa misturada, né? Tem um restaurante no condomínio de onde eu trabalho que eles exageram no alho e no óleo, então você vai pegar um arroz e ele está brilhando, eu descobri que eu estava com o colesterol 380 e o triglicérides também alto, aí eu pensei que eu tinha que mudar os meus hábitos... aí eu comecei a mudar o hábito no café da manhã porque eu estava colocando muita manteiga no pão, e na hora do almoço eu troquei de restaurante, então eu faço uma caminhada de dez minutos e lá a comida toda, até os legumes eles preparam com muito menos óleo, o arroz não brilha, o feijão é mais saudável, então eu tenho ido a outro restaurante, eu não coloco qualquer coisa em um por quilo, né? Se for só na base do olho e for colocando as coisas no prato, você não sabe o que vai acontecer, você pode ir pelo gosto, mas você sofre as consequências mais tarde.

Mas isso de misturar as coisas no prato, você acha que tem mais a ver com o costume da sua família de comer as coisas separadas como o italiano faz?

Marcelo: Ah sim, o meu hábito é mais de comer as coisas separadas, esse negócio de comer a salada primeiro não é comigo, só agora com esse negócio de comida por quilo que eu misturo, né?

Você nasceu aqui?

Marcelo: Aqui.

Em que ano?

Marcelo: 1967.

Você nasceu aqui, mas você se considera um pouco italiano?

Marcelo: Muito, porque eu morei lá também.

E o que te define italiano? Qual característica sua que você acha que é totalmente italiano?

Marcelo: Valores, a gente se preocupa muito com o nome, preservação do nome, quando eu falo o nome, não é só o nome em si, mas é não fazer nada errado porque se você fizer alguma cosia errada você compromete a família e não só você, então valores..... tem uma coisa muito forte com isso os costumes, todo um sentimento que eu carrego da própria família, eu não sei te explicar direito, eu estudei lá de 1974 a 1979.

Em Torino?

Marcelo: Então dois anos em *Grugliasco* e três anos em *Germignaga* que é uma província *Varese* que é na *Lombardia* (norte da Itália).

Na Sicília você não morou?

Marcelo: Só passeei, fiquei um tempo com a minha família, na presença dos meus tios, eu lembro muito da minha avó o tempo que eu fiquei lá.

Você tem o sentimento de ser siciliano ou de ser italiano? Você tem essa diferenciação ou não?

Marcelo: De ser siciliano, por exemplo, se eu vir alguém de Milão ou de Torino eles são diferentes da gente principalmente na questão da comida, não é igual, então o sentimento que eu tenho é mais da Sicília propriamente dito. No período que eu morei lá, que eu fiquei em *Germignaga* ou *Grugliasco*, eu ia parar no hospital direto quando era época de frio, então eu não me acostumei com o frio de lá, agora *Catania* (Sicilia) não chega a nevar, é igual São Paulo, então a temperatura de *Catania* e a temperatura de São Paulo é a mesma coisa... mas no norte eu sofri muito por causa

do frio, todo ano no frio eu ia parar no hospital porque rachava o meu nariz por dentro, então eu sofri bastante... então eu me considero mais siciliano.

Se você tivesse oportunidade você iria morar na Itália com a sua família?

Marcelo: Morar não.

Por quê?

Marcelo: Eu não me enxergo morando lá e trabalhando lá, eu não diria pra você, a minha mãe está com 85 anos e a minha tia com 86, a minha irmã e o meu irmão estão aqui, pra ficar longe de todo mundo é complicado... a Fernanda, pra você ter ideia nós estamos morando em Cotia, a Fernanda está comigo hoje e a gente está à revelia de todas as famílias, porque a minha mãe, os meus irmãos, todo mundo reclama que nós estamos longe, a família da Fernanda está em São Bernardo do Campo, então a gente estando em Cotia o pessoal já estranha que nós estamos um pouco afastado... não é longe, em uma hora você está lá, mas pra ir pra mais longe ainda eu acho que eu não iria. Apesar de que se eu fosse pra lá a maioria dos meus tios e primos estão lá, mas todos os meus tios estão na faixa de idade da minha mãe, alguns já faleceram, a mais nova é a tia Maria, mas que está perto dos oitenta também, então se eu for pra lá eu vou estar na companhia dos meus primos, eu tenho primos em *Catania* e tenho três famílias de primos que estão em *Grugliasco*.

Entrevista com Giovanni.

Qual sua comida habitual, rotineira?

Arroz, Feijão, Bife, Macarrão ao Molho Bolonhesa, Strogonoff, Frango assado, saladas e verduras em geral.

Qual sua comida preferida?

Lasanhas em geral.

O que costumava comer na infância? Ainda consome estes pratos?

Todos os pratos descritos anteriormente. Sim, ainda consumo todos estes pratos.

Você gosta de cozinhar? Quais pratos prefere fazer? São pratos de família? Com quem aprendeu a cozinhar?

Sim gosto de cozinhar. Prefiro fazer strogonoff, arroz, macarrão com molho a bolonhesa e as vezes molho ao sugo. Sim, são pratos de família. Aprendi vendo minha vó materna e também minha mãe.

Seus familiares gostam de cozinhar? Costumam cozinhar juntos? Há troca de receitas?

Sim, meus familiares gostam de cozinhar. Não, não costumamos cozinhar juntos. Não trocamos receitas, apenas transmitimos verbalmente o que precisa e como fazer.

Nas reuniões familiares que tipo de comida é consumida?

Não se consome comida pronta, todos fazem e trazem a comida para consumir juntos. Geralmente se consome todos os pratos habituais, e principalmente Lasanhas e maioneses, carnes assadas ao forno, e peixe assado ao forno que são feitos pela minha mãe que ela aprendeu com minha vó, ou são feitos pelas minhas tias e primas da minha mãe. Elas gostam muito de fazer doces, pudins, manjar, pavê, merengue de morango com suspiro, bolos em geral e levam para as reuniões de família. Gosto muito da lasanha da minha tia Santa e tudo o que ela faz eu gosto.

Sua família tem cadernos de receitas?

Tem sim, minha mãe tem, minha vó tem.

Você acha melhor a comida que comia na infância ou a de hoje em dia? Por que?

Acho melhor a comida de hoje. Por que eu sei melhor o gosto da comida de hoje, não lembro muito do gosto da comida de antigamente.

Quantas refeições durante a semana você faz em casa? Que tipo de comida é consumida? Todos os familiares estão reunidos à mesa? E aos finais de semana?

Durante a semana, café da manhã, almoço, lanche da tarde e janta. Consumo os pratos de costume. Não necessariamente nos reunimos, é difícil. Aos finais de semana consumimos lanches, esfilhas, pizzas, kibes e salgados, e também os pratos de costume, sem uma regra.

Costuma comer fora de casa durante a semana? E aos finais de semana? Porque?

De vez em quando como fora de casa durante a semana. Aos finais de semana costumo comer fora de casa sim. Para comer algo diferente.

Quantas vezes na semana você consome comida pronta?

Até três vezes na semana.

Ao fazer/preparar uma refeição, o que é mais importante: sabor ou saúde?

O mais importante é o sabor.

Apesar de brasileiro, você se considera um pouco italiano? O que o defini como italiano?

Me considero um pouco italiano. Me sinto um pouco italiano por que meu pai é filho de italianos e conversa em sicilianos com minha *nonna* e minha tia Santa, meu tio, irmão do meu pai é italiano e meu pai fala italiano com ele, o clima do ambiente da casa da minha *nonna* é italiano.

Está ótimo! Obrigado!

3. Entrevista: Família Campana

Família oriunda de *Avellino*, cidade do interior da *Campania,* a 60 km de distância de *Napoli*, capital da região.

Ângela – nascida em *Avellino*, 79 anos, aposentada, casada com Michele, mãe de Elvira. Veio para São Paulo aos 16 anos, em 1952.

Michele – nascido em *Contrada*, próximo a *Avellino*, 80 anos, aposentado, casado com Ângela, pai de Elvira. Veio para São Paulo aos 18 anos, em 1953.

Esterina – nascida em *Avellino*, 83 anos, aposentada, viúva, mãe de Santina. Veio para São Paulo aos 20 anos, em 1952.

Santina – brasileira, 45 anos, casada, filha de Esterina, nascida e residente em São Paulo. Mãe de Marília e Tais.

Elvira – brasileira, 50 anos, professora, casada, filha de Ângela e Michele, nascida e residente em São Paulo.

Marília – brasileira, 24 anos, solteira, filha de Santina, nascida e residente em São Paulo.

Data da entrevista: 08/11/2014

A gente pode ir conversando com vocês três e depois se vocês tiverem alguma coisa para acrescentar vocês podem falar. Podem ficar tranquilas, vocês não vão aparecer lá! Fiquem a vontade!

Ângela - Ah mesmo que nós aparecêssemos, nós não somos procuradas pela polícia! (risos)!

Elvira - Ah ela adora aparecer! Se fosse pra aparecer na Globo ela ficaria feliz!

Então pra começar me diga o nome de vocês, a data de nascimento e o local de origem que vocês nasceram.

Ângela - O meu nome é Ângela, eu saí da Itália com dezesseis anos, eu nasci dia 01/11/1935 em Avellino, Campania.

Michele - Eu sou de uma cidadezinha vizinha de Avellino, Contrada, eu nasci dia 02/02/1934.

Esterina - Eu sou fevereiro, dia 23 de fevereiro de 1931, Esterina.

Elvira - Fala o seu nome pai.

Michele - Michele.

Eu queria saber de vocês porque vocês resolveram vir para o Brasil, como era a situação na Itália, o que chamou a atenção de vocês no Brasil e não outro país e porque São Paulo? Quais foram os motivos de vocês terem vindo pra cá?

Ângela - Nós viemos para o Brasil porque a vida lá estava muito difícil, o meu pai fez sete anos de guerra e quando ele voltou da guerra à situação estava crítica, ele com cinco filhos e não tinha o que dar de comer... uma tia minha que estava no Brasil há muitos já antes da guerra, ela fez a chamada dele e ele veio antes que nós, ele veio três anos antes do que nós, aí a gente veio, inclusive quando eu vim, eu não

vim de imigração, o meu pai pagou a viagem. O meu marido não, ele veio de imigração, já tinham aberto a imigração. Então nós viemos pra cá porque estava muito ruim, e não foi uma escolha, porque muita gente da Itália foi para a Inglaterra, Suíça, inclusive eu tenho prima minha que foram, fizeram a mala e depois compraram terreno e voltaram pra Itália e hoje estão bem porque conseguiram fazer o pé de meia, e nós como viemos ao Brasil, porque essa minha tia morava no Brasil, e nós viemos parar aqui em São Paulo porque essa minha tia morava em São Paulo na lapa.

E o seu pai fazia o que na Itália?

Ângela - Ele era *condadino* (camponês), ele trabalhava em sítio, era agricultor... primeiro aqui ele trabalhava com o meu tio que tinha armazém, ele carregava saco na cabeça, o meu tio quando chegou aqui arrumou um serviço pra ele não ficar parado e depois ele arrumou esse serviço e ele foi trabalhar e trabalhou até quando morreu, quando se aposentou, ele fazia laje, sabe essas lajes de forro e piso?

Elvira - Ele trabalhava na laje Preo.

Ângela - Ela já fechou faz muitos anos, o meu irmão abriu uma laje, inclusive o meu marido, ele teve trinta e três anos uma laje, mas tudo eles aprenderam com o pai, eles aprenderam e abriram depois.... primeiro ele veio carregar saco porque ele tinha uma família de cinco filhos na Itália!

Vocês chegaram a passar forme lá?

Ângela - Eu não vou dizer passar fome, mas faltou pouco, era difícil ali.

Quantos anos a senhora tinha?

Ângela - Quando eu vim para o Brasil eu tinha dezesseis, mas quando o meu pai veio eu tinha treze.

Santina - Você veio antes do tio?

Ângela - Vim.

Santina - Mas o meu pai já estava aqui.

Ângela - O teu pai estava porque ele veio morar com nós, ele veio sozinho e ficou com a família lá e depois veio a família toda dele.

Elvira - Vocês vieram em que ano? Porque o pai veio em 1952.

Ângela - Eu vim 1953.

Você lembra-se da viagem como foi?

Ângela - Ah lembro!

Michele - Foi triste!

Ângela - O navio que eu vim chamava Paulo Toscanelli, e como nós viemos de viagem paga, e o meu pai não podia pagar muita coisa, nós viemos em baixo do navio, lá dentro, e o ar vinha naqueles tubos de lona, e pra chegar lá onde estávamos tinha que descer duas escadonas e pra subir eram duas escadas enormes, cumprida pra sair em cima do navio onde estavam as cabines... pra mim passa um cinema na minha cabeça.... tudo, tudo, tudo... embora eu tenha setenta e nove anos eu lembro, eu vim com a minha mãe, eu e mais quatro irmãos.

O seu marido você conheceu aqui?

Ângela - Não, nós nos conhecemos lá, nós éramos primos e paqueras de criança! Mas aquilo se tornou uma história, que hoje nós estamos com cinquenta e sete anos de casado, passou muito tempo, mas ele quando veio, eu tinha chegado aqui dia dezesseis de abril e ele veio em outro ano dia nove de outubro, eu sei até a data que ele chegou!

Santina - Mas então você saiu da Itália no ano que saiu o meu pai?

Ângela - O teu pai não, eu vim em 1952 e ele em 1953.

Santina - Vocês vinham com uma carta, né? Aí não pagavam nada, alguém daqui mandava a carta e vocês vinham sem pagar... foi o teu pai que mandou a carta, e o pai quando veio, ele foi primeiro trabalhar no armazém do tio Rosário, né? Onde trabalhou o seu pai, que eram os primeiros da família a vir pra cá.

Ângela - Ele era sobrinho desse tio Rosário, a esposa do tio Rosário era irmã da minha sogra, irmã da minha mãe também.

Quando o seu pai estava aqui, a intenção dele era de voltar pra Itália?

Ângela - Não, não tinha a intenção de voltar o que tinha um tio que quando ele veio, inclusive se eu falar isso o senhor vai até se chatear, mas esse meu tio veio e tinha muito dinheiro, ele estava muito bem porque ele não fez guerra e o meu pai fez muita guerra e a vida dele estava difícil, e ele falou para o meu pai: eu te dou dinheiro pra vir, mas não pra voltar e o meu pai falou: eu morro, mas não volto! E assim ele ficou.

Elvira - O tio do tio Vicente?

Ângela - O tio Veluccio.

E vocês nunca tiveram vontade de voltar?

Ângela - Eu voltei três vezes a passeio, eu formei família aqui, tenho filhos, netos e bisnetos, eu até pensei em pegar a aposentadoria, mas lá eles não querem me dar a aposentadoria de lá porque eu sou aposentada, e pra me dar mixaria eu fico onde eu estou... eu já tenho casa, já tenho onde morar, agora eu já sou bisavó, o que

eu vou fazer lá, né? Se eu pudesse ir novamente passear eu iria com gosto! Agora já passou o tempo, né? Lá não está bom.

Vamos voltar a falar de quando você chegou a São Paulo, qual foi a sua impressão? Era muito diferente da Itália?

Michele - A gente quando chegou não gostou não! Eu já falo francamente!

Ângela - Ele não gostou!

Michele - Eu já trabalhei junto com o meu sogro fazendo laje.

Ângela - A vida que ele fazia lá era uma vida mais calma no sítio, trabalhava e não tinha patrão.

Michele - Eu tinha um sítio lá de cem mil metros.

Ângela - Mas não era deles, era alugado.

Michele - E o patrono do sítio começou a falar que nós estávamos ganhando muito dinheiro e a gente ficou desgostoso porque a gente não ganhava isso, e a gente escreveu aqui no Brasil, a gente veio como imigrante, a família toda.

Santina - Mas não tem aquela história de que a vó não queria ficar na Itália porque ela tinha perdido o irmão na guerra?

Ângela - Não, isso eu não lembro!

Santina - Como não?

Ângela - Ela falava que tinha perdido um irmão na guerra?

Santina - É, mas nós não falamos disso outro dia na festa?

Ângela - Sim, que ela perdeu o irmão, a minha mãe também perdeu o irmão. Era irmão das duas, mas como ele morreu, ela praticamente não chegou a conhecer ele, ele morreu na guerra do Pisa que foi a outra guerra mundial.

