

UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI

CAMILA DE MEIRELLES LANDI

**DA COZINHA À GASTRONOMIA: A COMIDA ITALIANA
NOS RESTAURANTES PAULISTANOS**

São Paulo
2012

CAMILA DE MEIRELLES LANDI

**DA COZINHA À GASTRONOMIA: A COMIDA ITALIANA
NOS RESTAURANTES PAULISTANOS**

Dissertação de Mestrado apresentada à Banca Examinadora, como exigência parcial para a obtenção do título de Mestre do Programa de Mestrado em Hospitalidade, área de concentração em Planejamento e Gestão Estratégica em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi, sob a orientação da Profa. Dra. Sênia Regina Bastos.

São Paulo
2012

L246d Landi, Camila de Meirelles
Da cozinha à gastronomia : a comida italiana no restaurantes paulistanos / Camila de Meirelles Landi. – 2012.
122f.: il.; 30 cm.

Orientadora: Sênia Regina Santos.
Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) – Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2012.
Bibliografia: f.113-122.

1. Hospitalidade. 2. Gastronomia. 3. Imigração italiana.
4. Cozinha. 5. Restaurantes. 6. São Paulo (capital). I. Título.

CDD 647.94

CAMILA DE MEIRELLES LANDI

**DA COZINHA À GASTRONOMIA: A COMIDA ITALIANA
NOS RESTAURANTES PAULISTANOS**

Dissertação de Mestrado apresentada à Banca Examinadora, como exigência parcial para a obtenção do título de Mestre do Programa de Mestrado em Hospitalidade, área de concentração em Planejamento e Gestão Estratégica em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi, sob a orientação da Profa. Dra. Sênia Regina Bastos.

Aprovado em 16 de março de 2012

Professora Dra. Sênia Regina Bastos

Professor Dr. Luiz Octavio de Lima Camargo

Professor Dr. Flávio José Magalhães Villaça

Dedico esta dissertação à minha família: Vera Landi, Fábio Custódio, Marcello Landi e Maurício Landi, pelo apoio, amor e carinho nessa trajetória, e pelo amor incondicional.

E, em especial, ao meu pai, José Ricardo Landi, pelo amor e sabedoria que me proporcionou ao longo de sua vida.

AGRADECIMENTOS

Palavras não transmitem o que sinto neste momento...

Agradeço à minha orientadora Profa. Dra. Sênia Regina Bastos, pela dedicação, apoio e carinho nos momentos em que mais precisei nessa trajetória. Dividiu todo seu conhecimento, sempre me incentivando, e fez-me ver o mundo acadêmico de forma diferente! Foi mais do que uma orientadora, foi, sobretudo, uma parceira, uma cúmplice.

Ao Grupo Educacional Hotec, em nome da mantenedora Beatriz de Carvalho Pinto Rampim e do diretor-geral Rubens de Carvalho Pinto, pelo incentivo concedido, e pelas liberações para o desenvolvimento da pesquisa, o que foi fundamental para que eu concluísse o mestrado.

Aos amigos Adriana de Souza Lima, Idália Maria Teixeira Souto, Luanda Fratchesca Gomes, William Ladeia de Carvalho e Valdinei Rabelo de Moraes pelo apoio, compreensão e companheirismo em todos os momentos.

À amiga e madrinha Maria Cristina Pinto de Menezes, pelo apoio e sabedoria compartilhada.

Aos amigos mais próximos pela compreensão nos momentos em que tive que me trancar para desenvolver a pesquisa.

Aos amigos e padrinhos Alexandre Lorga e Marisilvia Paternostro, pela amizade e presença constante em nossa vida, pela ajuda no Abstract e pelas histórias italianas ao longo desse trabalho.

Aos meus irmãos, Marcello Landi e Maurício Landi, pelo apoio, incentivo, amor e carinho de sempre.

Ao meu marido, Fábio Custódio, por me dar paciência quando eu a perdi... por me ouvir quando eu precisava... pelas emoções compartilhadas em minhas conquistas, pelo amor e carinho nessa trajetória e, principalmente, por ter feito parte desse momento tão especial.

E, acima de tudo, agradeço aos meus pais: Vera Landi e José Ricardo Landi (IM), os responsáveis por tudo isso. Por terem proporcionado desde cedo a melhor educação, pelo carinho, amor e respeito com que me criaram, pelo incentivo de sempre em minhas escolhas, pela presença constante em minha vida, e por terem me ensinado, sobretudo, o significado de uma família. Sem isso, com certeza, não teria chegado aonde cheguei.

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1 – População residente, por situação do domicílio - Brasil, 1940/2000.	59
Gráfico 2: Década de inauguração dos restaurantes italianos em funcionamento na cidade de São Paulo em 2011 (1930 a 2010).	88

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Restaurantes italianos em funcionamento na cidade de São Paulo.	87
Quadro 2 – Identificação de restaurantes italianos em funcionamento na cidade de São Paulo relacionados a grupos.	97

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Distribuição dos restaurantes em funcionamento na cidade de São Paulo em 2011.	100
---	-----

LISTA DE TABELAS

Tabela 1: Ingresso de imigrantes no Brasil (1820-1972).....	11
Tabela 2: Emigração italiana para o Brasil por regiões (1876-1920).....	20
Tabela 3: Emigração italiana para as Américas – 1946 a 1960.....	24
Tabela 4: População estrangeira naturalizada no estado de São Paulo: 1920, 1940, 1970.....	25
Tabela 5: População da cidade de São Paulo: 1872 a 2000.....	26
Tabela 6 – Distribuição dos restaurantes italianos em funcionamento na cidade de São Paulo em 2011 por distrito.	103

LISTA DE MAPAS

Mapa 1: Imigração italiana por região (1940-1980).	76
Mapa 2 – Distribuição dos italianos na cidade de São Paulo em 1934.....	102
Mapa 3 – Distritos da cidade de São Paulo.	103

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ABIA – Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação

CIME - Comitê Intergovernamental para a Emigração Européia

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

IDH – Índice de Desenvolvimento Humano

ISNART – Istituto Italiano de Pesquisas Turísticas

MEC – Ministério da Educação

PMSP – Prefeitura Municipal de São Paulo

UNIONCAMERE – União das Câmaras de Comércio Italianas no Mundo

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	11
CAPÍTULO 1 – A PÁTRIA ITALIANA: SEU POVO E O BRASIL	17
1.1 A TRAJETÓRIA DOS IMIGRANTES ITALIANOS: DA MISÉRIA NA ITÁLIA ÀS LAVOURAS DE CAFÉ NO BRASIL.....	17
1.2 OS IMIGRANTES DO PÓS-GUERRA: A VINDA DA MÃO DE OBRA QUALIFICADA....	21
1.3 SÃO PAULO: UMA CIDADE ITALIANA	27
1.4 AS COZINHAS ITALIANAS	33
CAPÍTULO 2 – ALIMENTAÇÃO, CULINÁRIA E GASTRONOMIA NA CIDADE DE SÃO PAULO.....	40
2.1 ALIMENTAÇÃO E COZINHA	44
2.2 COMENSALIDADE	49
2.3 GASTRONOMIA.....	55
CAPÍTULO 3 – DA COZINHA À GASTRONOMIA.....	62
3.1 A ALIMENTAÇÃO E A COZINHA PAULISTANA ANTES DA CHEGADA DOS IMIGRANTES ITALIANOS	62
3.2 NOVAS VOZES NA COZINHA PAULISTANA: A IMIGRAÇÃO ITALIANA	67
3.3 O VELHO E O NOVO: AS DUAS COZINHAS ITALIANAS	73
3.4 A GASTRONOMIA NA CIDADE DE SÃO PAULO	78
CAPÍTULO 4 - DO TRADICIONAL AO MODERNO: DISTRIBUIÇÃO DOS RESTAURANTES ITALIANOS NA CIDADE DE SÃO PAULO.....	82
4.1 OS RESTAURANTES ITALIANOS EM FUNCIONAMENTO NA CIDADE DE SÃO PAULO.....	83
4.2 A DISTRIBUIÇÃO DOS RESTAURANTES ITALIANOS EM FUNCIONAMENTO NA CIDADE DE SÃO PAULO.....	100
CONSIDERAÇÕES FINAIS	106
REFERÊNCIAS.....	113

RESUMO

Esta dissertação tem como objetivo estudar a comida italiana, desde a tradicional, que tanto influenciou a culinária brasileira, até a chamada gastronomia, com a qual se apresenta nos dias atuais, caracterizada pela apresentação de pratos individuais, com pequenas porções de comida, com cardápios assinados e cozinhas comandadas por *chefs*. Pesquisa de caráter qualitativo, apóia-se na metodologia de caráter documental e bibliográfica dos restaurantes paulistanos de comida italiana em funcionamento. Ao que se refere às cantinas mais antigas, nota-se que elas não acompanharam a modernização da gastronomia, mantêm a administração familiar ou realizada por funcionários antigos que cresceram e acompanharam a história da casa, cujos cardápios conservam as tradicionais massas regadas com muitos molhos e se destacam interferências externas de pratos que não fazem parte da culinária italiana. Por sua vez, os restaurantes mais recentes apresentam uma cozinha inovadora e, ao mesmo tempo, tradicional no que diz respeito à fidelidade aos produtos italianos e às tradições, contam com a presença do *chef* de cozinha e têm seu cardápio propagado sob seu nome, sob suas criações; acompanham o crescimento da cidade e se localizam nos bairros de maior movimento e de poder aquisitivo alto, os chamados bairros nobres.

Palavras-chave: Imigração italiana. Cozinha. Gastronomia. Restaurante. São Paulo/SP.

ABSTRACT

This dissertation aims to study the Italian food, from traditional, which so influenced Brazilian cuisine to call gastronomy, with which it has today, characterized by the presentation of individual plates with small portions of food, with menus signed and kitchens run by chefs. Qualitative research study, is based on the methodology of literature and documentary character paulistanos Italian food restaurants in operation. In the case of older canteens, note that they did not accompany the modernization of food, family support administration or held by employees who have grown old and has followed the history of the house, whose menus retain watered with many traditional pasta sauces and stand outside interference of dishes that are not part of Italian cuisine. In turn, the latest restaurants present innovative cuisine and at the same time, traditional with regard to fidelity to Italian products and traditions, have the presence of the chef and his menu are propagated under his name, under his creations, accompanying the growth of the city and are located in the busiest neighborhoods and high purchasing power, the so-called suburbs.

Key-words: Italian immigration. Kitchen. Gastronomy. Restaurant. Sao Paulo/SP.

INTRODUÇÃO

A influência italiana na cidade de São Paulo, no que diz respeito à incorporação de seus hábitos, costumes, vestimentas, idioma e da sua alimentação, além de sua contribuição para o desenvolvimento econômico da cidade, é inegável.

Trata-se da segunda maior leva de imigrantes que ingressaram no Brasil entre os anos de 1820 e 1972, ficando atrás apenas dos portugueses, e sendo seguidos pelos espanhóis, conforme indicado na tabela 1. Tal aspecto oferece visibilidade às expressões culturais, muito presentes ainda hoje no cotidiano de muitos paulistanos.

Tabela 1: Ingresso de imigrantes no Brasil (1820-1972)

Período	Italianos	Portugueses	Espanhóis	Japoneses	Total
1820-1876	16.562	160.119	2.901	---	350.117
1877-1886	132.153	83.998	15.715	---	273.162
1887-1903	995.620	305.582	193.607	---	1.654.830
1904-1914	212.063	412.607	243.617	15.543	1.085.849
1915-1918	17.647	41.897	31.539	9.728	111.648
1919-1930	116.319	337.723	91.776	75.382	945.284
1931-1940	18.328	95.740	9.937	86.414	288.607
1941-1945	276	9.073	275	1.548	18.432
1946-1963	115.754	320.595	123.590	59.556	799.365
1964-1972	4.527	22.980	4.467	5.836	74.082
Totais					
1820-1930	1.490.364	1.341.926	579.155	100.653	4.420.890
1820-1972	1.629.249	1.790.314	717.424	248.007	5.691.376

Fonte: Levy (1974, p. 74).

Para Alvim (1986), os imigrantes italianos foram fundamentais para o desenvolvimento de São Paulo. A Itália expulsora tinha na emigração a solução para a crise de desemprego que assolava o país desde 1870 e, em contrapartida, em São Paulo a imigração europeia colocava-se como alternativa à substituição do trabalho escravo nas fazendas.

Por ser descendente de italiano por parte de pai e mãe, e por ter crescido em meio às tradições da cultura italiana, sempre tive muito apreço pelo tema. Foi justamente impulsionada por essas tradições, nas quais fui criada, que decidi enveredar na área da gastronomia como formação. Atualmente, como coordenadora e professora de um curso de gastronomia, resolvi adentrar esse tema que sempre se manifestou para mim: a gastronomia italiana, suas tradições e suas contribuições aos hábitos dos paulistanos. Inicialmente o tema não apresentava tantas complexidades, porém ao desenvolvê-lo, ficou evidente que escrever sobre alimentação, cozinha e gastronomia era complexo e denso.

A alimentação tem sido discutida em diversos âmbitos e com diversos focos, então foi preciso defini-la e entender seu papel dentro dessa dissertação. Para tal, foram básicos os estudos de Carneiro e Meneses (1997) e Santos (2005).

Ao iniciar o estudo sobre cozinha e culinária percebi que o assunto era, a todo momento, confundido com alimentação e gastronomia. Foi quando decidi criar um sub- item para cada um desses temas. Os estudos sobre a cozinha foram então fundamentados principalmente por Revel (1996) e Montanari (2009), autores que possibilitaram sua compreensão.

Dos três, sem dúvida, o mais difícil foi a gastronomia. Mesmo com formação na área, a gastronomia é um tema de recente discussão no Brasil, e é definida de formas distintas. O tema é frágil. Foi necessária muita leitura, busca de bibliografias, e confrontos com temas próximos para conceituá-la e entender o seu papel dentro desse universo da alimentação. Foi principalmente por meio dos estudos de Revel (1996) que a gastronomia foi definida, diferenciada de culinária, e discutida amplamente, o que possibilitou as demais contextualizações do trabalho.

Tendo como campo de observação a cozinha, a gastronomia, dos restaurantes italianos que se estabeleceram na cidade de São Paulo, e sua distribuição nos dias atuais, foi necessária uma ampla pesquisa. Entender os motivos pelos quais parte da população da Itália, em determinado momento histórico, passou a emigrar para a América, e os motivos pelos quais o Brasil, e em especial a cidade de São Paulo passou a acolher esses imigrantes, foi preciso para problematizar quem eram esses imigrantes, como chegaram, sua adaptação na nova terra, e a inserção de seus hábitos alimentares nas mesas paulistanas e, ainda, de que forma essa alimentação se propagou, gerando as cantinas e os restaurantes na cidade.

Ao problematizar a alimentação italiana, muito se falava em regionalidade, em características alimentares distintas por região e o reflexo disso, tanto na alimentação quanto nos restaurantes. Foi preciso, então, definir cada cozinha italiana para verificar essas diferenças regionais, e em que elas interferiam nesse processo. O apoio bibliográfico principal foi o de Doeser (2004) e Hazan (2002) que discutem as características regionais da Itália, e a individualidade de cada região, em termos históricos e geográficos, o que determina os seus alimentos.

Foi utilizada também uma edição especial da revista *Prazeres da mesa* sobre a Itália “Paixão pela Itália: entre a tradição e a modernidade, um panorama da cozinha mais repetida do mundo”, edição de 2011, adotada como apoio para a construção das cozinhas regionais da Itália, e que acabou impulsionando a pesquisa final para um levantamento dos restaurantes

italianos em funcionamento na cidade de São Paulo, devido à discussão entre *chefs* renomados sobre a velha e a nova cozinha italiana.

Com isso tornou-se possível entender o motivo pelo qual levas de imigrantes de regionalidades distintas tinham conflitos de opiniões quanto aos pratos oferecidos, qual é a cozinha italiana antiga, e qual é a dos dias atuais. Com essa problematização vieram outros questionamentos: Como são os restaurantes italianos antigos? E os novos? No que eles diferem um dos outros? Onde estão localizados? Como são seus cardápios?

Iniciou-se um processo de pesquisa em busca dos restaurantes italianos existentes ainda hoje na cidade, e suas principais características, que mais retrate as mudanças ocorridas na alimentação da cidade desde a chegada dos primeiros imigrantes, até os dias atuais. Foi feita a análise de cada cardápio, item por item, para realmente entender o processo.

Sabe-se que não foram somente os italianos que contribuíram para o desenvolvimento da cidade, e para a incorporação de novos hábitos, mas essa dissertação aborda apenas a influência italiana.

Para tal, apoiou-se em pesquisa bibliográfica e documental, como uma pesquisa exploratória com abordagem qualitativa, que apresenta como objetivo principal discorrer sobre a cozinha, a gastronomia e os restaurantes italianos que se estabeleceram na cidade de São Paulo. Para Chizzotti (1995, p.104), a pesquisa exploratória qualitativa busca, em geral, “provocar o esclarecimento de uma situação para a tomada de consciência”.

Godoy (1995, p. 21) afirma:

[...] hoje em dia a pesquisa qualitativa ocupa um reconhecido lugar entre as várias possibilidades de se estudar os fenômenos que envolvem os seres humanos e suas intrincadas relações sociais, estabelecidas em diversos ambientes.

A pesquisa documental e a bibliográfica fundamentam a construção dos capítulos 1, 2 e 3, que contextualizam a imigração italiana, a alimentação, a culinária e a gastronomia. A metodologia de análise bibliográfica, segundo Dencker (2007), destina-se a aproximar o objeto de estudo, a compreensão de sua abrangência e dinâmica. Para tanto foram consultados livros, artigos científicos, anais de congresso e revistas especializadas que tratam do assunto. Ainda, de acordo com Gil (1999, p. 71):

A principal vantagem da pesquisa bibliográfica reside no fato de permitir ao investigador a cobertura de uma gama de fenômenos muito mais ampla do que aquela que poderia pesquisar diretamente.

A pesquisa de caráter qualitativo documental fundamenta a reflexão sobre os restaurantes italianos na cidade de São Paulo. Apesar de a *pizza* ter sido inserida no Brasil

também pelos imigrantes, a presente pesquisa não contempla as pizzarias da cidade, incorpora apenas os estabelecimentos nomeados como restaurantes, cantinas e trattorias.

Para a coleta desses dados, utilizou-se o *site* da *web* Guia da Folha de São Paulo *online* (<http://guia.folha.com.br>), no *link* restaurantes, busca de restaurantes por tipologia, sendo escolhidos os italianos, sem diferença de bairro, tipo de serviço ou gasto médio. Foram listados 147 restaurantes de tipologia italiana em funcionamento no segundo semestre de 2011, na cidade de São Paulo.