Michele - Ele era apressadinho, ele morreu na primeira guerra.

Santina - Eu lembro que a vó falava isso, que ela tinha perdido o irmão da guerra e ela não queria ficar lá porque ela não queria que os filhos dela fossem pra guerra!

Ângela - Quando começou a guerra os filhos dela eram tudo pequeno, não eram moços.

Santina - Mas o que passava pela cabeça dela era que se viesse outra guerra, ela não ia querer que os filhos dela fossem pra guerra.

Michele - Nós peguemos a segunda guerra.

Ângela - Mas nós éramos crianças!

Michele - Nós nos escondíamos dentro da casa com as vacas.

Ângela - Depois que a Itália fez a anistia, que ela perdeu a guerra e o governo alemão judiou o que podia judiar, o Hitler falava assim: vocês combatam até a última gota de sangue. Então eles queria voltar e ele não deixou, então o que ele podia judiar, se ele achavam uma moça solteira em uma casa eles levavam pra judiar da família, se achavam uma criação eles levavam e matavam... a gente morava no sítio e geralmente tinham animais e eles faziam o diabo... então a gente corria dos alemães, a gente tinha medo, eu era menina, criança, eu tinha dez anos.

Santina - Eles contam que eles escondiam as mulheres, as moças.

Ângela - Escondia.

Santina - Eles colocavam as mulheres onde ficavam os animais para os alemães não saberem onde elas estavam.

Isso estava acabando a guerra?

Ângela - Isso, depois vieram os americanos e os brasileiros vieram combater lá. E quando eles vieram na Itália e chegaram os americanos também pegaram soldados brasileiros pra lutar lá... eu sei que o meu pai contava as histórias e eu lembro como se fosse ontem.

Santina - Eu não sei se o tio lembra-se da história que o pai contava, ele contou para o Miro que o vô tinha ido acho que para a cidade, o meu pai com a vó acho que se desencontrou com o vô, e passava aquele monte de gente morta, machucada.

Michele- Foi quando bombardearam Avellino. Que você não conseguia passar por cima da ponte porque estava cheia de gente morta em cima.

Ângela - É que os americanos achavam que tinha alemão, então eles bombardeavam onde tinha alemão para matar todos e como eles estavam em cima, eles bombardearam Avellino e a minha sogra tinha ido à casa do patrão, o dono do sítio para levar fruta, e quando ela voltou bombardearam Avellino, e ela voltou pra se esconder na gruta do patrão, e depois que bombardearam ela saiu pra ir embora, e o meu sogro estava preocupado achando que ela tinha sido morta... estava ela e o pai dela e quando ela voltou, ela se desencontrou com o meu sogro, porque ao invés de ela vir pela estrada asfaltada, eles foram por uma trilha pra se esconder... e o meu sogro passava por cima de gente.

Santina - E o pai falou que eles pediam ajuda e ele falava: como nós vamos ajudar? Nós estamos com medo e fugindo também!

Ângela - Eu sei que foi assim e parece que foi ontem que aconteceu!

E vocês não gostaram de São Paulo então?

Ângela - Não, não foi que eu não gostei, n época era até gostoso.... hoje é mais perigoso, mas quando eu mudei, eu mudei, eu estava grávida, e hoje ele tem cinquenta e dois anos, então faz quase sessenta anos que eu estou em Jundiaí, faz cinquenta e três anos.

Quando vocês chegaram vocês foram morar na Lapa?

Ângela - Não, eu fui morar no Butantã.

E tinha muitos italianos ou não?

Ângela - Tinha.

E vocês tinham bastante contato com os italianos daqui?

Ângela - Ah tinha.

Michele - Os que encontrávamos, né?

E tinha bastante italianos da *Campania*? De Avellino ou não?

Ângela - Tinha.

Ou era de todo lugar?

Michele - Tinha, mas a gente não encontrava de toda vizinhança, chegava aqui e se esparramavam para o Brasil inteiro!

São Paulo tinha muito italiano, né?

Michele - Tinha.

E tem ainda muito descendente.

Michele - Para Jundiaí veio bastante também, o Caxambu é o lugar dos italianos.

Ângela - Aquela outra colônia italiana também tem, já ouviu falar que fazem a festa italiana?

Já. E aqui no Butantã além dos italianos tinham outros imigrantes? Libaneses?

Michele - Ah tinha, no mercadinho que a gente morou lá, tinha os turco...

Ângela - E mesmo assim a gente se relacionava mais com os italianos, a gente se conhecia, mas geralmente cada um puxa....

Santina - A família do João Alegre era portuguesa, né? O meu pai morou na casa deles.

Ângela - É, quando nós chegamos da Itália nós fomos morar na casa deles. Eram uns portugueses que tinham casa lá.

Santina - A mãe era portuguesa, né? Os filhos nasceram aqui, eles morreram todos, né? Até o João já morreu.

Ângela - Faz tempo, antes do pai.

Michele - Morreu a *mamma*?

Ângela - Morreu, ixi faz tempo, estava quase no bico do corvo! (risos)!

Agora eu quero conversar sobre a comida de vocês, primeiro lá na Itália, como era?

Michele - A gente tinha sítio, a minha família era grande, e nós plantávamos de tudo, milho, trigo, batata, feijon, tremoço.

Santina - Os pé de figo estão lá ainda, umas árvores imensas!

Ângela - A gente trepava no pé de figo, que saudade que eu tenho de trepa nos pés de figo! (risos)!

Santina - Eles estão lá que nós vimos esse ano, mas não são pés pequenos que nem nós víamos aqui, eram umas árvores imensas!

Ângela - É que aqui eles podam os pés de figo, lá não, a gente subia e pegava o figo pra cá.

Michele - Nós plantávamos uva, podávamos, sulfatava, depois fazíamos o vinho, vendia uva, vinho lá era que nem água!

Elvira- E o presunto já tinha naquela época?

Ângela - Ô, se tinha!

Elvira - Mas vocês faziam lá naquela época?

Ângela - Fazia. Colocava na salmoura.

Michele - Colocava lá o buraco pra ele dormir e depois tinha a vaca encostada, tirava leite e depois tinha o porco que nós matávamos no natal, aquilo era uma festa!

Ângela - Mas os porcos pesavam duzentos quilos, não era igual aqui não, aqueles porquinhos que nem você mata, leitão! Ele tinha um toicinho um tanto assim, de tão gordo que ele era.

Michele - E fazia salame, sopressattta, linguiça.

Ângela - Quando iam matar o porco eles até descascavam as batatas pra dar pra eles! (risos)! Eles estavam tão gordos!

Elvira - Quando o porco via a batata descascada, ele já sabia que ele ia sair do chiqueiro!

Ângela - E a banha né? Banha pra fazer comida. Agora eu nem uso mais banha.

Levava pra casa o trigo pra fazer *pon*.

Mas vocês plantavam o trigo, pra depois fazer a farinha e depois o pão?

Ângela - A gente ia ao moinho lá perto.

Michele - A gente fazia o *pon* de milho e aquilo era gostoso, né?

Ângela - É, mas de trigo era melhor!

Santina - Mãe conta aquela história que na época não dava pra moer o trigo.

Ângela - Não dava.

Michele - A gente dava um jeito.

Esterina - Não podia abrir o moinho pra moer a farinha, quando a gente era menor a gente armazenava... A gente *macinava* o trigo com a farinha pra fazer o pão, você já pensou?

Michele - Era gostoso!

Ângela - Ah era sim, ele gostava!

Santina - O que você falou que colocava pra secar pra poder comer?

Ângela - O pão, porque a gente comprava cru, não estava cozido.

Santina - Não assava?

Esterina - Não assava muito bem. Aí ele levava para onde ele trabalhava que secava a madeira e ele....

E porque não assava?

Santina - Acho que porque era a maneira que ele era feito, era a farinha com o grão de trigo sem moer, acho que não cozinhava direito, então acho que ele colocava no sol pra terminar de secar.

Ângela - O teu pai também ele serrava madeira, o meu pai fazia muito isso, o meu pai fazia as vezes que não tinha companheiro, ele trocava com o de cima porque ele se cansava muito, então eles trocavam, e ele fazia isso pra não cansar porque cansava demais a pessoa que ficava em cima e ele ia trabalhar com um pedacinho de *pon*, às vezes tinha um ovo pra pôr no meio do *pon*... a gente sofreu viu, eu lembro quando criança que eu queria um pedacinho de *pon*... eu lembro quando o meu pai voltou da guerra, tinha que pegar um papel e ir lá, eu meu pai tinha cinco filhos, então ele tinha direito a um filão... que nem tem no ônibus aquele fiscal que picota, cada vez que o meu pai ia pegar o *pon*, picotava e às vezes não podia pegar mais, às vezes a minha avó que não tinha criança pequena, ela emprestava o dela e nós pegávamos dois, e o meu cortava um pedacinho pra cada e quando tinha dois, escondia pra dar a noite só.

Mas durante ou depois da guerra?

Ângela - Antes de ir para o Brasil, depois da guerra, a minha sogra depois que viu a situação dele, porque ela morava em um sítio grande, e eles faziam muita coisa pra comer, nós não, nós tínhamos pouquinha terra e não rendia quase nada e o meu pai na guerra, tinha que fazer tudo sozinha, então a vida se tornou difícil.... e a minha sogra como viu a nossa situação escreveu para a irmã chamar o cunhado que estava precisando... que era o meu pai.

Fora as frutas, o pão, o que mais vocês comiam? Macarrão?!

Ângela - Não, naturalmente.... dependia da época, a guerra acabou em outubro, era época de figo, uva, e nós nos escondíamos dos alemães, nós olhávamos para a porta, apanhava um pouco de uva e se escondia dentro da gruta.

Michele - E cereja não comia também?

Ângela - A cereja não era época, era só em junho.

Elvira - Mas nhoque, macarrão, não comia mãe?

Ângela - Não tinha farinha, como você ia fazer macarrão? Mas depois estava tudo difícil, não tinha farinha, não tinha pão e quem tinha sítio grande que produzia mais se virava, e no nosso caso não porque tínhamos pouca terra, porque dividiam as terras. Era difícil...

E quando vocês chegaram a São Paulo melhorou a situação?

Ângela - Quando eu cheguei a São Paulo o meu irmão tinha oito ou nove anos, quando chegou ao porto de santos ele falou assim para o meu pai: tem açúcar? Porque ele tinha uma vontade de comer açúcar! Aí o meu pai falou: nossa, tem um pacote de cinco quilos, ele comeu tanto açúcar que morreu diabético! (risos)

Santina - O tio miro morreu diabético! (risos)!

Ângela - Aí tinha comida à vontade, o meu pai fazia aquelas compras, nossa.... mas aí não faltou mais, mas a gente lembra tudo que passou e não esquece, é uma coisa que grava na cabeça da gente que não sai nunca mais.

E em São Paulo que tinha bastante comida e não faltava, o que vocês faziam aqui de pratos?

Ângela - Ah fazia de tudo, nhoque, macarrão, arroz, feijão, fazia de tudo, macarrão com feijão, até hoje eu faço quando me dá na louca eu faço que eu fazia na Itália.

Elvira - Vocês faziam *ciambotta*?

Santina - Você conhece esses nomes?

Alguns!

Esterina – Hoje em dia não comem mais....

Ângela – Como não?! A minha neta está na Itália fazendo intercâmbio e ela fala: ai que saudade “ciambotta”!

E como é essa comida?

Ângela - A “ciambotta” é batata, cebola, berinjela, couve-flor, pimentão, tudo! Faço um refogadinho com tomate, coloco um pouco de molho, refogo e depois um pacotinho de caldo Knorr, deixo aquele gostinho.... e jogo tudo, batata, abobrinha, berinjela e quando eu começo a comer aquilo... eu fico deste tamanho!

Elvira - "Hum" aquele molhinho pra comer com pão!

Ângela - O meu genro fala que é comida de porco, mas eu gosto!

Santina – *Sedano con Patate?*...

Ângela - Fiz ontem!

O que?

Santina - Salsão com batata, você faz esse refogadinho de alho, tomate, cozinha salsão, batata e mistura nisso daí!

Isso é bem típico de *Avellino*?

Santina - Deve ser porque eles comem, tem que ver se o pessoal ainda faz.

Elvira - Mãe, lá a Viola ainda faz?

Ângela - Ô, se faz!

Santina - Mostarda, verdura refoga com azeite, alho e depois mistura com purê de batata.

Ângela - Eu faço e eles gostam!

Como chama? Viola?

Ângela - Viola é a minha prima! A mãe dela é irmã do meu pai!

Marília - E essas tortas que hoje nós que somos netos comemos, vocês já faziam essas pizzas e tortas?

Ângela - Ô, se fazia! Cada festa tem um prato típico, cada festa é uma tradição.

Santina - No carnaval é a *pastiera*, na pascoa é a pizza piena, com escarola e com linguiça e queijo.

O que é?

Ângela - A pizza cheia, eu faço ela com salaminho, queijo, ovo, uva passa.

Marília - A gente fala igual a minha avó, ela fala “pizza iena” e a gente fala igual a minha avó!

É, são os dialetos!

Santina - A pita que eu não via muita graça porque era rosca doce e eles colocavam uns ovos cozidos em cima.

O meu tio fazia isso, mas ele chamava de “casatielo”.

Santina - Eu conheço o nome de ouvir, mas não sabia que era isso!

Ângela - É mas cada lugar tem um nome, mas usa-se muito na *bassa* Itália essas coisas, na alta Itália não tem.

Eles não sabem comer na alta Itália, quem come bem é o sul!

(risos)!

Ângela - Chegava a pascoa nós ficávamos que pelo amor de deus!

Elvira - E polenta vocês não comiam, lá?

Ângela - Comíamos polenta com carne de porco!

Santina - Eu lembro que o pai pedia pra fazer às vezes, colocava feijão branco no meio da polenta.

Ângela - Na Itália a gente fazia, aqui não.

Esterina - Cozinhava o feijão branco, e colocava na farinha amarela.

Santina - É fubá!

Ângela - Sabe por quê? Eu fui lá em Minas e tem uma farinha branca que é feita com canjica e eu comprei a farinha pra fazer a polenta com feijão branco igual na Itália, só que a polenta fica igual mingau, ela não endurece.

Santina - "*Cecadello*" você conhece?

Não, como é?

Santina - Você faz tipo um nhoque, mas eles não colocam batata, eles colocam só farinha, e você faz um cozido com carne de porco, carne defumada e feijão branco e fica um caldo, você cozinha esse tipo nhoque e põe nesse caldo.

Ângela - Eu o fervo separado.

Marília - O nhoque é igual a minha avó faz, só que com esse molho?

Santina - É, mas é bem menorzinho.

Ângela - Você faz assim com o dedo, bem pequenininho.

Michele - O *line*?

Santina - O *line* é a mesma coisa com o feijão branco, não é?

Ângela - Mas estica a massa. Você estica a massa e corta umas tiras só, ficam tipo uns pedaços de massa que você cozinha. Tipo talharim, eu estou pra fazer!

Elvira - Ah que bom! A senhora me avisa!

Marília - E os tomates, vocês faziam como vocês fazem hoje?

Ângela - Como?

Marília - A massa de tomate que vocês deixam nos vidros.

Ângela - Não, fazia diferente, nós fazíamos muito lá.

Esterina - Nós fazíamos de “botilla”.

Marília - Como?

Ângela - Garrafa. Nós fazíamos pura conserva.

Esterina - Mas a maioria fazia “botilla”.

Santina - Mas como era a história da conserva?

Ângela - A conserva ele fica duro, você deixa secar e depois pega ele e deixa em uma tigela, quando você vai fazer a comida você coloca um pouco daquele e fica igual à massa de tomate.

Santina - É, seria a nossa massa de tomate.

Elvira - Mas como vocês secavam?

Esterina - No forno.

Santina - Igual tomate seco?

Ângela - Aquecia o forno e colocava lá.

Santina - Pegava a panela de barro e coloca lá. Fazia a massa e depois colocava em uma panela de barro e deixava secar?

Ângela - Isso e depois guardava para o inverno dentro de umas louças, deixava guardadinho e não estragava nunca!

Elvira - Não dava tempo, né? Vocês comiam tudo!

E doce? Vocês faziam doce?

Ângela - Quando eu faço *pastiera* eu coloco meio quilo de macarrãozinho, onze ovos, queijo fresco, e ponho uva passa.