Após a identificação dos restaurantes, a continuidade do processo manteve-se pautada pela metodologia da pesquisa documental, para o cumprimento dos objetivos específicos da pesquisa, de caracterizar o cardápio, precisar a época da inauguração e o histórico do estabelecimento, bem como informações relevantes para análise. Para o cumprimento desses objetivos, realizou-se uma busca na *web* para a localização do endereço eletrônico de cada restaurante por meio do *site* de busca *Google*. Dos 147 restaurantes, 19 não possuem *sites*, portanto, o *corpus* dessa pesquisa pauta-se pelo estudo de 128 restaurantes italianos, a análise documental dos seus cardápios, identificação do tipo de cozinha oferecida e data de inauguração, levantamento dos dados relativos à história de cada casa, bem como dados sobre a presença de grupos e de filiais além de outras informações relevantes.

Focada na construção de uma memória italiana na cidade de São Paulo, a presente pesquisa apoia-se em recursos documentais, que permitem acompanhar os motivos da saída dos imigrantes do país de origem, a chegada ao Brasil, sua adaptação e empreendedorismo, materializados na criação de estabelecimentos italianos na cidade, marca forte de sua cultura ainda predominante nos dias atuais.

A chegada de tantos imigrantes, com suas trajetórias de vida, incorporou-se à história da cidade de São Paulo. Os imigrantes tornaram-se autores dessa história e formadores da cultura da cidade, que é feita do conjunto dos costumes expressos, das histórias das pessoas comuns e seus rastros (CORNER, 2005, p. 17).

Uma das manifestações culturais expressas por um grupo que emigra é a alimentação. Ela é uma expressão de memória, de pertencimento, de identidade, além de ser a que mais perdura no caso de um distanciamento, uma vez que é um hábito arraigado ao cotidiano, e um dos últimos a serem abandonados por um povo que emigra (CORNER, 2005, p.18).

Nesse sentido, diante do número de italianos e de seus descendentes em São Paulo, pressupõe-se que, mesmo com uma grande presença de imigrantes vindos de outros países, como os já citados Portugal, Espanha e Japão, que também inseriram seus hábitos alimentares, há uma grande influência dos hábitos alimentares italianos.

O primeiro capítulo, com o título “A pátria italiana: seu povo e o Brasil” inicia-se com uma abordagem histórica pautada na pesquisa documental e bibliográfica, com base nos estudos de Trento (1989), Alvim (2000), Fausto (1977, 1998, 2000), Lanna (2010, 2011) e Carelli (1985), sobre a vinda dos imigrantes desde sua saída da Itália em 1870, consequência do processo de unificação do território italiano no final do século XIX, seguido dos efeitos econômicos decorrentes das guerras, sua chegada ao Brasil, país que junto com os Estados Unidos e com a Argentina constituíam os principais destinos do chamado “Novo Mundo”, e a consequente trajetória dos imigrantes dessa primeira leva na cidade de São Paulo: processo de acomodação nos bairros imigrantes, a ocupação operacional e a inserção de seus hábitos na cidade. Em um segundo momento trata das especificidades dos imigrantes do Pós-Segunda Guerra, que diferiam dos primeiros tanto no perfil dos emigrados, quanto nos seus objetivos na nova terra. Aborda-se o processo de transformação de São Paulo em uma “cidade italiana” que, com as portas abertas para a imigração, recebe um número significativo de imigrantes italianos, que inseriram seus hábitos e estilos de vida na cidade, e deixaram suas marcas na cozinha. Por fim, a caracterização das cozinhas regionais italianas, importante para a análise da gastronomia italiana presente nos restaurantes italianos em funcionamento na cidade.

O segundo capítulo, com o título “Alimentação, culinária e gastronomia na cidade de São Paulo” aborda os temas em questão dentro de seu universo de exploração. A alimentação é discutida no âmbito biológico, econômico, social, cultural e filosófico. Em um segundo momento, aborda-se apenas a alimentação e a cozinha, sua relação com a linguagem, com a cultura, com a vida social e emocional e as percepções advindas dela. A comida e a cozinha estão relacionadas com a identidade, são o patrimônio cultural de um povo, porém as tradições alimentares não são estáticas. Podem ser recriadas, redefinidas, a partir das interferências externas. No item subsequente, trata-se da comensalidade, apoiada principalmente nos estudos de Boutaud (2011), que é o ato de partilhar o alimento entre duas ou mais pessoas, ato este repleto de regras e protocolos, que variam de região para região. É expressa tanto em bons quanto em maus momentos, é a sociabilização das pessoas ao redor da mesa. Em um terceiro momento, discute-se a gastronomia, representada pela figura do *chef* de cozinha, que é desenvolvida a partir de conhecimentos técnicos apurados, do conhecimento sobre os alimentos nos seus aspectos nutricionais, suas características organolépticas, textura, cor e possíveis harmonizações. Nela, o *chef* não fica preso às tradições, com ela a cozinha deixa de ser coletiva, e cada um fica livre para exercer sua própria criação, pois a tradição se encontra presente no *chef* e o inspira.

O terceiro capítulo, com título “Da cozinha à gastronomia” trata do processo de transformação da alimentação em gastronomia. A alimentação, antes da chegada dos imigrantes, apresenta a cozinha paulistana sem as interferências ocorridas com a chegada de novos povos, problematiza o fenômeno da imigração italiana na cidade de São Paulo, a partir do século XIX até os dias atuais, observando-se cozinhas e gastronomias distintas, as contribuições trazidas pelos imigrantes italianos da primeira leva, as contribuições da segunda leva, a propagação dessa cozinha e a inserção desses hábitos alimentares italianos na cidade e, finalmente, o processo de transformação da cozinha à gastronomia.

O quarto capítulo, com o título “Do tradicional ao moderno: distribuição dos restaurantes italianos na cidade de São Paulo” apresenta a pesquisa sobre os restaurantes italianos em funcionamento na cidade de São Paulo: os restaurantes italianos antigos e novos, o que os diferencia, localização e cardápio, problematizando-os e ressaltando suas principais características.

CAPÍTULO 1 – A PÁTRIA ITALIANA: SEU POVO E O BRASIL

1.1 A trajetória dos imigrantes italianos: da miséria na Itália às lavouras de café no Brasil

Terra nostra, terra dos nossos sonhos, esperança, teu nome é Brasil, luz que ilumina a estrada, estrada dos nossos dias, guiava os passos de teus filhos, todos teus filhos, Brasil. (autor desconhecido)

Discutir a influência da cultura italiana na alimentação e na gastronomia na cidade de São Paulo implica, antes, entender o papel do imigrante italiano, desde sua saída da Itália, até sua chegada ao Brasil.