Santina - Essa região faz com espaguete, né? Tem gente que faz com arroz, a tia Luíza faz com arroz.

Ângela - Eu já fiz com arroz.

Com o trigo em grão, né?

Santina - Isso, com o trigo em grão, mas ali eles fazem com espaguete.

Ângela - Eu já fiz com o arroz, mas não fica muito gostoso, eu prefiro com macarrão.

Elvira - Ela é assim, o que ela gosta é o que ela faz!

Ângela - Não, eu já fiz, inclusive quando eu fazia a pizza piena eu esticava a massa e colocava em uma forma pra ela ficar mais firme do que o arroz, porque o

arroz quando vai cortar ele desmorona, então ficava daqui, mas mesmo assim eu não aprecio, eu, pessoalmente!

Santina - Mas com macarrão é bom!

Ângela - Com macarrão eu gosto, e dos meus filhos que comem aquilo lá é só o Enzo, né?

Elvira - Aqui acho que só a Silvana não come! Eu não sou chegada, não.

Ângela - Você não gosta?

Elvira - Não, macarrão pra mim tem que ter molho!

Marília - Mas eles não falam muito de doce não, a minha avó só fala de salgado.

Elvira - É mesmo a *pastiera* não é doce, não é igual doce daqui. Como chama aquele bolo com aquele creme, que a Ana Maria mandou há pouco tempo o fermento pra você fazer... que tem aquele biscoito doce que vocês fazem o biscoito de amêndoa. Como chama pai?

Cantuccini?

Elvira - Isso, esse daí!

Santina - Faz o bolo assa, depois corta e coloca pra assar de novo?

Elvira - Eu não sei por que eu já comprei pronto, mas a mãe faz assim de cortar que nem o biscoito.

Marília - Tem outra coisa que eu lembrei que ela faz, mas é salgado, Tarallo.

Ah eu sei! Com *Sugna* e *Pepe*[74], né?

Santina - Quem fazia muito era a tia Maralina.

Elvira - Tem a rosquinha.

Ah, a *zepolla* frita né?

Ângela - E ela é muito gostosa e não fica encharcada, eu ponho uma colher de *strega* dentro e a raspa de um *limon*, ponho uma colher bem cheia pra ela ficar bem fofinha e fica ó!

Vocês aprenderam essas coisas com quem?

Ângela - Eu aprendi com as tias, a minha mãe não gostava muito, elas me tocavam, eu dava meia volta e estava lá de novo! (risos)

Lá na Itália?

Ângela - Desde criança eu fazia isso.

Mesmo com esse problema de não ter muita comida?

Ângela - Não tinha, chegava páscoa, na minha família, por exemplo, o meu pai e a minha mãe não tinham muita possibilidade, mas as minhas tias sempre tinham um jeito, a tia Joanina que fazia vinho para o namorado.

Michele- A minha mãe.

Ângela - A mãe dele, então o que eu fazia? Eu ficava atenta, quando eles faziam as coisas eles ficavam: ah, vai buscar não sei o que, e eu ficava atrás.

---

[74] Banha e pimenta do reino preta.

Elvira - Hoje ela quer se livrar da cozinha e não consegue!

Santina - Todo natal que tem o espaguete com *alice*... nossa acho que é a melhor coisa que tem! A nossa família toda come! O Helio gosta gelado!

Mas como é?

Santina- Alho, azeite e sal, *alice*, coloca *pinoli*, avelã, nozes e uva passa preta e branca... você faz um molhinho e coloca o espaguete lá.

Marília - Mas você olhando na panela parece um caldo.

Santina - Mas você não vai deixar ele no caldo, ele fica como se fosse um molho.

Marília - Igual faz a *mantecatura*, ele parece um caldo que depois dá uma impregnada na massa... eu não gosto muito de *alice*, mas eu gosto porque não é forte, nada forte.

Santina - Isso se come no natal e no ano novo.

Ângela - A Elvira me trouxe uma latinha de *alice*, eu estou querendo comer no natal.

Esterina - Ela me trouxe uma latinha, quando eu abri tinha só um pouquinho de *alice* e o resto era tudo sal.

Ângela - É assim mesmo!

Hoje, aqui no Brasil, quando vocês fazem festa, vocês ainda comem esses pratos todos?

Elvira - Ah sim, é tradição.

E quem faz? São vocês?

Elvira - Lá na minha casa é a minha mãe, o Enzo faz lá na casa dele, no natal lá em casa esse prato é destinado a minha mãe, agora aqui na tia eu não sei se as meninas fazem.

Santina - Normalmente é ela que faz os molhos e tal, que nem as pizzas que a gente fez no carnaval, ela faz e a gente ajuda.

Vocês duas que são filhas, vocês sabem fazer esses pratos todos?

Santina - Ah, se a gente se meter a fazer sai!

Mas se mete ou não?

Elvira - Não vai ser a mesma coisa.

Santina - O macarrão eu faço. O macarrão com *alice* eu faço porque todo mundo gosta, as pizzas eu nunca me atrevi a fazer sozinha.

Marília - Você já fez uma vez, fica parecida, mas ainda não fica assim.

Esterina – Não sei o que elas erram..... É igual o molho!

Marília - É igual a mim, ela faz o molho de tomate na minha frente, porque todo mundo gosta do molho, ela faz na minha frente, eu posso fazer do lado, mas não fica a mesma coisa!

Santina - Agora que eu comecei a fazer, compro os tomates, passar na máquina ,colocar nos vidros, fervo e guardo, mas agora que eu comecei a fazer, eu achava que dava um trabalhão, mas não!

Marília - Eu fazia com tomate pelado, mas voltei para essa história delas, então eu estou com um estoque de tomates, e mesmo depois que eu faço o molho não fica igual! E eu falo pra ela: vem aqui, faz de novo!

Santina - Mas que nem ela faz molho no domingo, ela começa às nove da manhã e o molho fica no fogo até duas horas da tarde!

Esterina - Apurando!

Marília - Mas ela põe *braciola,* né? Então dá um gosto a mais!

Esterina - *Braciola* dá um gosto a mais no macarrão. Eu gosto bem de fazer o molho com carne moída.

Ângela - Ah, eu não gosto muito! Você sabe que eu faço a carne em pedaço ou a *braciola* e acabo jogando fora, empurra daqui, empurra de lá e ninguém come.

Ângela - Mas aí que tá, se você não põe carne no molho não tem graça.

Elvira- Ô mãe, mas o molho que a senhora faz para o nhoque não fica igual ao molho do macarrão, né?

Ângela - É que eu gosto de pôr uma bisteca de porco.

Elvira - Mas ele fica mais saboroso.

Michele - Bisteca com osso, de vaca ou de porco.

Ângela - Eu gosto de pôr no molho, eu estou fazendo o molho com a carne de vaca, como a carne de porco é mais mole, eu dou uma fritada nela e coloco bem depois no molho, se não ela desmancha e estraga o resto, é o meu jeito! Em casa a turma pergunta! Eu faço desde os sete anos de idade, então deu pra aprender, né?

Vocês sabem fazer quantos pratos dela?

Santina - Ah ciambotta, mostarda com batata, salsão com batata, nhoque.

Elvira - “Pasta de padana”

Santina - “Pasta de padana” eu não gosto!

Marília - Tem que explicar gente!

Santina - Pasta de padana você refoga cebola, alho, tomate, faz um molhinho, põe macarrão quebradinho e batata.

Michele - Feijoada essa daqui é professora.

Marília - Aí já pulou para o brasileiro!

E no dia a dia vocês comem que tipo de comida? Só italiana ou comem bastante comida brasileira?

Ângela - Arroz, feijão, bife grelhado ou empanado.

Elvira - Come de tudo!

Ângela - Come de tudo, uma salada é sagrada, de rúcula, de alface.

Isso no dia a dia?

Ângela - Isso.

E esses pratos de *Avellino* são mais em festas?

Ângela - Não, esses pratos de *Avellino* eu faço mais a noite, que nem a *pasta e piselli* que é macarrão com ervilha, então eu faço, ainda mais que ele volta da hemodiálise e gosta de ter o prato de comida, então eu faço sempre uma comida que não faça tanto mal e que ele come com vontade, então eu faço macarrão com ervilha, faço a *line* que faço a massa, estico e depois eu pico, ou corto os pedaços... ou um nhoquinho.

Marília - Como é isso?

Elvira - Tipo um talharim, mas curta. No almoço ela é mais brasileira, e na janta ela conserva mais a tradição.

E quando é festa de família?

Elvira - Festa vai mais um macarrão.

Ângela - Eu faço um macarrão, uma lasanha, um canelone.

Michele - O risoto.

Ângela - O risoto é mais com ela, eu não gosto muito de risoto, então eu não me aperfeiçoei.

Elvira - Mas o risoto que vocês fazem é com arbóreo ou...? Tipo arroz ao forno. Com arbóreo a minha mãe já não gosta.

Ângela - Amanhã eu vou fazer um macarrão em baixo do forno, eu faço com presunto, bastante queijo e depois eu enfio no forno, aí corta um talharini, assim mais ou menos, que fica legal.

Marília - A minha avó também faz um macarrão que os netos amam de paixão que é... explica como é aquele que faz de forno com batata.

Ângela - Macarrão “fugatini”.

Esterina - Eu faço o *macaron*, o molho e depois eu frito bastante batata bem fritinha, e faço uma camada de *macaron*, outra de batata e outra de mussarela, às vezes vai ervilha, eles adoram!

Marília - É o nosso preferido!

Mas a batata fica mole?

Marília - É, não é chips, é um pouco mais grossa.

Esterina - Fica molinha, mas desse tamanho, é eu faço bem frita.

Marília - Mas eu acho meio abrasileirado. É como esse macarrão de forno que ela fala, ela faz mais aqui, não tem tanta cara de Itália.

Esterina - Isso daí vai ervilha eu já fiz, vai ervilha de lata.

Marília, você sabe fazer essas comidas ou não?

Marília - Eu sei como ela faz pizzas, eu não me meto, essas mais tradicionais, eu não me meto, mas as do dia a dia eu faço, eu sei fazer... não é que eu vou à cozinha e fico fazendo, mas “pasta padana” eu sei como ela faz, saberia, tentaria fazer, mostarda com batata.

Costuma comer fora de casa?

Marília - Adoramos comer fora, mas vamos principalmente de fim de semana. A gente gosta de experimentar lugares novos e sabores diferentes e também é uma forma de reunir a família e conversar um pouco.

E comprar comida pronta?

Marília - É muito difícil comprarmos comida congelada. O que costumamos comprar fora que já é pronto é pizza. Mais ou menos uma semana sim, uma não.

Ao fazer uma refeição, o que é mais importante, sabor ou saúde?

Marília - Normalmente o mais importante é o prazer, mas durante a semana tentamos não comer tanta bobeira. A gente come bastante frutas, verduras e legumes.

Aqui na sua casa vocês comem o que?

Marília - Ah minha mãe faz de tudo!

Elvira - Comida japonesa, italiana!

Marília - Ela faz desde o super brasileiro, mas a gente não é de comer arroz e feijão todos os dias nem pensar, às vezes nem uma vez na semana tem feijão, como ela gosta muito de cozinhar ela vive fazendo coisa diferente, mas ela faz umas coisas assim... as sopas lembram muito as da minha avó, com feijão, escarola, linguiça, tem uma que é escarola com feijão. As sopas eu sei fazer porque eu sei como ela faz, não ficam exatamente iguais! Já as tortas eu não, até falei pra minha mãe, ninguém sabe fazer igual à pizza, eu falei pra minha mãe que a gente tem que pegar e fazer junto, eu já fiz algumas vezes na casa dela, que nem hoje eu cheguei aqui ela já tinha feito.

Mas vocês não têm um caderno de receitas escrito?

Marília - Não, ela não tem nada escrito! Elas fazem tudo de cabeça.

É, eu sei, mas pra vocês reproduzirem como faz?

Marília - Ah, eu teria que anotar... essas do dia a dia eu sei de cabeça. Eu não anoto nada, agora essas tortas precisa.

Você não tem nada anotado?

Marília - Não!

Precisa anotar, né?

Marília - Precisa!

Santina - Que nem as massas das pizzas eu não sei fazer, o *pastiero* nós fizemos junto.

Esterina – O *pastiero* é tão fácil....

Santina - Mistura tudo! Eu não sei as quantidades, é tudo a olho.

Marília - Era ela e dois irmãos e os dois cozinham demais!

Cozinham muito bem?

Marília - Muito, ainda mais o meu tio Hermes.

Mas aí é comida de todo lugar? Não só essa comida familiar?

Marília - Comida de todo lugar, mas aprenderam assim, os vendo cozinhando.

Mas sabem fazer? E continuam cozinhando?

Marília - Essas tortas eles não fazem, o meu tio João que é o mais velho, ele faz linguiça, ele fazia vinho com o meu avô.

Santina - Ele faz *limoncello*.

Marília - Ele faz bastante dessas coisas mais artesanais. Eles esvaziaram um espaço na casa da minha avó e eles combinaram que eles vão fazer a tal da linguiça lá, essas coisas artesanais ele que faz... é que ele que ia plantar com o meu avô no sítio dele, então ele era bem mais o estilão do meu avô.

Sítio aqui, né?

Marília - É em Cotia porque o meu tio tinha um sítio e plantava tudo e o meu avô que cuidava, e ele é bem o estilão do meu avô assim.

Esterina - O Joanin?

Marília - É eu falei que ele faz a linguiça, mas não sempre, *limoncello*, o vinho ele também arrisca.

Santina - Mas o tio aqui faz o vinho.

Elvira - Esse ano ele não fez.

Ângela - Esse ano você não vai fazer?

Maichelle - A uva que tinha lá as vacas comeram tudo.

Ângela – Ele não tem mais saúde..... se os meninos te ajudarem você faz.

Michele - Aí é só comprar a uva no mercado.

Santina - Tia, a senhora faz escarola com feijão?

Ângela - Eu quase não faço muito..... geralmente eu faço arroz com feijão e mistura e ele se vira assim, ou então faço sopa... eu gosto de comprar ervilha fresca e fazer sopa.

Santina - Uma coisa que eles usam muito é a berinjela.

Marília - Eu ia falar isso, a minha avó inventa uma berinjela em conserva por semana e isso eu acho que a minha é a que mais fica parecida com a dela!

Santina - O pai que falava que a berinjela era mais gostosa do que a carne.

Elvira - Berinjela é o que eu mais gosto!

Marília - Aí tá vendo!

Ângela - Eu mandei o Tico amanhã na feira pra comprar pimentão vermelho pra fazer uma assadeira daquela que eu tenho de berinjela.

Elvira - Mas a tia inventa receita de berinjela? Tia vou sentar com você pra me dar umas receitas de berinjela!

Marília - É, cada dia ela fala: ah, essa eu sequei no sol, essa cozinha na água, experimenta esse aqui, abobrinha! E a minha berinjela, que eu vendo, é a da minha avó... é a que eu mais faço melhor que poderia parecer com o dela!

Ângela - Lembra que eu fiz no aniversário do seu sogro? No aniversário do seu José? Nossa, a turma comeu!

Elvira - Lembro. Aquele foi a tia que passou a receita.

Marília - Ela faz a *parmigiana* também, só que às vezes ela não frita só grelha.

Ângela - Quando eu faço a *parmigiana* eu tenho uma neta... gente como come aquela menina!

Santina - A Tais, em Londres, todo ano ela liga e pergunta como faz o macarrão com *alice* porque ela faz no natal e no ano novo, o pernil também ela liga pra avó pra perguntar!

Marília - A Tais é muito salada de berinjela!

Ângela - Ela come e depois ela pede um pouco pra levar pra casa!

Marília - O meu avô quando estava doente falou que eu ia escrever um livro, ele estava no hospital, antes de morrer, e eu: mãe olha o que ele veio me empurrar! Podia ser uma receita pra ser mais fácil, né? E ele falou: tem que ser você!

Santina - E ele falava vocês têm que escrever tudo isso, isso é história! As coisas que acontecem, os pratos, as reuniões de família.

Marília - E o meu avô também ajudava, você ia lá falar me ajuda a fazer isso daqui, ele não sabia ficar parado, ele falava: dá-me as berinjelas que eu vou descascar e vou te ajudando aqui!

Ângela - Eu não gosto assim, ele que gosta, a berinjela é muito desgramada pra isso!