É sabido que o processo de unificação do território italiano, no final do século XIX, e os efeitos econômicos decorrentes das guerras foram, sem dúvida, fatores determinantes para o movimento migratório de italianos em direção à América, mais especificamente para o Brasil, Estados Unidos¹ e Argentina, como destaca Vêras (2003, p. 75): “a história do processo emigrantista italiano começa a partir de 1860, com a unificação da Itália. As transformações devidas à unificação traduziram-se num gigantesco processo de exclusão social”. No plano econômico, Lanna (2011) aponta ainda o processo de transformação fundiária, a pauperização e a industrialização, bem como a ocorrência de tragédias naturais, acrescidos da tradição de deslocamentos sazonais para o trabalho.

A penetração do capitalismo nos campos italianos gerou uma enorme crise de desemprego no país, deixando milhares de famílias sem trabalho e passando por sérias dificuldades financeiras, sendo a emigração a única solução de sobrevivência para aqueles que passavam por essa situação. Na época, até mesmo o governo italiano incentivou a emigração devido ao fato de não terem como absorver toda a mão de obra disponível no país e a consequente desigualdade na repartição das terras, bem como a ocorrência de epidemias que assombravam a população local. Não restando outra forma de sobrevivência, senão a emigração, os italianos começam a sonhar com o novo mundo, sendo essa uma alternativa para a solução dos problemas de sua nação. Dessa forma, cerca de 24 milhões de italianos foram expatriados (1869 a 1962), num processo emigratório de caráter excludente (VÉRAS,

¹ Em termos numéricos os Estados Unidos da América constituíram o primeiro destino dos italianos: 44% do fluxo correspondente ao período de 1876 a 1976 (LANNA, 2011).

2003). “Dos 3.390.000 imigrantes que desembarcaram no Brasil entre 1871 e 1920, mais de 1.373.000 eram italianos” (MARAN apud CARELLI, 1985, p. 22). Desses imigrantes italianos, até 1902, a maioria era proveniente de Vêneto, norte da Itália, pois, por serem pequenos proprietários de terra na Itália, foram os primeiros a começar a sofrer com as mudanças na economia, e viram, na emigração para o Brasil, a possibilidade de se tornarem fazendeiros. Esse sonho é traduzido em uma canção dos imigrantes, datada no ano de 1880, que diz: "América América, lá se vive que é uma maravilha, vamos ao Brasil com toda a família, América América, se ouve cantar, vamos ao Brasil, Brasil a povoar". Segundo registros, boa parte deles foi para o interior do estado de São Paulo.

Os italianos do Vêneto tinham características particulares, em geral eram pequenos proprietários de terras na Itália e vinham interessados em amealhar terras no Brasil. A maioria se concentrou no sul do Brasil, outros foram para o interior de São Paulo e alguns para o Espírito Santo (COLLAÇO, 2009, p. 20).

Apesar da incidência de altas taxas de retorno à Itália (TRENTO, 1989), o redirecionamento para outras regiões do território brasileiro ou para demais países do Cone Sul, muitos foram os italianos que desembarcaram e permaneceram no estado de São Paulo. Nem todos, como destacado por Vêras (2003), detinham recursos para adquirir propriedades no Brasil, engajando-se no sistema de colonato nas fazendas paulistas. Chegaram ao porto de Santos em grande quantidade, e se distribuíram pelo interior do estado. Os que vieram por conta própria instalaram-se, preferencialmente, na capital, mobilizando suas redes pessoais, instalando-se nas proximidades daqueles que tinham chegado há mais tempo, ou seja, membros das comunidades de origem, como, por exemplo, nos bairros do Bexiga (Bela Vista), Bom Retiro, Brás e Lapa.

A presença inicial de um imigrante da aldeia estimula e viabiliza um fluxo migratório que utiliza e constrói uma rede de pertencimento espacializada em bairros. Esta concentração de estrangeiros de mesma origem produz particulares movimentos de construção de identidades, fazendo-os italianos nos lugares de fixação e transformando referências locais na América (LANNA, 2011, p. 123).

Passos e Viana (1986), em matéria “A Itália toma conta da cidade”, publicada na revista *Veja* São Paulo, edição comemorativa aos 450 anos da cidade, comentam:

Só nos anos de 1880 a 1890, desembarcaram no porto de Santos, em São Paulo, cerca de 200.000 italianos, - um número que superava amplamente os 219 suíços e os 201 irlandeses que chegaram ao mesmo lugar no mesmo período. Muitos desses italianos se dirigiram logo às fazendas de café, no interior do estado, e começaram a trabalhar como lavradores. Quase sempre analfabetos e sem falar português, os primeiros imigrantes criaram a imagem

de um povo rude. Com o início da industrialização na capital, os filhos desses italianos - ou, às vezes, toda a família - vieram para São Paulo e começaram a procurar um lugar para viver. Optaram por regiões baratas e próximas do centro - e daí surgiram os bairros italianos da cidade - Brás, Bela Vista e Barra Funda.

A procedência regional também é cotejada por Trento (1989, p. 39): para o período de 1878 a 1886 (71.802 peninsulares), a maioria provinha do sul e ilhas² (48,9%), seguido do norte³ (42,1%), ao passo que, entre os anos 1887 e 1895 (492.261 peninsulares), ocorre a inversão desse quadro: o norte (71,8%) concentra a maioria dos emigrados e o sul e ilhas correspondem a 21,9%. No período posterior, 1896 a 1902 (372.913 peninsulares), a situação volta a se inverter, com predomínio do sul e ilhas (53,1%), enquanto o norte compreende 30,1%. Considerado todo o período – 1878 a 1902 (936.976 peninsulares) – tem-se a predominância do norte (52,9%), seguido do sul e ilhas (36,4%) e do centro⁴ (10,7%). Trento (1989) aponta dificuldades de identificação da origem dos peninsulares na capital paulista. Collaço (2009), todavia, salienta que a maioria dos italianos da cidade de São Paulo era proveniente da Itália meridional – Calábria, Campânia e Basilicata. Eram chamados de *braccianti* – trabalhadores braçais – caracteristicamente mais humildes que os demais, acostumados a trabalhar com terra e habituados aos deslocamentos sazonais para o trabalho.