Ângela - Mas cozinha, se não estiver boa tira fora! Mas se está bichada dá pra tirar também.

Elvira - Eu não gosto muito.

Esterina - Cozinhar inteira?

Ângela - Inteira, muitas vezes eu a corto ao meio pra ver se não tem bicho, porque você já pensou se.....

Esterina – O Oswaldinho, gostava assim, cozinhava ela e depois desfiava, que nem o *pimenton*...

Elvira - É assim que o pai está falando. O pimentão também é gostoso! Aquele pimentão vermelho, ela falou: mãe eu achei que ninguém fosse gostar! E comeram tudo! Eu sempre faço, eles sempre pedem!

Ângela - A Vanessa?

Elvira - É ela fez no almoço com as meninas e elas comeram tudo.

Ângela - Eu vou mandar comprar e vou fazer porque eu adoro aquilo lá. Sabe que eu vou fazer também? Vou comprar aquela batata vermelha, você cozinha, ela é firme, eu cozinho e faço salada com pimentão, nossa eu como que nem.....

Santina - Outro dia eu fiz uma tigela, o namorado da Marília disse que nunca tinha visto um pimentão daquele jeito, eu ainda comprei um bem carnudo, tinha um dedo de espessura de tão carnudo que era!

Marília - A minha avó faz muita salada, ela faz muita salada, a minha mãe faz menos, porque eu acho que ela acha que nós somos muito gulosos, não sei! Salada de tomate com pão, esse é o almoço, salada de pimentão com pão, lá é muita salada de vegetais, salada de vagem, sei lá, salada de tudo!

Santina - Mas sempre com o pão junto!

Marília - Aqui em casa a gente não come muito pão junto com a comida..... mas na minha vó é sagrado.

Elvira - Lá em casa comem.

Marília - Aqui não, mas a minha avó de domingo é sagrado, inclusive é o pão da rua aqui de baixo.

Santina - Mas na Itália é sagrado no almoço e no jantar o pão. Nossa, não falta o pão na mesa, a primeira coisa que vem na mesa é o pão.

Marília - Nossa, lá não falta tomate, eles comem muita salada de tomate.

Elvira - Ela recebe o pão em casa, eles trazem, entregam pra ela enrolado num pano.

Santina - Não, no pano é a massa pra pizza, eles trazem crua enrolada em um pano.

Marília - O que os netos gostam de comer na casa da minha avó, o pão italiano enquanto ainda está cozinhando, põe o pão, o molho por cima, o queijo e come você já se enche antes do almoço!

Santina - Ela traz a massa crua pra pizza enrolada num pano, aí a Carmelina estica na forma e deixa debaixo do forno e isso ela deixa de manhã até a noite aquilo fica crescendo, ela põe mussarela, tomate... a Viola vende pizza também.

Ângela - Eu sei que ela vende, quando eu fiquei lá, acho que foram dois meses e meio, gente do céu, todo dia ela assava uma pizza! Eu falava: Viola eu não posso comer tanta pizza assim se não, eu não vou passar dentro do avião!

Santina - Lá eles usam fazer muita massa de tomate, agora quando a gente voltou de lá, meio de setembro é quando eles começam a fazer a massa que o tomate está bom... as minhas primas fizeram, uma fez cento e oitenta vidros, a outra fez cento e cinquenta, mas uma mulher que mora perto do meu tio, ela falou que tinha feito seiscentos quilos de tomate, ela falou que comia molho todos os dias.

Marília - Mas o meu avô aprontava umas dessas com você, né? Ele não fazia isso na feira.

Esterina - Sabe a mulher daquele *alemon*, como ele chama?

Ângela - Que *alemon*?

Esterina - Aquele que mora perto do Pepila, a mulher dele é assim, ela fala que o molho de tomate não pode faltar! Tem todo dia!

Elvira - Tá que nem a Vanessa, eu perguntei: engordou filha? E ela disse que está mantendo o peso agora! (risos) Está mantendo o peso que ela ganhou! Está igual à mãe!

Marília - A filha dela foi pra lá agora estudar naquele “ciências sem fronteira”, ela foi fazer arquitetura, ela tem a minha idade.

Elvira - Ela está em Roma.

Marília - A sua idade?

Ângela - Você não tem vinte e cinco?

Marília - A Vanessa faz vinte e cinco agora e eu faço em abril.

Santina - Então, ela faz dia vinte e dois. Isso e eu em abril.

Marília - Ela é mais velha que ela mãe.

Santina - A Tais tem a idade do Daniel? A Tais faz uma semana antes do Daniel e a Vanessa faz agora em novembro e a Tais em abril.

Esterina - Mas o tomate de lá é doce, aqui é azedo, não é doce não.

Elvira - Nossa lá é doce parece que colocou açúcar, principalmente os pequenininhos.

Santina - Outra coisa que o pai gostava de comer era fazer uma bela de uma *insalada* de tomate e põe salsão, na Itália você come isso assim... na época de tomate come todo dia.

Elvira - No calor eu fiz muito, mas o problema é que você tem que ter pão, aí não adianta nada a salada....

Santina - Sabe como eles faziam lá? Eles faziam a salada de tomate, pegavam o *Tarallo*, molha na água da torneira pra ele amolecer e põe tudo quebrado num prato, aí você pega um pedaço desse *Tarallo* já mole e mistura e vai comendo... nossa, aquilo encharca de molho de tomate!

Esterina - Azeite lá também é uma delícia.

Elvira - Nossa, aí já viu o prejuízo! Você está bem, come, come, come e olha a figurinha!

Vocês falam que o azeite de lá é bom, né? Quando vocês chegaram ao Brasil, vocês tiveram dificuldade de encontrar alguma coisa, ou conseguiram manter os mesmos pratos que faziam lá?

Michele - Aqui tem tudo!

Ângela - Nunca tivemos..... hoje tem mais ainda, né?

Mas naquela época quando vocês chegaram?

Ângela - Naquela época a gente comprava em armazém, acho que você nem tinha nascido.... mas naquela época não tinha tanta coisa, agora tem supermercado, você vai lá e se perde, nem sabe o que comprar.

Santina - Eu me lembro de pequena, que toda noite tinha macarrão com feijão e *lardo*[75] né? Usava sempre toicinho.

Esterina - Agora não tem mais toicinho.

Santina - Ela fritava o toicinho, deixava bem fritinho e tirava e eu comia com pão!

Ângela - Quando eu faço a *pasta e fagioli*. Eu ponho o toucinho, mas hoje é bacon né?

Esterina - Mas hoje em dia você não acha mais toucinho.

Michele - Mas tem, no açougue tem.

Ângela - Eles falam que é barriga.

Michele - No mercado em Jundiaí tem, não tem?

Ângela - Tem defumado, não é? Defumado ou salgado?

Santina - Salgado, o pai comprava salgado e deixava na geladeira.

Marília - Teve uma coisa que ninguém se lembrou de falar, o meu avô teve açougue, mas eu não sei explicar, explica aí mãe.

Santina - Explica o que?

Marília - Eu acho legal comentar isso, interessante, ele vendia tudo, mas o açougue era legal porque todo mundo fazia alguma coisa! Ele vendia tudo!

---

[75] Gordura de porco curada e aromatizada com ervas e especiarias.

Elvira - Ele teve uma quitanda, depois o açougue.

Marília - Um matava galinha, o outro tirava o sangue!

Elvira - Ele passava sexta, sábado e domingo limpando frango! E vendia frango.

Ângela - A Esterina passou por isso, né?

Santina - Eu já vendi frango, carne, fruta, meia (risos)!

Elvira - Depois ele saía com o carro vendia fruta também!

Marília - Ele vendia tudo, mas ele era tipo ruim pra isso, ele pegava o vinho dele e fazia, dava um puta dum trabalho, e eu não sei se é generoso o caso, mas ele dava, ele ia ao médico ele levava para o médico, você ia a casa dele e ele te dava um, ele não ganhava nada! Mas ele gostava! Ele não era um bom negociante!

Santina - Ele sempre teve comércio e nunca ganhou dinheiro com o comércio.

Marília -Ele era muito bonzinho!

Ângela - Quando eu o casei já tinha comércio, não é?

Elvira - Mas quando ele chegou, ele foi pra laje também, não foi?

Ângela - Primeiro ele teve a quitanda, depois o açougue, ele não tinha mais nada pra passar!

Santina - E quando ele levou o tiro no açougue, ele saiu e ficou eu e o tio Toninho no açougue, aí ele comprou a Kombi e foi vender fruta! Não queria mais ficar lá, aí a gente ficou um tempo até fechar.

Marília - E hoje o açougue é alugado e é onde o meu tio avô, irmão deles, tem uma vendinha!

Esterina - Ele abriu a venda.

Santina - Depois ele passou para o Toninho.

Ângela - O irmão trabalhava com ele, depois ele passou a venda para o irmão e está lá até hoje.

Marilia qual o seu prato preferido?

Marília - Eu não sei, eu como de tudo! Eu não sei um prato preferido!

Mas desses todos qual é o preferido?

Esterina - Eu sei o meu, *macaron*!

Com o que?

Esterina - Com molho de tomate.

E com a *braciola* dentro?

Esterina - É! Se eu pudesse comeria todos os dias!

Marília - Eu não sei, não tenho um preferido! Eu gosto de tudo. Se vier um na cabeça eu te falo!

Elvira - A Alessandra é lasanha com ovo! A outra neta!

Uma curiosidade que eu tenho Marília, porque você foi fazer gastronomia?

Marília - É meio complexo, mas vou tentar explicar. Eu cresci vendo todo sábado e domingo todo mundo na casa da minha avó fazendo esse monte de comida, eu achava legal que reunia e o meu avô sempre foi muito de festa, festa junina, ele queria fazer festa e não importa se não fosse da tradição dele... então sempre muita comida, muita comida, e eu achava... nossa eu não sei! Eu fui fazer porque eu acho que eu gostava de ver a reação das pessoas, eu fico feliz de ver as pessoas falando que está bom, a satisfação das pessoas gostando de comer algo que eu faço.... mas não foi desde pequena que eu queria trabalhar com comida, eu fiquei em dúvida, não sabia se era enfermagem, nutrição, gastronomia, fui ver medicina, tipo perdida!

Então não foi uma coisa super certa, mas a família influenciou muito no que eu escolhi..... e a família roda em volta de comida... o meu tio Helio, ele não liga pra minha prima pra falar: oi Alessandra, tudo bem? Mas pra mim ele liga porque fala de comida, outro tio liga pra falar comigo de comida, então eu acho que eu me conecto muito com a família por isso, o meu tio me liga do trabalho, agora mais ainda o meu tio Hélio! Então eu acho que eu me conecto muito com a minha família por conta comida, se fosse por outros assuntos eu acho que eu falaria menos!.... E todos cozinham muito, muito melhor do que eu! E eles falavam: ah, vai fazer gastronomia, vai trazer um monte de receitas, e eu sempre cozinhei muito pior do que eles!

Mas você é nova, tem que treinar bastante! E hoje na sua profissão você cozinha basicamente cozinha italiana? É isso que você vende?

Marília - É!

E é a cozinha italiana da sua família ou não? Você tenta fazer coisas...

Marília - Não tem muita coisa específica da minha família, por exemplo, eu não faço o nhoque dela que é só de farinha, a impressão que eu tenho é que o público que eu tenho pra vender tem que ser próximo porque é com encomenda, não é muito aberto a algumas coisas que ela faz, a gente está acostumada porque come desde pequena, muita gente não fica comendo *alice* por aí, então eu vendo muito coisas de queijo, coisas mais simples.... e coisas que eu vendo, ela não gosta tipo nhoque falso,

que ninguém me ouça! O que eu mais vendo é um nhoque recheado bendito! Mas que não tem nada de nhoque italiano, nada, zero! Mas vende....

Mas como é isso?

Marília - É tipo uma massa de salgadinho, uma massa de bolinha de queijo recheada e todo mundo ama isso! E ela come e fala: isso não é nhoque!

Santina - Eu também não gosto!

Marília - Ó ela também não gosta, mas eu aprendi a gostar....

Elvira - É que o parâmetro de comida que a gente tem italiana é diferente, que nem você vai a uma cantina ou em algum lugar, a comida da cantina é totalmente diferente da comida italiana que a gente come em casa, então não é que o seu nhoque é o falso! Não, o seu nhoque é o falso, eu vou levar hoje pra provar! Deve ser uma coisa muito boa, muito saborosa (...).

Marília - Muita gente gosta, mas não é uma coisa de família italiana.

Elvira - Mas a nossa família, a minha mãe também não come nhoque assim, imagina, aquela coisa mole, é outra cultura!

Marília - Derrete na boca e o dela é duro, entendeu? Agora assim, eu tenho massa com recheio de cogumelo que elas aprenderam na Itália que se pega um cogumelo Paris e aí você faz recheado, e pra rechear é cogumelo também, só que é batidinha com azeitona verde, parmesão, alho, cebola, pão, e eu faço esse recheio do cogumelo só que na massa... tem algumas coisas que eu puxo, o antepasto é totalmente da família, a berinjela e a abobrinha são iguais, elas são grelhadas, você pica alho bem fininho, aí tem que ter hortelã já na mão e orégano e faz um molhinho em um copo, que é óleo, azeite, vinagre e sal... e vai montando, pode por pimenta dedo de moça, aí monta em um vidro, uma colher do molhinho, a pimenta, alho, hortelã, orégano e berinjela, uma camada e vai montando e isso fica na geladeira

curtindo, então os dois são assim... tem *sardela* que a minha mãe me ensinou, *alicela* eu já vendi, não vendo mais, a minha mãe que me ensinou.

Santina - O quanto a gente fez! Esqueci que eu vendia *alicela* e *sardela*!

Marília - Mas a minha avó, por exemplo, não faz *alicela* e *sardela*, mas a minha mãe e meu tio gostam.

Mas *alicela* e *sardela* vocês aprenderam com quem?

Santina - A *sardela* foi uma amiga da sogra dela, lá de Peruíbe, que passou a receita.

Elvira- Ela é espanhola.

Santina - E a *alicela* foi o meu irmão que deu a receita.

Marília - Agora lasanha eu monto que nem ela, canelone ela não faz, o meu tio que faz, ela não fica fazendo massa muito miúda, massa recheada o meu tio que faz, ela come a minha, mas ela não é de ficar fazendo.

Agora uma última coisa, você apesar de brasileira, se considera italiana também?

Marília - Ah, um pouco acho.

Por quê?

Marília - Ah, porque eles falam parece que eles estão na Itália, falando, comendo e gritando e pulando, aqui é tudo muito!

Mas você acha que o que mais te define italiana é a comida?

Marília - Ah é, eu acho que sim.

Mas do que outra coisa, outro aspecto cultural?

Marília - Falar alto! É, falar alto! Mas ela não fala alto! Minha mãe fala, o meu avô falava mais alto!

Santina - Não, o vô não, ele falava baixinho!

Marília - Santiiiiiina! Ele falava assim!

(risos)!

Santina - Então é de família.

Marília - O que a gente acha legal, os netos, é que eles falam o dialeto misturado também, porque não deve ser tudo do jeito que eles falam, e nós os netos achamos uma figura! A gente zuava muito quando era menor, agora passou!

Santina - Uma vez o meu pai foi a uma festa da terceira idade e ele brincou assim: ah nós brinquemos, comemos, bebemo, pulemo, dancemos, e vortemos!

Marília - E eles falam tudo igual! Tudo!

Elvira - Eles falam tudo “emo”! É que nem a gente quando não sabe falar italiano, quer falar igual, a gente solta também umas misturas!

Marília - Agora por mais que eles falem assim os netos não falam, não ficam falando, acho que da família só quem fala, a minha tia se vira também... mas a minha mãe fala fluente, lógico que é, fez trocentos anos e fala que é uma beleza!

Elvira - Mas porque ela fez aula de italiano!

Marília - E a minha mãe é a que tenta juntar a família, Brasil e Itália, faz todo mundo falar no Skype, na verdade ninguém fazia isso!

Santina - Eles começaram a falar no Skype depois que nós fomos pra lá em 2010, eu ligava lá quando eu cheguei e se falam até hoje!

Marília - E hoje eles ligam aqui, ficam ligando, ligando até você atender, e é engraçado que eles ficam a tarde inteira falando!

Santina - Cada ligação fica mais de uma hora!

Elvira - Skype e WhatsApp.

Marília - Agora eles estão modernos!

Esterina - E lá na Itália todos eles querem falar com ela!

Marília - E lá na Itália o aniversário de todo mundo ela sabe, quando qualquer um quer saber qualquer coisa daqui pergunta pra ela, tudo ela sabe!

Eu também tenho uma tia que é assim, sempre tem uma que preserva a união, preserva mais a tradição, a história.

Marília - E ela tenta ensinar as coisas.

Essa paixão que você tem pela cozinha, a sua irmã que está na Inglaterra, ela também gosta?

Marília - Ela gosta de um jeito diferente, porque ela não era de cozinhar no começo.

Ela é mais velha ou mais nova?

Marília - Ela é mais velha, ela tem vinte e oito e eu vinte e quatro, mas a Tais é que nem a minha mãe assim, magrinha e guloooooosa! O olho maior que a boca!

Esterina - Come aquele pratão de *macaron*!

Marília - E ela gosta de tudo e come de tudo, não tem muita frescura, mas ela foi aprender mais a cozinhar quando ela foi morar sozinha e é engraçado, ontem ela colocou uma foto fazendo nhoque, aqui ela não faria acho que nunca isso!

Nhoque da sua avó?

Marília - Não, o de batata.

Santina - Ela fez o meu, o da minha mãe eu nem sei fazer!

Elvira - Mas tinha o aparelhinho do lado, que é aquele que passa!

Marília - Ela quis abrir tipo o da minha avó, que ela enfia o dedo assim.

Santina - Ela me chamou e falou: mãe me passa a receita do nhoque? Eu falei: eu não tenho receita! Eu faço a olho! E ela tentou e ligou no Facetime e pediu pra fazer porque disse que um moço que mora lá queria fazer um dia com eles, e como ela ia mudar hoje, ela fez ontem porque era o último dia dela na casa... e ficou bonitinho!

Marília - E a Tais não é que ela gosta de cozinhar, ela gosta de comer bem, então se ela precisar cozinhar pra comer muito bem ela faz, entendeu? Então é muito mais isso do que gostar de cozinhar e a gente é tudo bem mal acostumada pra comer.

E você acha a ela faz só as receitas familiares ou ela faz de tudo?

Marília - Ah, agora ela faz de tudo, né?

Santina - Ela liga pra perguntar.

Marília - Ela fica com vontade liga e faz.

Santina - Mas ela pergunta como faz as coisas, que nem o macarrão com *alice*, faz uns dois anos ela perguntou como fazia o pernil, porque natal sempre tem pernil, porque a minha mãe faz e ela estava com vontade.

Marília – Mas ninguém achava que ela era uma pessoa que ia cozinhar.

Faz tempo que ela está lá, né?

Marília - Uns três anos.

Santina - E ela estava com vontade e perguntou pra vó como faz e disse que fez e ficou igual.

E a sua filha? A Alessandra, né? Nada? Nada! Só tem ela também?

Santina - Só!

Elvira - A Alessandra gosta de comer!

Santina - Ela adora um restaurante!

Esterina - Mas ela não come nada, come pouquinho!

Santina - Ela se vira e faz um risoto assim.

Marília - Mas não faz nada de vó?

Elvira - Não, porque viaja então tem que se virar em fazer alguma receita, ela pega a receita e leva.

4. Entrevista: Família Pugliese

Família oriunda de *Polignano a Mare*, cidade litorânea da *Puglia,* a 35 km de distância de *Bari*, capital da região.

Giuseppe – *pugliese*, nascido em *Polignano a Mare*, 85 anos, aposentado, casado com Lucrécia. Pai de Ana Maria, José Augusto e Sérgio. Veio para São Paulo aos 23 anos, em 1952.

Lucrécia – brasileira, nascida em Marília, interior de São Paulo, 80 anos, aposentada, casada com Giuseppe. Filha de *Polignaneses*. Mãe de Ana Maria, José Augusto e Sérgio.

Ana Maria – brasileira, nascida em São Paulo, 52 anos, casada, dona de casa, filha de Giuseppe e Lucrécia. Mãe de Rodolfo.

José Augusto – brasileiro, 59 anos, divorciado, arquiteto, filho de Giuseppe e Lucrécia, nascido e residente em São Paulo. Não tem filhos.

Sérgio – brasileiro, 57 anos, divorciado, arquiteto, filho de Giuseppe e Lucrécia, nascido e residente em São Paulo. Pai de Bruno, que mora com a mãe.

Rodolfo – brasileiro, 22 anos, solteiro, estudante e designer, filho de Ana Maria, nascido e residente em São Paulo.

Data da entrevista: 15/11/2014

Apresentação entrevistados.

Giuseppe - O meu nome Giuseppe.

Eu tinha um tio chamado Giuseppe também, ele faleceu o ano retrasado.

Giuseppe – 12/3/29. Estou com 85 anos. E ainda levanta. (risos)

Que beleza, hein.

(Risos)

Lucrécia - Ele tem que falar.

E o senhor nasceu em?

Giuseppe - Polignano a Mare.

E a senhora?

Lucrécia - Eu sou brasileira, nasci em Marília, meu pai é italiano, também de Polignano.

Ana Maria - Nome, nome.

Lucrécia - Lucrécia. Ah, o meu pai era polignanês, veio fugido pra não servir o exército lá em Polignano.

Em que ano?

Lucrécia - Não sei, preciso ver.

Ana Maria - Espera ai, o vovô nasceu em 1908, ele tinha quantos anos?

Lucrécia - 21.

Ana Maria - É, foi pra fugir da primeira guerra.

"Uhun".

Ana Maria - Ele veio mocinho.

E o senhor veio pra cá porque?

Giuseppe - Fugindo da miséria e do desemprego na Itália. Sabe, a guerra acabou em 45, mas no sul da Itália acabou em 43, dois anos antes ai, depois da batalha de Stalingrado.

Sei.

Giuseppe - O rei da Itália ai viu que ia perder a guerra, de ser aliado do Hitler. Os russos lá na batalha de Stalingrado derrotaram 300 divisões alemães bem armadas, então foi a primeira em Stalingrado. Depois os russos cercaram ele ai, né, e bum em cima dele. O general lá dos alemães ai ...

Ana Maria - Quer café?

Giuseppe - Sim, claro, madonna.

Ana Maria - Você toma?

Sim.

Giuseppe - Hitler, estamos cercados, vamos nos render. Não, resista até a morte, falou o Hitler pra ele, de 300 mil pessoas, sobraram 30 mil, 270 mil foram tudo mortos, daí que começou a derrota do eixo, Roma, Berlim, Tóquio ... bom ...

José Augusto - Qual o seu nome mesmo?

Daniel.

José Augusto - A gente escuta essa história duas vezes por dia.

(Risos)

José Augusto - Antes do almoço e antes da janta.

Entendi, pra abrir o apetite.

Giuseppe - E o povo da guerra ai, de que sobrou da guerra, voltaram, ai tudo destruído lá, né?

O senhor lutou na guerra ou não?

Giuseppe - Não, não. Quando acabou em 43 eu tinha 14 anos.

E o seu pai?

Giuseppe - Meu pai é 1899.

Mas também não lutou.

Giuseppe - Não lutou, mas fez o militar na primeira guerra mundial. Ele foi convocado com 17 anos.... e eles se vangloriava, matava dois austríaco de uma vez só, com um tiro só matava dois. Não deu tiro nenhum, não matou nenhum. (risos)

Ana Maria - Mas ele foi pra guerra?

Giuseppe - Não, não. Foi convocado, mas ficou na retaguarda.

Ana Maria - Mas o irmão dele foi pra guerra, foi voluntário.

Giuseppe - Sim.

E a situação depois da guerra?

Giuseppe - Depois da guerra a Itália fazia 43 milhões de habitantes, 12 milhões estava desempregados.

Hum.

Giuseppe - E revolução pra cá, e protesto pra lá e não sei o que, e os comunistas iam aumentando aí. E no fim aí todo mundo queria trabalhar, o trabalho pra o governo, *vogliamo pane e lavoro*[76]*, pane e lavoro*, mas não tinha nem *pane*, nem *lavoro*. Tudo morto de fome. Tudo mundo vivia de biscate, desempregado ai, a Itália não sabia o que fazer, o governo provisório abriu a imigração.

"Uhun".

Giuseppe - Isso aconteceu também depois da primeira guerra.

Sim.

Giuseppe - Que veio outra leva pra cá. Então em 1952, aliás, sim, 52, em dezembro... em janeiro, veio um irmão primeira vez pra cá, alfaiate, aqui trabalhou aqui, ganhou dinheiro aí, e mandou a passagem pra eu vim, depois de seis meses.

Ele veio sozinho, sem os pais?

Giuseppe - Sozinho, e viemos tudo a família ai em dois anos de tempo.

---

[76] Queremos pão e trabalho.

Entendi.

Giuseppe - Primeiro veio meu irmão, o segundo fui eu, depois aqui eu vim como desenhista de arquitetura, como profissão, trabalhei em imobiliária, ganhei bastante dinheiro, tive uma imobiliária, tinha uns arquiteto aí, tinha estudado arquitetura, que fazia aí, aqui está errado, aqui está errado. Bom, pra dizer o que aconteceu, eu fiquei o chefe dos arquitetos. Eu com 23 anos.

Já aqui.

Giuseppe - Aqui, quer dizer, tudo os mega arquiteto tudo embaixo de mim, comecei ganhando um salário mínimo, depois de três meses, dois salários mínimos...

Mas o senhor veio direto pra São Paulo?

Giuseppe - Sim.

Qual o bairro que o senhor morou?

Giuseppe - Brás.

Lucrécia - Todo polignanês vinha pra lá.

Giuseppe - A festa de *San Vito*, foram os polignaneses que fizeram.

Sim.

Giuseppe - Bom, depois que vim aí, trabalhei, comecei com um salário mínimo, depois de seis meses, ganhava sete salários mínimos, porque mostrava a minha capacidade em projetar arquitetura.... que de fato eu sou craque. Eu fiz um projeto fantástico aí, que não vai ser aprovado, porque é tão fantástico que daqui a cinquenta anos vão ser aprovados. (risos)

Risos.

Lucrécia - Tudo que ele faz é muito fantástico, sabe.

Entendi.

Giuseppe - Aí depois de três quatro meses eu ganhei dinheiro, e vieram mais dois.

Lucrécia - O Beto, e o seu pai.

Giuseppe - Não, veio meu pai e o Giovanni.

Lucrécia - O Giovanni ficou com a sua mãe, Giuseppe.

Giuseppe - Não, Humberto ficou com minha mãe, você não está de acordo. Então vieram mais dois, meu pai e mais um irmão, mais uns três meses aí, vieram minha mãe e Humberto, o outro irmão. E viemos quatro irmão tudo homem e mãe e pai, seis pessoas, 1954... começamos 52, em 54 veio todos. O meu irmão, o ultimo que trouxe minha mãe íi, por causa que a documentação aí, atrasou, e nem viu o nosso casamento, que foi em 1954, primeiro de julho de 54, primeiro de julho de 2014 fizemos 60 anos de casado.

Nossa!

Giuseppe - Uma maravilha.

(Risos)

Giuseppe - Um espetáculo.

(Risos)

Giuseppe - Uma festa, você precisa ver.

(Risos)

Lucrécia - José ele tá gravando.

Giuseppe - Deixa gravar.

(Risos)

Giuseppe - Não foi uma maravilha?

(Risos)

Muito bom.

Giuseppe - É, então, não fizemos festa que estou sem dinheiro, cheio de dívida.

Ana Maria - Chega pai, pula essa parte.

(Risos)

Giuseppe - Bom, 54 que estava, o Humberto e minha mãe.... aqui era o paraíso terrestre.

Porque aqui era o paraíso?

Giuseppe - Tinha trabalho, se ganhava dinheiro e se comia, na Itália não se trabalhava, não se ganhava nada e não comia.... então de lá pra cá, foi como chegar do inferno para o paraíso. Aqui o meu irmão e tudo meus amigos que vieram antes de mim aí, em 52, foram em Santos me buscar, porque vinham os imigrantes de navio. A primeira imigração da primeira guerra mundial, tudo os imigrantes vinham em porão

embaixo, né, tudo junto ali no chão.... mas eu vim com um navio de passageiro e a primeira classe não tinha ninguém, e a terceira classe que nós estava, tinha cabine que dormia quatro pessoas numa cabine. Tinha o beliche, primeiro e segunda andar e primeiro e segundo andar... mas como estava congestionado, o comandante do navio, falou: olha, a primeira classe está desocupada aí, chamou umas pessoas mais interessantes ai, e viemos tudo em primeira classe. Meu Deus do céu.

Nossa que sorte.

Giuseppe - Os primeiros vinham no porão no chão, nós viemos de primeira classe, coisa extraordinária. Sorriento o nosso navio, Lauro, napolitano era o proprietário do navio. Bom, piscina, trampolim pra baixo ai, eu nasci na cidade de mar, eu estava sempre no mar, eu sei nadar e boom... ele pensava que eu ia bater no chão da piscina, mas eu quando chegava na água, dava uma volta a saía. Os empregados do navio falavam que eu ia bater no chão... que bater nada, eu sei nadar. Esse detalhe...

Lucrécia - Espera um pouquinho pra tomar o café, que tá frio.

Ana Maria - Quer outro pai?

Giuseppe - Eu tomo frio, já botou açúcar.

Ana Maria - Já.

Giuseppe - Só virar.

Enquanto o senhor toma, o seu irmão que veio primeiro pra cá, porque ele escolheu vir pra São Paulo, e não pra outro lugar? Como Nova Iorque, Austrália, argentina?

Giuseppe - A imigração dos polignaneses, foram as três américas, américa do norte, Nova Iorque no Brooklin, falava *brookolino*.

"Uhun".

Giuseppe - São Paulo e Buenos Aires, essas eram as três américas dos imigrantes. Os primeiros imigrantes da minha cidade, saíram em 1890, 1890 ... e sabe porque abriram a imigração naquela época? Porque tinha aquele filho da puta de Vitorio Manuel *Secondo*, que fez a união da Itália ai, que tirou Veneza e tudo *Veneto* dos austríacos... e depois não sei o que, ocupou o sul, Giuseppe Garibaldi conquistou o sul, não sei o que... e depois fez guerra ao Vaticano, o desgraçado do Vitorio Manuel *Secondo*, lutou contra um corpo militar em Versalliere, abriram a *Breccia di Porta Pia*, os canhões, fizeram um buraco. O Papa se fechou na residência dele ai, excomungou os italianos.

Porque veio para o Brasil, tinham três opções, porque São Paulo?

Giuseppe - Ele porque o irmão já estava aqui.

Mas porque o irmão escolheu aqui?

Giuseppe - Porque aqui tinha parente dele, o Natalezzuppo, a mãe dele era Roseli, que era irmã da minha avó, tinha parente aqui. Quando veio meu irmão primeiro aí, os parentes de longe, terceira categoria aí, receberam ele de braços abertos aí, né? A filha de um tal de Zupo aí, deu apartamento dela pra abrir alfaiataria do meu irmão, aí que trabalhou a ganhou dinheiro. Ele conquistou tudo os industriais de São Paulo.

Lucrécia - Isso é verdade. (risos)

Giuseppe - Isso é verdade. E quando o Jânio Quadros foi no governo aí, ele se vestia mal, era uma pessoa qualquer ai, ganhou pra ser governador, agora precisa vestir bem, ai chamaram meu irmão como alfaiate, ia na ...

Lucrécia - No Glicério, ele morava no Glicério o Jânio Quadros.

Giuseppe - Não, quando governador, na sede do governo aí. Aquele que trabalha e faz o jornal, como chama?

Lucrécia - Jornalista?

Giuseppe - O jornalista viram o alfaiate, puxa, você é alfaiate? Eu fui chamado, eles quiseram fazer reportagem no jornal ai, o alfaiate do governador, ele se chamava Giuseppe também, pegou o nome de minha avó, e eu Giuseppe, peguei o nome do meu bisavó.

Ana Maria - Eles eram muito originais, então era tudo Giuseppe.

Giuseppe - Quando chegou aqui ficou Giuseppe meu irmão e eu, dava uma confusão danada. Ai eu tirava conta no banco ai, tirava na conta dele o dinheiro e ele tirava na conta minha, porque no mesmo banco, o mesmo nome, cruzavam tudo, era uma confusão danada.