A maioria, a partir de 1902, que se instalou em São Paulo, eram *braccianti* ou proletários rurais, italianos sem terra e em busca de alguma atividade fixa. Estes possuíam algumas diferenças com relação aos vênetsos, inicialmente sua condição era mais desfavorável, porém o núcleo familiar era menor que seus antecessores e não vinham de uma única unidade, mas, sim, de várias: Calábria, Campânia, Basilicata e Púglia. A preferência de permanecer na cidade estaria associada às experiências anteriores em que a terra se tornou um cativeiro insuportável e os orientou no sentido de preferir o meio urbano (COLLAÇO, 2009, p. 20).

Na tabela a seguir, é possível verificar a emigração italiana para o Brasil entre os anos de 1876 a 1920. Nota-se a predominância dos setentrionais, dos quais os vênetsos, na quase totalidade agricultores, e os lombardos são maioria. Seguem-se os calabreses e os calabrianos, da região meridional.

Essa diversidade de origens explica em parte suas diferentes ocupações em São Paulo, bem como seus anseios e formas de resistência à proletarização (VÉRAS, 2003, p. 182).

² Durante o período em questão (1878 a 1902) compreende Abruzos e Molise, Campânia, Apúlia, Basilicata, Calábria, Sicília e Sardenha (TRENTO, 1989, p. 39).

³ Reúne o Piemonte e o vale de Aosta, Ligúria, Lombardia, Vênetsos e Friuli e Emília- Romagna (TRENTO, 1989, p. 39).

⁴ Reúne a Toscana, Marcas, Úmbria e Lácio (TRENTO, 1989, p. 39).

Véras (2003, p. 182) se atém às atividades econômicas desempenhadas pelos italianos em São Paulo: os lombardos e os toscanos dedicavam-se ao pequeno comércio de óleos comestíveis e artesanato ao passo que os napolitanos realizavam a mascateação e o artesanato. Parte deles empregou-se na indústria, integrando-se ao movimento operário sobre o qual importantes estudos já foram realizados (MARAN, 1979; FAUSTO, 1977).

Em seu estudo sobre o Bexiga, Lanna (2011, p. 124) aponta a sobreposição de atividades realizadas na moradia, que também concentrava atividade econômica e o lazer.

Os homens frequentavam as cantinas para tomar vinho, comer provolone ou pecorino. E, nos quintais, jogavam *boccia* ou *morra*. Diante do exíguo espaço das habitações operárias, o trabalhador ganha as ruas. Diante das casas, nas noites de verão, eram colocadas cadeiras onde as mulheres conversavam, brincavam, enquanto os maridos, fumando seus longos cachimbos, jogavam *scopa*, *ter sete* ou *víspera* (Reale, 1982, p. 11) [...] especialmente os calabreses criavam um clima de festa a cada um que chegava” (VÉRAS, 2003, p. 206).

Tabela 2: Emigração italiana para o Brasil por regiões (1876-1920)

Região	Nº Absoluto	%
Vêneto	365.710	30,0
Campânia	166.080	13,5
Calábria	113.155	10,0
Lombardia	105.973	8,5
Abruzzi/Molise	93.020	7,5
Toscana	81.056	6,5
Emilia-Romagna	59.877	4,8
Basilicata	52.888	4,2
Sicília	44.390	3,6
Piemonte	40.336	3,2
Púglia	34.833	2,8
Marche	25.074	2,0
Lazio	15.982	1,3
Úmbria	11.818	0,9
Ligúria	9.328	0,7
Sardenha	6.113	0,5
Total	1.243.633	100,0

Fonte: Véras (2003, p. 183).

O processo de emigração foi difícil e traumático. Famílias foram desfeitas, casas abandonadas e sonhos deixados para trás com a promessa de uma nova vida, pois entre morrer de fome em seu país e ter uma nova vida mais confortável, milhares de europeus acreditaram no sonho de “fazer a América” (FAUSTO, 2000). As condições que iriam encontrar na nova terra não eram exatamente claras, mas valiam o risco diante da vida miserável que vivenciavam e as promessas de futuro promissor (COLLAÇO, 2009).

Dessa forma, carregando apenas seus pertences pessoais, milhares de italianos partiram em direção de um novo destino onde acreditavam ter condições melhores para se viver, ganhar seu sustento e, após, retornar a sua velha pátria.

A política emigratória impunha-se como admirável alternativa para os problemas da nação italiana. Além de expulsar milhões de italianos, obrigando-os a procurar emprego no exterior, essa política desempenhou um outro papel: transformou o expatriado em “colônia comercial” (VÉRAS, 2003, p. 77).

A maioria deles desembarcou no Brasil que, por outro lado, incentivava a imigração, pois passava por um período de transição da mão de obra escrava para a mão de obra livre. Com o crescimento do setor cafeeiro, e com a diminuição e posterior proibição do tráfico negreiro em 1850, cada vez mais se necessitava de trabalhadores livres e viram na crise europeia uma solução para a expansão da economia, o que torna claro que o processo de imigração tinha um caráter, por parte de ambos, econômico. Além disso, para o Brasil, a imigração tinha também por propósito a política do branqueamento que, conforme Hofbauer (2006, p. 22):

[...] a ideia do branqueamento serviu como uma saída ideológica para esse momento crítico de transformações na política e na economia. Serviu à elite política e econômica do país também como argumento para promover uma grande campanha de “importação” da mão de obra branca europeia – o que teria como “efeito colateral”, a marginalização (não integração) dos negros na nova sociedade de classes que estava surgindo nos centros urbanos do país.

Dos italianos que desembarcaram no Brasil, entre 1902 e 1920, 70% tiveram como destino o estado de São Paulo, onde havia cerca de 610 mil italianos (VÉRAS, 2003, p. 86).

Nos anos subsequentes, a imigração diminuiu. Trento (1989, p. 268) aponta o ingresso de 85.210 peninsulares durante os anos de 1921 a 1937. Nesse período, ocorre o predomínio dos meridionais e ilhas (48,9%), seguidos nos setentrionais (38,1%) e da Itália Central (13%). O ingresso se reduz em virtude da Segunda Guerra Mundial, sendo retomado em 1946, quando o Brasil, já com outro propósito, volta a receber uma nova leva de italianos – “desta vez, fugitivos do fascismo que dominou a Itália de Benito Mussolini” (PASSOS; VIANA, 1986). Essa nova leva, porém, não era igual à de 1870, sendo agora “outra espécie de imigrantes: diplomados, especialistas em vários tipos de indústria, capacitados” (PASSOS; VIANA, 1986). Mas, mesmo assim, a recepção deles não era das melhores.