Lucrécia - Mas sempre a gente pegava as contas dele, risos.

Giuseppe - Bom, viemos aí em 52 aí, porque o meu irmão quando ele que saiu de prisão da Alemanha aí, foi trabalhar em Bolonha no norte da Itália como alfaiate, e lá ele que nos sustentava, toda a família, o dinheiro que ganhava mandava mais que a metade pra nós poder comer, foi isso de 46 até 52, são seis anos aí, seis anos a gente pedindo pão e lavoro, e nada de pão e lavoro, então o governo provisório italiano, abriu a imigração. Então chamaram meu irmão alfaiate aí, era como o Zezinho aqui...

E quando vieram pra cá, a intenção era depois voltar pra Itália ou não? Ficar pra sempre aqui?

Ana Maria - Não.

Giuseppe - Eu queria ir embora pra Itália, mas montaram um armazém aí, eu primeiro trabalhei em imobiliária, depois fizeram uma lei municipal que pra construir prédio aí tinha que ter um regulamento que era pra construir a área seis vezes a área do terreno, primeiro não tinha limite de construir, todo mundo fazia prédio em terreno pequeno, fazia prédio de vinte andar. Pra fazer depois um prédio de vinte andar, precisava de um terreno seis vezes maior. Aí que veio o desemprego, ninguém lançava mais prédio, porque o terreno era caríssimo, as imobiliárias pra fazer prédio aí tinha que comprava várias casas, derrubar e fazer o prédio aí, era muito dinheiro, veio um desemprego geral nas construções. E muitas empresas faliram aí, e a minha empresa me despediu, porque não tinha nada pra fazer. Aí eu fui trabalhar no armazém do meu sogro, o meu sogro tinha uma armazém de cereais por atacado na zona cerealista, na rua Santa Rosa, e eu fui trabalhar lá, provisório, até melhorar as coisas, provisório, fiquei trinta anos lá (risos). Era gostoso, se ganhava dinheiro, né, eu estava no balcão no caixa, tirava nota, atendia os clientes. Os clientes eram tudo feirante, porque a distribuição de cereais era feita em feira.

Lucrécia - Não tinha supermercado.

Giuseppe - Não tinha supermercado, era tudo vendinha, não sei o que. Mas 70% do arroz e feijão eram vendido na feira. Um saco, abria o saco com a concha e vendia um quilo, dois quilos, e os cliente desse armazém aí, 50% eram japoneses. Então quando abria o armazém as sete horas aí, os feirantes japonês aí corre pra comprar pra venda. E eu fiz amizade com japonês ...

José Augusto - Todos imigrantes também.

Giuseppe - O japonês, eles estavam muito no interior na lavoura.

Ana Maria - Esse é outro irmão, viu.

Tudo bom.

Sérgio - Tudo, como vai? Prazer.

Giuseppe - Esse é neto de italiano, os avós são sicilianos.

Ana Maria - Quer café Sérgio, acabei de fazer.

Sérgio - Aceito sim.

Ana Maria - Não quer sentar não?

E o senhor queria voltar pra Itália ou não?

Giuseppe - Queria voltar, mas o serviço lá, meu sogro ai me deu lugar dele, eram quatro sócios. Ele metido a religioso era crente ...

Lucrécia - Crente não, era espírita.

Giuseppe - Espírita, na religião espírita, ele entrou na religião espírita, porque a mulher dele estava doente, e não sei o que, e os médicos não achavam a cura, ele entrou no espiritismo. E de tanto frequentar o espiritismo, ele ficou médium... bom, depois que me pus pra lá, ele não trabalhou mais, e abriu um centro espírita. Então ... e eu fiquei o chefe, eram quatro sócios o armazém aí, dois irmãos do meu sogro e o cunhado. Mas eu era o mais aplicado aí e de fato que peguei o lugar do meu sogro, o meu sogro que abriu, o meu sogro era muito bom em ganhar dinheiro. E fiquei lá, e queria voltar pra Itália. Os outros irmãos, todo mundo foi pra lá.

Mas pra morar ou passear?

Giuseppe - Pra poder tirar a saudade da minha terra. E depois de trinta anos aí, o meu sogro aí, eu queria passear na Itália pra tirar a saudade do meus parentes da Itália, e da minha terra, aí me soltou do armazém, e fomos a Itália, eu, ela e ele, fomos na Itália. Em 1900 ...

Ana Maria - E 81.

Giuseppe - Quantos anos atrás?

Sérgio - 33 anos.

Giuseppe - 33 anos atrás, fomos a primeira vez lá. Quando fomos na Itália ...

Ana Maria - Ficamos dois meses na Europa e acho que uns 50 dias na Itália, 40 dias na Itália.

E em Polignano?

Ana Maria - Em Polignano a gente ficou umas ...

Giuseppe - Duas semanas.

Ana Maria - Um mês.

Lucrécia - Eu acho que umas três semanas.

Giuseppe - Viu como me acolheraram, eu era muito querido lá. E a filha do Agostinho Dalecio que era um ricaço daqui.

Lucrécia - Ricaço também não tanto, né?

Giuseppe - Ricaço não, era um dos mais ricos da colônia em São Paulo.

Lucrécia - Meu tio era mais rico.

Giuseppe - Sim, mas quem era mais querido na colônia era o pai dela, Agostino, que no tempo da guerra teve que trocar o nome e puseram Agostinho.

Lucrécia - Não, foi pra vir para o Brasil Agostinho, quando fez os documentos.

Ai vocês se conheceram aqui, se casaram.

Giuseppe - É.

E no Brás além de polignaneses, tinha ...

Giuseppe - Todo mundo tinha.

Lucrécia - Não, era polignanês e espanhóis.

Giuseppe - Cinquenta por cento dos polignaneses, eram a maioria dos armazéns dos cereais aí.

Lucrécia - É, quase todos eram.

Giuseppe - E todo mundo tem o tumulo no Araçá, todos polignaneses que vieram desde 1880, né, e tem os túmulos aí melhor lugar do Araçá, os mais bonitos do Araçá, porque eles ganharam tanto dinheiro que cada um fez o tumulo aí. A nossa colônia foi primeira em 1880, né, tinha uma dúzia de família, depois da primeira guerra mundial aí, vieram mais ou menos 500 pessoas aí, depois da segunda guerra mundial...

Tem mais polignanês aqui do que lá, né?

(Risos)

Giuseppe - A minha cidade faz 16 mil habitantes, quando eu estava lá eram 12 mil habitantes, aumentou 4 mil, quer dizer, 25%. São Paulo quando eu cheguei aqui eram 2 milhões de habitantes, agora é mais de 10 milhões, cinco vezes mais, então lá aumentou 25%, aqui 500%. Quer dizer, os brasileiros foderam bastante aí pra fazer... (risos)

É verdade.

Lucrécia - Ele tinha que falar.

Rodolfo - Bela conclusão.

Giuseppe - Madona.

(Risos)

Vamos falar de outra coisa então, eu queria saber como era a alimentação de vocês lá em Polignano a Mare? O que vocês comiam mais?

Lucrécia - Quando tinha comida.

Antes da guerra um pouco.

Giuseppe - Antes da guerra, meu pai era um dos mais ricos de Polignano, porque era sócio da mãe dela ai, a mãe dela sabe o sobrenome que é? Dadabo...

Lucrécia - Árabe.

Giuseppe - Dadabo, quando cheguei na Itália aí, os nomes parecidos, essa aqui, Dadabo, aí, eu falei, acho que minha avó é árabe ...

José Augusto - Não sei porque acha que é árabe, só por causa do nosso nariz, risos.

Giuseppe - Aí fui perguntar, Dadabo é nome árabe, e descobri aqui que minha avó era...

Lucrécia - Os imigrantes ...

Ana Maria - Bom pai, o que você comia então antes da guerra? Nas vaca gorda.

Giuseppe - O que se come? Macarrão todo dia, 365 dias, macarrão.

Com o que?

Giuseppe - Aí que está, macarrão o prato mais nobre é *pastasciutta*[77] com *braciola*, *pastasciutta* com molho de tomate, não sei o que, a *braciola* é carne enrolada, com tempero dentro não sei o que... e agora o meu pai a *pastasciutta* se fazia na quinta feira e no domingo, os outros dias macarrão com legumes, lá o macarrão chama *pasta*. *Pasta* e *ceci*[78], *pasta* de ervilha, *pasta* e lentilha, *pasta* e feijão branco, *pasta* e peixe, sempre *pasta*. Meu pai era comedor de *pasta*.

Lucrécia - Mas era todo mundo assim.

Giuseppe - Então, e aqui continuamos a comer a mesma coisa aí, porque o pai dela era polignanês.

Lucrécia - Mas nós comíamos em casa macarrão só aos domingo.

Giuseppe - É, se mudou um pouco aqui, o prato principal é arroz e feijão, o prato diariamente.

Vocês quando vieram pra cá, continuaram a manter esses mesmos pratos de macarrão, ou começaram a comer arroz e feijão?

Lucrécia - Meu sogro foi trabalhar no Matarazzo e eles comiam macarrão com grão de bico, macarrão com feijão branco, macarrão com ervilha, e sempre macarrão.

Aqui também.

---

[77] Qualquer tipo de macarrão com molho, excluindo as sopas com macarrão. Algo como “massa seca”.
[78] Grão de Bico.

Giuseppe - Aqui, meu pai continuou sempre a mesma coisa, porque a mulher dele, minha mãe, continuava a mesma coisa de Polignano. Mas nós eu aí, moço aí, quando casei com ela, mudamos pra comer arroz e feijão ai e outras coisas aí.

Lucrécia - Não, comia também, arroz com grão de bico, arroz com feijão branco.

Giuseppe - Sim, era misturado, um dia uma coisa, um dia outro.

E o senhor não estranhou arroz e feijão?

Giuseppe - Não, não estranhou não.

Ana Maria - Ele prefere arroz e feijão, do que macarrão.

Giuseppe - Pra dizer na Itália aí, em Polignano, que era uma cidade de pescadores e agricultores. Os pequenos proprietários que tinha, latifúndio não tem, tem tudo pequeno proprietário aí, dividido em pequeno sítio, quase todo agricultor tinha um sítio...

José Augusto - Daniel, eu fui pra Itália em 2003, e fomos visitar o sítio dele lá em Polignano, que era do pai dele, o sítio estava igualzinho quando ele vendeu, não mudaram nada.

Giuseppe - É, não mudaram nada.

José Augusto - A árvore que o pai dele plantou de fígo, estava lá ainda.

Aliás, eu comi uma vez um figo em Polignano que foi melhor que eu já comi na vida.

Ana Maria - Não é?

Lucrécia - Você comeu o fioroni? O branco.

É branco, né, eu quase morri do coração, é o melhor figo que eu já comi na minha vida.

Ana Maria - Em 81 quando a gente teve lá, eles foram muito hospitaleiros de fato, então no café da manhã, eles mandavam para o hotel que a gente estava um balde cheio de figo, era meu café da manhã, aí eu pedia o cafezinho o cara saía do boteco do meio da praça, lá de Polignano com a bandeja na mão e o café, e ia servir o café no hotel. A gente ia visitar as pessoas, querem um café? Ah, quero. Ligava no bar, e falava, cinco cafés, eles traziam na bandeja, atravessava a praça e levava na casa do fulano, era engraçadíssimo, demais da conta.

José Augusto - Eles seguem muito as tradições, não mudam nada.

Ana Maria - Você teve lá então.

Em Polignano, sim, três vezes, e adoro, acho linda aquela cidade.

José Augusto - Você entrou no mar lá?

No verão eu só fui uma vez, dessa vez eu entrei, das outras vezes não, era inverno, não tinha ninguém aliás na praia, eu tenho uma foto, depois eu mostro. Entrei, a coisa mais linda, né, aquela prainha ...

Lucrécia - Água gelada lá, né?

Putz.

José Augusto - Eu peguei uma fase fantástica.

Eu estava lá acho que era tipo dez, onze de julho.

José Augusto - Eu só pus calça uma vez pra gente ir na opera, porque eu ficava de short, bermuda o dia inteiro. Aliás fomos na opera lá, 150 euros, 200 euros, ai eu falei: e esse de 20 euros aqui? ai ele, ah é bom, a cúpula do teatro assistia assim.

Ana Maria - Em Roma isso.

José Augusto - Impressionante, lá em cima.

Giuseppe - Você foi ...

José Augusto - 2003.

Giuseppe - 2003, foi o último filho pra lá ...

Ana Maria - Não, o Sérgio não foi, ele foi na Europa, mas não em Polignano.

Ana Maria - Ah não.

Vamos lá, voltando pra Polignano, além de macarrão, comia o que mais, peixe?

Giuseppe - Peixe.

José Augusto - E fava e folha.

Giuseppe - Ah, enquanto os *benestati*[79] comia macarrão todo dia, o povão aí, comia fava a folha, que preparava assim.

Lucrécia - Você já comeu fava e folha?

Uma vez sim, mas conta como é?

---

[79] Pessoas quase ricas.

Giuseppe - A fava se descasca aí, e o fruto de dentro ...

José Augusto - A fava seca.

Giuseppe - A fava seca, se faz um purê, e esse purê aí é misturado com uma folha de verdura aí.

Lucrécia - Primeiro cozinha a fava até dissolver.

Giuseppe - Sim.

Lucrécia - Com azeite.

Giuseppe - Se cozinha, depois de pega esse purê, e pica pão velho aí, e com a verdura e faz tudo uma maçaroca.

José Augusto - Uma argamassa.

(Risos)

Ana Maria - Mas é muito bom.

José Augusto - É muito gostoso.

Giuseppe - Os *benestanti*, comia macarrão todo dia, meu pai tinha uma loja de tecido, e ganhava bastante dinheiro pra dizer isso aqui... detalhe, que é muito importante, era o regime fascista. Em 1934, fizeram o segundo campeonato do mundo de futebol, o primeiro foi em 1930 no Uruguai. O segundo foi 34, eu tinha 5 anos, me lembro bem que vieram dois funcionários do fascismo na minha casa, na casa do meu pai, pra pedir emprestado o rádio, em Polignano tinha dois rádios só, um do meu pai e outro do cunhado. O fascismo há muitos anos, mais de 10, 15 anos no governo ai, a sessão de Polignano não tinha dinheiro pra comprar o rádio, custava muito os

primeiros rádios. Então para o pessoal de Polignano escutar pelo rádio o campeonato do mundo de 34, vieram buscar o rádio emprestado do meu pai.

Ana Maria - E devolveram o rádio?

Giuseppe - Claro que devolveram. Eram dois fascista tudo de preto, era dois urubus, preto, meia preta, sapato preto, camisa preta, chapéu preto, gravata preto, tudo de preto ai. Oh, senhor Pascoale, meu pai era Pascoale, o Sr. Pascoale eu vim pedir um favor para o senhor, me empresta o rádio ai que vamos pôr na praça publica pra escutar o campeonato do mundo aí! Meu pai se dizia não, ia preso. Aí, tá bom pode levar. Nós morávamos no primeiro andar, me lembro bem do rapaz aí, os dois aí, o rádio era enorme, cheio de coisa, não sei o que, desceram a escada estreita, cuidado, e vai descendo, torcendo pra não cair.

Lucrécia - Você viu a escada na casa antiga de Polignano?

Eu vi várias casas, não sei ...

Lucrécia - Casa antiga de Polignano ...

José Augusto - Devem ter sido reformadas.

Lucrécia - A escada conserva Zé augusto.

Ana Maria - Não mãe. Você não sabe mãe como tá Polignano agora.

Eu fiquei num Brad Breakfast, que era assim.

Lucrécia - Minha avó morava lá.

Ana Maria - Perto da estátua do Modugno.

Não.

Ana Maria - É lá embaixo.

A escada do Modugno está bem embaixo mesmo, antes de descer a escadaria, não é?

Ana Maria - É.

Então, dá na estátua do Modugno, você vai na estrada, vai a direita, passou a ponte, a esquerda, indo em direção ao mar ali.

Ana Maria - É centro velho. Tá, e a fava folha comia os pobres o que mais?

Giuseppe - Voltando ao rádio aí, fizeram um pedestal de madeira e puseram na altura de um metro e oitenta o rádio, a sessão do facho era na praça principal. E o povão ai foi escutar o campeonato do mundo e não sei o que. As criançadas, e eu também, tudo na frente aí, sentado no chão com as pernas cruzadas, pra escutar o rádio ai. Bom ... a parte de música atrás do povo aí, mais de mil pessoas pra escutar o campeonato do mundo ai, quando fazia gol a banda tocava (cantando). Uma música da primeira guerra mundial, que ia e voltava.

(Risos)

Giuseppe - Bom, foi quando a Itália foi campeã.

Sérgio - 34 a Itália foi campeã?

Giuseppe - 34.

34 e 38.

Giuseppe - 38 também Itália, duas vezes.

Sérgio - Ai depois foi ganhar em 92.

Não, 82.

Sérgio - 92 não teve copa, né?

Risos.

Giuseppe - Bom, o povão aí estava mal, depois da guerra aí, vieram para o Brasil fugindo da miséria da guerra e do desemprego, essa foi a razão de sair de lá.

Entendi. Vamos para o Brasil, aí quando o senhor veio pra cá, aí se casou. Deixa eu conversar com sua esposa então. A senhora fazia que tipo de comida em casa.

Lucrécia - Polignanesa e brasileira. Porque meu pai era descendente de polignanês, era polignanês.

Giuseppe - Eu quando casei com ela ai, ela é filha única. Ah, vai sair daqui não sei o que, porque não mora aqui depois de casada ainda? Eu isso que estava esperando (risos). Vamos lá, risos, vamos ficar.

Ana Maria - E o que você fazia de comida, conta.

Giuseppe - Aí ficamos morando na casa do meu sogro.

Lucrécia - Sou eu que vou ser entrevistada agora, cala a boca (risos).

Giuseppe - A casa que o sogro tinha aí, era uma casa térrea, na Aclimação, muito bonita, um espetáculo de casa.

Lucrécia - Eu que sei o que era limpar aquela casa.

Ana Maria - Vai mãe, o que você cozinhava?

Lucrécia - Diariamente eu fazia intercalado, arroz e feijão um dia, outro dia arroz com grão de bico, outro dia arroz com ervilha, e domingo tinha que ter o espaguete número oito, que meu pai não comia outro, com *braciola*.

Todo domingo.

Giuseppe - E a pizza?

José Augusto - E o frango no Balila.

Ana Maria - Ah é, tinha um lugar que chamava Balila ...

José Augusto - Sabe o que é Balila, né?

Sim.

Ana Maria - Então eles compravam o frango lá, todo domingo, acebolado, sabe?

José Augusto - Cru.

Ana Maria - Teve uma época que não era.

José Augusto - Eu via um sanguinho lá dentro.

Ana Maria - Bom, e todo domingo era a mesma coisa.

Lucrécia - E no sábado geralmente eu fazia *focaccia*.

José Augusto - E aproveitava na hora do almoço e trazia o frango, todo mundo fazia isso.

A *focaccia* é a massa com a batata?

Lucrécia - É.

José Augusto - Que olha, é uma das melhores.

Ana Maria - E sanduíche de mortadela.

Giuseppe - Olha, um detalhe ...

A fava e folha também não?

José Augusto - A fava e folha é coisa pobre, né? Então as pessoas que vinham pra cá, evitavam de comer isso. Hoje virou folclore, mas naquela época se evitava comer isso. Eu só fui comer fava e folha depois de grande, quando já se esqueceram da pobreza, sabe como é que é? Porque era relacionado diretamente com a pobreza.

Sim.

José Augusto - A gente não comia quando era criança. Se abominava esse tipo de coisa.

Lucrécia - Junto tinha também o pimentão assado, tirado a pele, a salada de cebola com azeitona.

José Augusto - Berinjela recheada.

Giuseppe - Ia na feira comprar comida, duas sacolas, enchia 20 quilos de cada sacola, 40 quilos de mercadoria, e vinha a pé.

Aqui tinha fartura.

Lucrécia - Tinha.

Mas tinha alguma coisa que o senhor comia lá em Polignano que aqui não tinha?

Lucrécia - De Polignano se fazia *gniummerieddi*, e a gente fazia em casa *gniummerieddi*.

José Augusto - Mas não original. *Gniummerieddi* era de cordeiro, aí fazia de boi.

Lucrécia - Mas o meu pai comprava as vezes o fígado de cordeiro.

José Augusto - De cabrito é, desculpa.

Ana Maria - Minha mãe fazia de cabrito.

José Augusto - Essa história é engraçada, meu avô, ele comprava o cabrito, mas não inteiro, metade dele, rachado na longitudinal, então meio cérebro, um olho, meia narina, né, então eles disputavam o olho, quem pegava o olho ficava com a gengiva...

Ana Maria - Era nojento.

José Augusto - Pegava a mandíbula.

Ana Maria - Porque ela assava o bicho pela metade, você via o bicho ali pela metade. Era uma coisa horrorosa.

Eu acho lindo, risos.

Sérgio - O Sr. comprou um sítio, aí eu peguei fiquei amigo de um cabrito. Aí ele falou, vem ver seu amigo aqui, aí eu fui no forno estava ele lá.

(Risos)

Sérgio - Vem ver, eu fui ver. Abriu o forno, tá aí olha.

José Augusto - O pior foi meu sogro, que ele numa páscoa ele fez o coelho que tava criando, que todos os filhos adoram coelhinho, na páscoa ele fez o coelho.

(Risos)

José Augusto - Foi choradeira o dia inteiro.

Giuseppe - Vou contar uma coisa típica, extraordinária aí, quando casei com ela aí, eu falei, na casa do meu pai, era meu pai e mais cinco filhos, tudo homem... um morreu na Itália, morreu moço e vieram quatro pra cá... e eu falei pra ela, olha primeiro filho gostaria que fosse mulher, primeiro filho veio ele, depois de um ano veio ele.... bom, vamos tentar outra vez, o segundo filho veio ele, depois de dois anos, veio ele, ele tem 59 anos, ele 57.... então vamos esperar a terceira gravidez, a terceira foi depois de 5 anos aí, e eu tomando conta dele e dele, e meu sogro pegou a filha, minha mulher e levou na maternidade, e de lá, oh José, nasceu? Sim, sim, tá tudo bem, tudo bem, é mulher? Não. Puta que pariu não é, é homem, também não, falou, como assim? Se não é mulher não é homem é veado.

(Risos)

José Augusto – Hermafrodita.

Giuseppe - Veado, falei (risos). Não, são dois, fiz gêmeos.... dois homens ou duas mulher qualquer um sabe fazer, e eu caprichei fazer dois gêmeos, um homem e uma mulher.

Parabéns.

Giuseppe - O gêmeo aí infelizmente faleceu, se chamava Geraldo, Geraldo.

Ana Maria - Tá, vamos pra comida, chega de tristeza.

Sérgio - Eu estava falando de um prato de natal, chama *cartellate*, conhece?

Conheço.

Sérgio - *Cartellate* é show.

Lucrécia - Tem todo natal aqui em casa. *Cartellate* e *pezza dolce*.

Como chama?

Giuseppe - *Pezza Dolce*.

José Augusto - E raramente eles veem o amanhecer do natal.

Ana Maria - É uma torta maravilhosa.

Ah as coisas.

José Augusto - Raramente eles veem o raiar do natal.

Giuseppe - Pra dizer aí, Polignano, foi construído pelos romanos, na Roma antiga...

Ana Maria - Chega!

Giuseppe - Os gregos que conquistaram o sul da Itália, né? Então nós somos grego, nossa cultura é da Grécia mesmo, as casas, não tem telhado, tem terraço, como na Grécia é, as construções a mesma coisa.

Deixa eu perguntar pra vocês, desses pratos que a senhora fazia antigamente, hoje em dia ...

Lucrécia - Continua.

Mas cotidianamente ou ...

Lucrécia - Não, o fava e folha, eu faço três vezes por ano.

Ana Maria - Esse ano não fizemos nenhuma vez, estou com muita vontade.

José Augusto - É uma vez por ano que eles fazem, e olhe lá. E é um prato muito pesado. É calórico, porque guarda muitas calorias, de temperatura. Então esse ano não fizeram, a gente faz uma vez por ano, mas é um evento, chama todo mundo.

Isso que eu queria saber.

José Augusto - São duas panelas desse tamanho, e o melhor dela, é no dia seguinte, quando você bota frigideirinha com azeite, coloca ela, e faz uma fritada, ela faz uma casquinha embaixo aqui, vira faz uma casquinha em cima... filho é um espetáculo, muito bom, é ou não é?

Ana Maria - Eu estou aguada pra comer.

Sérgio - Eu prefiro no dia seguinte.

É como risoto à milanesa também.

Ana Maria - Faz e no dia seguinte frita.

José Augusto - Você está convidado.

Ah, mas eu adoraria.

Ana Maria - Olha Daniel, essa é a *pezza dolce*, é uma torta de ricota, essa é a *cartellate*.

José Augusto - É doutorado ou mestrado seu?

Mestrado.

Vocês fazem massa a mão?

Lucrécia - Sim.

Qual tipo de massa, qual é o nome?

Lucrécia - Ricchitedd[80] eu não faço porque eu não sei.

Ana Maria - Aqui a gente está fazendo *cicirilli*, que é a mesma massa da cartelata só que são cubinhos, que a gente frita também, e envolve com amêndoa e passa aquele mel, não é?

Parece *struffoli*, né?

Ana Maria - É, é mais parecido som ele. E aqui ...

Mas é no natal também?

Ana Maria - É, e aqui é a massa da cartelata que a gente faz e vai cortando bem fininha pra enrolar e fritar, tá vendo?

Giuseppe - A tradição continua aqui.

---

[80] Nome em dialeto *pugliesi*, *orecchiette* em italiano. É uma massa fresca, modelada à mão, em formato de uma “orelhinha”.

Lucrécia - Só que agora mudou de mão.

Ana Maria - Olha fritando, é isso.

José Augusto - Você sabe Daniel ...

Ana Maria - Oh, cortando a cartelata, tá vendo.

Hum.

José Augusto - Você tem tudo?

Ana Maria - Tenho.

Vocês fazem essas coisas mais no natal em datas festivas. Quem faz é a sua mãe ...

Ana Maria - Hoje em dia minha mãe não faz mas muita coisa, que ela já não está podendo mais, mas ela comanda.

José Augusto - A receita é dela ...

Ana Maria - Nós dois que fazemos.

Mais em data festiva, mas na alimentação cotidiana, o que, por exemplo, vocês comem?

Ana Maria - Então, quem cozinha pra eles aqui, para os três que moram aqui, é ele agora, porque minha mãe não cozinha mais.

Ah entendi.

José Augusto - Mas são todas receitas dela, o que ela fazia eu faço.

E você aprendeu como?

Ana Maria - Com ela.

Você tem isso escrito ou só na cabeça?

José Augusto - Escuta, deixa eu falar uma coisa, um bom chef, tá tudo aqui dentro.

(Risos)

Ana Maria - Bom e modesto.

(Risos)

Entendi.

José Augusto - Faz uma vez, faz sempre.

Rodolfo - Deixa eu falar uma coisa, é difícil comer fora de casa. Eu como nos restaurantes, cara ...

Que tipo de comida, italiana geral ...

Rodolfo - Tudo, sei lá, bife, arroz, feijão, eu como em restaurante a quilo, não... e principalmente comida italiana, massa, nossa, é horrível comer massa fora, porque a de casa é muito boa.

José Augusto - ...ele trouxe pra nós o peixe, pra casa, então sempre teve muito peixe em casa.

Feito como?

José Augusto - Sempre peixe assado.

Ana Maria - também.

José Augusto - Na Itália tem o *alice*, que se você passou em Polignano deve ter visto *alice* marinado, aquele branquinho, sabe?

Sim.

José Augusto - Aquilo se come cru, só ele cozido no limão... e como não tem *alice* aqui a gente adaptou pra manjuba, então a gente faz, faz tempo que a gente não faz isso hein! Filé de manjuba que é uma delícia de limpar...

Ana Maria - Eu não gosto por causa do cheiro, é um fedor aquilo.

José Augusto - Ela fede bastante, mas depois de marinado, ela tem um gosto agradável, né? E adaptamos aqui, a única coisa que foi adaptada, porque o resto foi é peixe ao forno.

Lucrécia - E a gente faz assado, o peixe quando é grande, assa com tudo ele assim, só tira a tripa dele, embrulha em papel alumínio, põe no forno pra assar, depois tira aquela pele e tempera em salada.

José Augusto - Faz salada de peixe.

Ana Maria - Salada de polvo a gente faz muito no natal, que todo mundo gosta.

José Augusto - Como é o negócio? Eu estou louco pra comer polvo no natal você não deixa.

Ana Maria - Eu não deixo não.

José Augusto - Mas sempre fazia no natal.

Sérgio - Eles comiam muito também ouriço e *cozze*[81]...

Ana Maria - Ah é.

Sérgio - E a ostra, então eles compravam o saco.

Ana Maria - Meu pai, na aclimação.

Sérgio - Compravam um saco de ouriço ...

Comia cru?

Ana Maria, Sérgio, José Augusto - Cru.

Rodolfo - Ele pegava ouriço do mar e comia direto.

José Augusto - Eu fui na ilha das Palmas, que tem um clube que ele é sócio, fomos eu e ele buscar, é proibido tirar isso do mar. Então eu ficava vigiando e ele catando o negócio e punha num cesto, um saquinho, né? Aí chegamos lá, pai vou provar esse negócio aqui, provei... eu fiquei arrotando maresia dois dias.

É forte, né?

José Augusto - Nossa senhora.

Eu comi muito ouriço.

Ana Maria - Você gosta?

---

[81] Mexilhão.

Só que dá um trabalho ...

José Augusto - Era só uma época do ano que era comida, ele não, ele acho que matou uns trinta ...

Sérgio - A quantidade era impressionante, eu ficava espantando com a quantidade.

***Cozze*, Cru?**

Sérgio - Tudo cru.

José Augusto - Marisco também cru.

Giuseppe - Abria, tirava a sujeira ... Uma vez aí, o pai dela aí... Um saco de 60 quilos, foi no mercado e trouxe. E falou pra mim, Pepe, vamos comer as ostras, não é muito, e se sobrar aí eu como outro dia. E pusemos no quintal aí, e abre a ostra e comia, cru.

José Augusto - Ostra não, ouriço.

Giuseppe - Não, era ostra. Olha, acabamos com o saco de 60 quilos de ostra aí.

José Augusto - O bicho ficou de pé dois meses.

(Risos)

Giuseppe - Uma vez também o pai dela, fui comprar o presunto, aquela forma de presunto inteiro aí.

Lucrécia - Presunto cru.

Giuseppe - Presunto cru ai, quanto pesou esse? Uns cinco, seis quilos. Uma coxa inteira de frango aí, fui na loja aí, só por atacado... só vende meia dúzia, meu sogro, me dá uma meia dúzia, uma meia dúzia de seis quilos, 36 quilos de presunto.

José Augusto - Alguém puxou o nosso avô. Teve uma época que ele foi assim.

Giuseppe - Ele era fantástico em tudo. Era sócio ele, o irmão, outro irmão e o cunhado, e sobrou três ainda pra nós ai, ficamos três meses comendo isso.

Ana Maria - Você lembra quando ele queria comer camarão empanado, ele trazia um pouco de camarão, um pouco (irônica). A gente fazia camarão... quantos mãe que a gente fazia?

José Augusto - Eu me lembro.

Ana Maria - Puta que pariu, ficar empanando aquilo.

Lucrécia - E eu fazia a massa do lado de fora do camarão.

José Augusto - Era bom.

Lucrécia - Isso era eu que fazia ainda.

Giuseppe - Cozinheira de primeira ordem, agora é ela a cozinheira.

Esse costume do ouriço, mexilhão cru...

Ana Maria - A gente gosta.

Quando tá na praia?

Ana Maria - Não, aqui também, as vezes a gente vai no mercadão compra.

Sérgio - Quando a gente era jovem, morava na Aclimação, comia com muita fartura, tinha muita coisa. Agostinho comprava muita coisa, era quantidade de ficar espantado.

Ana Maria - E como a casa estava sempre cheia de gente, porque a gente morava numa casa na aclimação, e todos os amigos de nós quatro, né, dos filhos, iam muito pra lá... então eram, nós quatro, meu pai e minha mãe, meu avô, meu primo que uma época morou conosco, então era muita gente, era um entra e sai. Era muita comida, e aí ela cozinhava pra todo mundo, entendeu? Inclusive os amigos que estavam sempre em casa.