1.2 Os imigrantes do pós-guerra: a vinda da mão de obra qualificada

Se os italianos que chegaram ao Brasil no final do século XIX, início do século XX, foram fundamentais para o crescimento da indústria na cidade de São Paulo, os italianos do Pós-Segunda Guerra Mundial, que chegaram entre 1946 e 1960, se diferenciavam bastante de seus conterrâneos.

A Itália, sob o comando de Benito Mussolini, se juntou à Alemanha e ao Japão, mesmo sabendo que seu país não se encontrava em boa condição econômica para iniciar uma guerra. Destruída pela força dos Aliados, principalmente Estados Unidos, Inglaterra e França, a guerra foi um desastre para a Itália. Facchinetti, em entrevista concedida a Sugimoto (2003, p. 6), coloca que na memória dos imigrantes “era comum a lembrança de que eles tinham quatro inimigos: os fascistas e os alemães de dia, os *partigiani* e o bombardeio americano à noite. Eles não sabiam para que lado olhar, levavam tiros por todos os lados”. A Itália chegou ao fim da grande guerra em um estado caótico: Os italianos não tinham onde trabalhar, suas casas e cidades haviam sido destruídas.

Durante a guerra as condições de vida da classe operária haviam piorado violentamente, tanto na cidade como no campo. Centenas de milhares de italianos ficaram sem casa nas cidades bombardeadas, sofrendo escassez dos gêneros de primeira necessidade. Nos campos, os camponeses autossuficientes e os meeiros tinham menos para se lamentar, mas os trabalhadores braçais haviam sido reduzidos à miséria. Além disso, a situação nas áreas rurais era de superpopulação por causa do êxodo em massa das cidades durante a guerra. A inflação havia corroído os salários reais dos operários da cidade. Os trabalhadores braçais meridionais constituíam o setor mais pobre de toda a força de trabalho (FACCHINETTI, 2003, p. 41).

A guerra fez da Itália um país sem novas perspectivas. Finalizada em 1945, com a rendição da Itália e da Alemanha, deixou um rastro de destruição nas cidades italianas e o fim do fascismo de Mussolini. Mas os terríveis efeitos dos anos de guerra fizeram com que mais uma vez os italianos sofressem as duras consequências de seus governantes. No primeiro momento, devido à unificação do país e, no segundo momento, em razão da entrada em uma guerra em apoio a outros países, sem uma boa estrutura de retaguarda.

Vinte anos de fascismo, mais vinte meses de guerra civil, outros tantos de forte combate nos campos e nas cidades, com a lenta destruição de casas, fábricas, ferrovias e de pontes tanto pelos Aliados quanto pelos alemães, deixaram a Itália destrozada. A região sul da Itália foi a mais atingida pela miséria (FACCHINETTI, 2003, p. 37).

Diante disso, inicia-se um novo processo de emigração, em que o incentivo do governo vigente pautava-se pelo interesse da reconstrução da Itália. Milhares de italianos, então, partiram novamente com a proposta de “fazer a América”. A grande maioria tinha a

intenção de trabalhar, juntar dinheiro, e retornar ao país de origem. A política emigrantista é então a solução para muitos que passavam sérias necessidades básicas, conforme afirmado por Facchinetti, em entrevista a Sugimoto (2003, p. 6):

Ao governo italiano, incapaz de absorver tanta força de trabalho, também convinha a emigração de pessoas que buscassem no exterior divisas para aumentar a poupança interna, contribuindo para a reconstrução do país. Depois de Estados Unidos e Canadá, ao norte, os países mais procurados pelos italianos foram, pela ordem: Venezuela, cujo petróleo permitia boas condições de progresso; Argentina, que acolheu não só trabalhadores, mas a maioria das lideranças do fascismo; e Brasil, apesar da restrição aos comunistas, cuja entrada era controlada inclusive por padres católicos, aos quais cabia conceder atestados de boa conduta.

Nessa nova fase, como colocado anteriormente, o perfil dos imigrantes era bem diferente dos primeiros, que chegaram entre 1870 e 1920, “não eram mais levadas de famílias com um grande número de filhos. Ao contrário, eram, em sua maioria, jovens, de ambos os sexos, solteiros” (FACCHINETTI, 2003, p. 94). Além disso, os novos imigrantes já chegavam ao Brasil com uma profissão adquirida na Itália. Muitas vezes, não por terem estudado, mas porque realizavam cursos técnicos, muitos oferecidos por iniciativa do Comitê Intergovernamental para a Emigração Europeia (CIME), ou demais instituições criadas no contexto do pós-guerra para a recuperação das economias dos países europeus.

Em contrapartida, nessa época, o Brasil necessitava de mão de obra qualificada, e o governo incentivou a emigração oficializada em acordos assinados entre os dois países. O presidente em exercício, Getúlio Vargas, criou o Decreto-lei nº 7.967, em 18 de setembro de 1945, que dispunha sobre a entrada de estrangeiros no Brasil. Dentre os artigos, os que valem ressaltar são o Artigo 1º: “Todo estrangeiro poderá, entrar no Brasil desde que satisfaça as condições estabelecidas por esta lei”; o Artigo 2º: “Atender-se-á, na admissão dos imigrantes, à necessidade de preservar e desenvolver, na composição étnica da população, as características mais convenientes de sua ascendência europeia, assim como a defesa do trabalhador nacional”; o Artigo 38, § 1º: no caso da imigração dirigida, “Dar-se-á preferência a famílias que contem pelo menos com 8 pessoas, aptas para o trabalho, entre quinze e cinquenta anos” e, por fim, o Artigo 97:

O Conselho de Imigração e Colonização procederá, dentro do prazo de 90 dias, ao cadastro da mão de obra que deva ser suprida mediante a introdução de imigrantes e apresentará à aprovação do Presidente da República o plano e o orçamento dos serviços de seleção e formamento (*sic*) da imigração.

Fica claro, nesse documento, que a intenção era desenvolver a imigração e proteger os interesses do trabalhador brasileiro.

Dentre os artigos existentes no acordo de migração entre a Itália e o Brasil, firmado em 1950, Facchinetti (2003, p. 102) ressalta:

Após o recrutamento e a seleção, os imigrantes aceitos eram providos gratuitamente de um Certificado de Imigração, redigido nas duas línguas. E foram, também, assegurados aos trabalhadores imigrados os direitos à possibilidade de transferirem suas economias para a Itália, a favor de suas famílias ou de outras pessoas dependentes econômicas. A transferência aplicava-se aos imigrantes italianos estabelecidos no Brasil desde 1945.