José Augusto - Não falamos do *lampascione* que comia isso aqui.

Ana Maria - Era uma cebolinha amarga.

Sérgio - E *ricotta 'scante* também.

Giuseppe – *Ricotta Forte*.

José Augusto - Queijo de cabra.

Ana Maria - Fortíssimo, maravilhoso.

José Augusto - O fedor é impressionante.

Lucrécia - Antigamente se fazia em casa.

Ana Maria – Eu tô aguada....

***A ricotta 'scante* e o *lampascione*, esse não tem aqui?**

Ana Maria - A gente quando vai pra Itália a gente traz. A *ricota 'scante* também.

Lucrécia - Agora não se faz mais em casa, antigamente todo polignaneses, no inverno preparava os vidros de ricota forte.

José Augusto - Era tina.

Lucrécia - Em casa ...

Ana Maria - Mas fedia muito.

Lucrécia - Agora é comprado.

E como faz, pega ricota fresca ...

José Augusto - Ricota de cabra.

Lucrécia - Vai misturando e colocando azeite, até ela fermentar, geralmente leva dois três meses.

José Augusto - É que na verdade ela apodrece.

Ana Maria - Ela apodrece.

Eu comi lá, é forte mesmo.

José Augusto - Tem cheiro de bactéria.

Ana Maria - Agora é industrializado, não tem o mesmo sabor.

José Augusto - Isso era usado bastante na torta de cebola. *Cagzone*, que é uma torta, de uma massa sem fermento ...

Ana Maria - Maravilhosa.

José Augusto - Com cebola refogada, recheado com isso.

Mas com a ricota normal?

Ana Maria - Não, não usamos mais a ricota, é só cebola, queijo parmesão.

José Augusto - Ia a base dessa ricota, mas era um cheiro, um gosto muito peculiar.

Ana Maria - Sem a *ricotta 'scante* fica muito melhor. A gente põe muito queijo parmesão, cebola ela bem ... fiquei com vontade também. E tem *cagzone* de carne também, que leva muita carne muita bovina e suína, meio a meio, leva muitos ovos, queijo ...

José Augusto - Presunto. O papai deve saber isso aqui, o *cagzone* de carne não era na páscoa que fazia isso?

Ana Maria - Mas a gente faz, da vontade a gente faz.

Então, deixa eu entender uma coisa, eu já vi que vocês conhecem muito da cozinha polignanesa. Agora quando é que se faz essa cozinha? É de vez em quando, é uma vez na semana, é só em data festiva?

Ana Maria - É mais em data festiva.

José Augusto - O *cagzone* de cebola e de carne quando dá vontade.

Ana Maria - É.

José Augusto - Ele geralmente que chama, oh, estou com vontade de comer, ai a gente vai lá e prepara.

Eu estou com vontade, vamos lá.

(Risos)

Sérgio - Tem a *ficazzella* também.

A *ficazzella* como é?

Sérgio - É um pastel.

José Augusto - É a massa da *focaccia* mais endurecida, frita com recheio dentro.

Mas vocês põe batata também?

José Augusto - Poe, só que vai um pouquinho mais de farinha.

Ana Maria - A gente abre essa no rolo, faz a massa mais fina, Muçarela, tomate...

Rodolfo - A última vez que fez não foi data festiva.

Ana Maria - Foi aniversário dele, não foi?

José Augusto - Foi 104 que nós fizemos, não foi?

Ana Maria - Não, foi no aniversário do papai, que eu chamei o Giovanni, a Sandra, lembra?

Sérgio – Ah, lembrei.

Ana Maria - Veio a Marianina, a Sandra e o Giovani, foi no aniversário dele, esse ano, em março.

Sérgio - Eu acho que eu lembro que você, tem sábado, que você fala, não vamos comprar pizza, vamos fazer, não é assim que ela fala? Vou fazer a *ficazzella*.

Ana Maria - É, não precisa ser ...

José Augusto - Não tem data. O que ficou em data festiva foi só no natal.

Que também lá só se faz no natal.

Ana Maria - É.

José Augusto - Mas você sabe uma coisa, todo domingo eu almoço aqui, faço comida uma vez na semana, eles comem a semana inteira... muda uma carne uma coisinha, mas todo dia que faço macarrão no domingo. Todo domingo eu faço macarrão.

Ana Maria - É, todo domingo tem macarrão.

José Augusto - Varia macarrão à bolonhesa, com linguiça, linguiça moída, o brócolis fazemos muito, você já comeu com brócolis?

Oh.

José Augusto - Com atum. Com peixe fresco raramente.

Lucrécia - Eu gosto com vôngole.

José Augusto - De vez em quando macarrão com *alice*.

Com a farinha, você põe farinha?

José Augusto - Farinha de rosca em cima. Ah, então ele conhece a comida italiana. Mas toda semana tem macarrão, amanhã vai ter macarrão a *braciola*.

Como você faz a *braciola*?

José Augusto - Eu vou na *rotisserie* e compro ela pronta.

(Risos)

José Augusto - Ultimamente é assim, compro quatro *braciola*.

Ana Maria - A gente pega o bife de coxão mole ou duro, bate ele bem fininho...

Lucrécia - Na festa de natal antigamente fazia trinta *braciola*.

Rodolfo - Era muita coisa.

José Augusto - Os vizinhos adoram essa parte de parte a carne.

Ana Maria - Porque a gente tem que deixar ela bem fininha, então bate e aí põe alho esmagado, bacon, salsinha, azeitona, né, a gente faz uma linha de produção, a gente põe tudo na bancada, põe tudo os bife batidinho, vai montando tudo, né, enrola...

Sérgio - Você gostou mais do *cagzone*?

Eu gostei de tudo.

(Risos)

Ana Maria - É muito boa a comida de lá, porque é sempre muita massa, muito recheio, é show.

Você falou que adora, que comer fora nem pensar a comida italiana.

Rodolfo - Não.

Eu sei porque eu sou assim também, eu não como fora de casa, porque eu tenho nojo até. Mas enfim, e essa comida toda, você gosta de cozinhar?

Rodolfo - Eu tenho um problema muito sério, talento, eu tentei, ela tentou me ensinar, só que eu não tenho a mão boa, mas eu gosto bastante...

José Augusto - De comer, né?

Rodolfo - Eu gosto de comer, falta prática mesmo, eu queria praticar mais, eu queria fazer isso do jeito que eles fazem, chamar o pessoal pra comer, eu acho mais legal do que sair e tal, isso eu peguei mesmo deles.

Mas aí quando você falou que chama o pessoal pra comer, que comida ...

Rodolfo - Assim, quando eles chamam amigos pra comer, fazer risoto em casa, fazer macarrão mesmo que seja, isso é uma coisa que eu gostaria de conseguir fazer também.

José Augusto - É a necessidade que faz, sabe como é?

Ana Maria – Ah, dá tempo de aprender ainda.

José Augusto - Quando eu era casado, chegava na hora do almoço, a Suzi, ah tá na hora do almoço. Um belo dia ela falou assim, se quiser comer na hora do almoço, se vira... aí eu fiz meu primeiro almoço, ela sentou na mesa pra comer. Ah, você tá brincando, você não faz pra mim, eu que vou fazer pra você? Aí acabou o casamento, acabou ai.

(Risos)

E você acha que se você quiser fazer essas comidas, você imagina que você saiba fazer, que sabe o processo?

Rodolfo - Sim, ah não, isso eu vejo bastante eles fazendo. Minha mãe faz bastante em casa risoto, eu acompanho. Já fiz algumas vezes.

Ana Maria - Já fez sozinho, é.

Rodolfo - Já fiz, me queimei uma vez.

E as comidas polignanesas?

Rodolfo - Ah, isso não.

Ana Maria - É que ele é meio enjoado de comer assim.

Mas você gosta dessas comidas polignanesas?

Rodolfo - Não de tudo, tem umas coisas que eu acho muito agressivas.

Tipo.

Ana Maria - *Ricotta 'scante* nem pensar...

***Gniummerieddi*?**

Ana Maria - *Gniummerieddi* ele come.

Rodolfo - Não é que não gosto, mas se vou na festa de São Vito eu como... quando eu vou eu experimento um pedacinho de *gniummerieddi*. O cagção, da torta de cebola eu acho muito forte para o meu gosto.

Qual é seu prato preferido?

Rodolfo - Risoto.

Risoto italiano mesmo?

Rodolfo - Sim.

Quem faz é sua mãe?

Rodolfo - É.

Como você aprendeu?

Ana Maria - Acho que foi pela televisão, viu.

José Augusto - Nós da família numa comemos risoto até a chegada do Ubiratan (marido de Ana Maria)... Ubiratan que trouxe o risoto pra nós aqui. Porque a gente comia do sul da Itália... polenta, raramente a gente come polenta.

Ana Maria - Que eu adoro também.

A polenta vocês começaram a comer como?

José Augusto - A gente come raramente.

Lucrécia - Minha mãe (brasileira) sempre fez polenta.

José Augusto - Nós não somos acostumados não.

Lucrécia - Polenta e fazia o molho e comia com molho de frango ou de carne. Polenta mole.

Mas a senhora tem ideia de como ela aprendeu?

Lucrécia - Naturalmente acho que foi com a mãe dela.

José Augusto - Quase nunca a gente come polenta. De vez em quando a gente faz uma polenta com rabada porque ele gosta.

Ana Maria - É, o Bira gosta.

José Augusto - De vez em quando.

E vocês dois tem filho?

Sérgio - Tem sim.

Mora aqui ou não?

Sérgio - Mora com a mãe.

Mas em São Paulo?

Sérgio - Vila Leopoldina. Na Lapa.

E o seu filho também gosta dessas comidas?

Ana Maria - Não, a gente tem pouco contato com ele.

Sérgio - O Bruno, ele vem pouco aqui, nós separamos ele vem uma ou duas vezes que eu vejo por ano.

Lucrécia - É, pouquíssimo contato.

Sérgio - A família dela é italiano também.

Lucrécia - Mas é italiano do norte.

Sérgio - Mas eles tem costume de comer comida ...

José Augusto - Escuta Daniel, você come uma pizza? Vamos pedir já.

Não, obrigado, eu vou pra casa, se não minha esposa me corta o pescoço. Deixa eu perguntar, você tem filho?

José Augusto - Não.

E são os três então, é mais ...

Giuseppe - O gêmeo dela ai que faleceu, Geraldo.

O senhor comentou que tinha os netos em Portugal.

Ana Maria - São os filhos dele.

Giuseppe - A mulher dele era essa aqui.

Lucrécia - Era não, é.

Giuseppe - É, ela mora em Portugal com os três filhos.

E será que os filhos que estão em Portugal, você faz ideia se eles ...

José Augusto - Não, eles lá se adaptaram muito lá.

Ana Maria - Faz tempo que foram pra lá.

José Augusto - Eles foram pequenos. Então lá eles ...

Ana Maria - Faz 17 anos que meu irmão morreu já, eles foram pequenos, viraram portuguesinhos mesmo.

José Augusto - Mas são brasileiros lá.

Sérgio - Bruninho conseguiu a cidadania italiana a pouco tempo.

Ana Maria - É, o filho dele tem.

Aqui pelo que entendi é comida italiana o tempo todo, nessa casa. E na sua casa?

Ana Maria - Ah, tem um pouco de tudo.

Lucrécia - Internacional.

Ana Maria - Tem um pouco de tudo. Mas com maior quantidade de italiana. É, a gente gosta mais.

Mas italiana genérica ...

José Augusto - É, o Bira introduziu na nossa família também ...

Ana Maria - Umas coisinhas diferentes. O legal é conhecer vários sabores, né?

José Augusto - Mas nós crescemos comendo arroz, feijão, muita verdura ...

Lucrécia - Feijoada.

Ana Maria - Pergunta o prato predileto do meu pai, é feijoada. Ele adora feijoada.

Ah é?

Giuseppe - Feijoada pra mim é a melhor comida que existe.

José Augusto - Mas a nossa feijoada é light.

Sérgio - Fruta a gente come muitas frutas, todos os dias.

Ana Maria - É fruta, muita fruta mesmo, na minha casa também.

E a sua comida preferida qual é?

Lucrécia - Bom, a que eu não faço.

(Risos)

Rodolfo - Ela gosta muito de coxinha.

Ana Maria - Ah ela adora coxinha, salgadinho, essas coisas. Ah coxinha da Ofner. Ela gosta.

José Augusto - Tem coxinha melhor que da Ofner. Maria Filó. Na esquina da Nhambiquaras com a Eucaliptos.

Ana Maria - Sei, sei.

José Augusto - Opa, precisamos ir lá buscar coxinha. Sequinha, um espetáculo.

Ana Maria - Cremosinha?

José Augusto - Cremosinha. Vai lá na avenida Morumbi ali, que você vai ver como é boa ali também.

Deixa eu fazer uma última pergunta pra vocês. Vocês brasileiros, óbvio, nasceram aqui, mas vocês se consideram italiano também?

José Augusto - Ah, sem dúvida.

Sérgio - Sim, eu tenho passaporte italiano, eu tenho dupla cidadania, mas eu sou brasileiro, eu me considero brasileiro.

Mas um pouco italiano?

Sérgio - Não. Eu prefiro ser brasileiro.

Porque?

Sérgio - Porque o Brasil eu acho que é o melhor país do mundo, no meu pensamento o Brasil é o melhor país do mundo. Itália, quase, se for escolher um lugar da Europa, França, Paris.... eu tenho cidadania italiana, porque eu ia pra Nova Iorque e eu tinha que pegar o visto, então peguei o passaporte italiano, mas não me considero italiano.

Ana Maria - Eu vou lhe dizer uma coisa que quando eu vou pra Itália, não é bem? A gente se sente em casa, até ele se sente em casa. Porque é muito familiar.

José Augusto - A influência ...

Ana Maria - Pra mim eu estou em casa na Itália.

José Augusto - A influência dele foi muito forte pra nós, não só dele, mas dela também.

Ana Maria - Da minha mãe também, é.

Lucrécia - Sabe onde eu nasci? Marilia.

José Augusto - A influência foi muito forte, tanto nas conversas, nas histórias, e principalmente na comida. Principalmente...

E você se considera um pouco italiano ou não?

Rodolfo - Sim.

Qual característica principal você acha que define isso?

Ubiratan - Além do *naso*[82].

(Risos)

Rodolfo - Esse negócio de familião sabe, de muita gente em casa, essas coisas, teve bastante na infância. Eu também, quando eu tinha até cinco seis anos, né? ficava com os dois só, porque eles estavam trabalhando, passava boa parte do dia principalmente com meu avô, então ...

Conversas após a entrevista:

Ana Maria - Em Polignano, nós fomos procurar a *Gniummerieddi*, ninguém sabia o que era. Nós conseguimos descobrir num restaurante, que eu perguntava, ah não tem *Gniummerieddi*? ... ficava todo mundo assim, o que é isso? Aí uma moça no restaurante, italiana, mas que tem parentes aqui no Brasil, lá de Polignano, ela falou, olha, não se faz mais, não é uma coisa assim, comum. Tem um rapaz que tem um açougue na praça principal que ele tem uma *rotisserie*, se você encomendar ele faz.

Ana Maria - A mesma coisa foi com a *picicatella*. *Tarallo*. Eu cheguei, tinha uma feirinha lá em Polignano, aí eu vi a *picicatella* e falei: *picicatell*a! A mulher disse: *no, tarallo*. Que *cazzo*, né?

---

[82] Nariz.

Porque *picicatella* é dialeto, né?

Ana Maria - Mas eles não sabem, eles não falam. Tá morto.

Os costumes lá evoluíram e vocês estão parados.

José Augusto - Exatamente.

Me fala de novo o que você falou da fava a folha, aqui.

José Augusto - Se faz pelo saudosismo daquela época da Itália, se faz igualzinho se fazia lá.

Giuseppe - Lá eles não fazem mais.

José Augusto - Fazem a fava, cozinha a verdura à parte, o purê da fava, e põe *croutons*.

Ana Maria - Ficou mais refinado lá.

José Augusto - Aqui é gororoba mesmo, sabem como é? Lá virou prato refinado. Mas isso acontece com muita gente, porque? Acessa a evolução na origem e preserva-se no momento em que chegou aqui, saudade daquela época. Isso acontece com japonês, alemão do sul aí, e vários outros.