Como na imigração anterior, a “oportunidades de trabalho e ganhos financeiros foram os atrativos para a vinda dos imigrantes para o Brasil. Havia o mito do enriquecimento rápido” (FACCHINETI, 2003, p. 98). Dessa forma, desembarcaram no Brasil entre 1946 e 1960 uma média de cem mil italianos, retornando uma média de trinta mil, conforme indicado na tabela 3.

Tabela 3: Emigração italiana para as Américas – 1946 a 1960

ÁREAS	Saídas da Itália	Voltas à Itália	% voltas/saídas
Brasil	110.932	31.546	40.028,4
Venezuela	231.543	92.546	19,7
Argentina	484.068	95.573	26,3
América Latina	879.340	231.324	12,2
EUA e Canadá	504.449	61.511	

Fonte: Rosoli (apud TRENTO, 1988, p. 408).

Levy (1974, p. 55) observa que:

[...] os anos correspondentes à Segunda Guerra Mundial, em especial de 1942 a 1945, apresentam um número bastante reduzido de entradas, em torno de 2.000 imigrantes anuais. A Constituição de 1946 ameniza certos itens da legislação por quotas, e nessa segunda fase do período a imigração ressurgiu, em níveis não tão altos como no passado, aproximadamente 44.000 entradas anuais.

Na Constituição de 1946, foi discutida a questão da imigração. No artigo 141, “A constituição assegura aos brasileiros e aos estrangeiros residentes no país a inviolabilidade dos direitos concernentes à vida, à liberdade, à segurança individual e à prosperidade” em termos específicos. Já o senhor Mário Masagão (1946) coloca: “O Brasil é um país de imigração e precisa abrir as portas às correntes que vêm cooperar para o nosso progresso. O maior incentivo nessa matéria é a segurança dos direitos fundamentais dos imigrantes, em igualdade com os nacionais” (Constituição de 1946, 1947, p. 11).

Com isso, a cidade de São Paulo abre suas portas e recebe um número significativo de imigrantes italianos, tornando-se então, conforme afirmado por Carelli (1985, p. 30), “uma cidade italiana”.

A tabela 4 reúne dados sobre a população italiana no estado de São Paulo, comparada com a de outras nacionalidades:

Tabela 4: População estrangeira naturalizada no estado de São Paulo: 1920, 1940, 1970.

ANO	Portugal	Itália	Espanha	Alemanha	Japão	Outros	Total
1920	167.198	398.797	171.289	11.060	24.435	57.072	829.851
1940	165.542	234.550	130.274	34.490	132.216	117.030	814.102
1970	214.021	108.633	94.477	23.082	116.566	146.747	703.526

Fonte: Levy (1974, p. 79-82).

Nota-se que os anos considerados como os que mais receberam imigrantes em massa da Itália correspondem, justamente, aos períodos em que essa população aparece com o maior número de imigrantes do estado de São Paulo, de acordo com a tabela 4.

Tal quadro justifica a ênfase de alguns autores, com base em seus depoentes, que afirmam que os imigrantes italianos se sentiam na Itália, quando, na verdade, estavam em São Paulo.

Entretanto, deve-se salientar que, nos anos de guerra, os soldados da Força Expedicionária Brasileira lutaram contra o fascismo, o que não tornou fácil a vida dos italianos dentro do Brasil nesse período. Não era permitido falar italiano nas ruas, os italianos passaram a ser humilhados, o Brasil passou a exigir que nomes que remetesse à Itália fossem substituídos para que nada se associasse ao, então, país inimigo da Segunda Guerra Mundial. Como exemplo dessa fase, cita-se o futebol, quando o clube “*Palestra Itália*” teve seu nome trocado para “*Sociedade Esportiva Palmeiras*”. “Muita gente traz até hoje as cicatrizes daquela época” (RICUPERO, 2011, p. 22; MALTA, 2011, p. 33). Foram anos difíceis para os imigrantes: “Muitas famílias chegaram a impedir que seus filhos falassem italiano, temendo uma possível prisão” (PASSOS; VIANA, 1986).

No entanto, independente dos pontos positivos e negativos da história da imigração, a cidade de São Paulo teve um notável crescimento populacional de estrangeiros nos anos compreendidos entre 1872 e 1940, tendo seu ritmo diminuído nos anos de 1920 a 1940, e sem um crescimento significativo nos anos 1980, 1990 e 2000, segundo dados que podem ser observados na tabela 5.

Do total de 2.459 estrangeiros existentes no ano de 1872, passa a ter, em 1920, um total de 206.637, ou seja, 35,6% da população, que significa um aumento de 204.178 imigrantes dentro de cinco décadas. A partir de 1920, esse número aumenta na cidade, porém não com a mesma força dos anos anteriores, e passa a diminuir a partir de 1980. Observam-se os números totais na tabela a seguir.

Tabela 5: População da cidade de São Paulo: 1872 a 2000

Ano	População total	População de estrangeiros
1872	31.383	2.459
1890	64.934	14.303
1920	579.033	206.637
1940	1.326.261	297.214
1950	2.198.096	300.430
1960	3.788.857	Sem informação
1970	5.924.615	381.697
1980	8.493.226	325.540
1990	9.626.898	233.643
2000	10.435.546	195.643

Fonte: IBGE (apud VÉRAS, 2003, p. 57).

Com base nos dados apresentados, torna-se também possível analisar que o movimento migratório ocorrido na cidade, nos anos de 1872 a 1940, corresponde ao período de maior movimento migratório de italianos para o Brasil - primeira grande leva de imigrantes. Nos anos 1920 a 1940, nota-se uma queda na entrada de imigrantes na cidade, que pode ser relacionada com a já citada Constituição de 1934, e sua consequente limitação de quotas para estrangeiros e fiscalização deles, e com a Segunda Guerra Mundial. Após o ano de 1950, a imigração volta a crescer, mas não com a mesma intensidade da anterior (início da imigração de massa dos anos 1870 a 1906), e pode ser relacionada com o término da Segunda Guerra Mundial, quando o Brasil volta a receber imigrantes italianos.

É certo que:

[...] a cidade de São Paulo sofreu uma enorme expansão e transformação, quantitativa e qualitativa, entre os finais do século XIX e início do século XX, decorrente da chegada e fixação de milhares de imigrantes europeus, notadamente de origem italiana (LANNA, 2010, p.1).

Com a vinda desses imigrantes italianos, a representatividade e a influência desse povo foram marcantes em cada espaço da cidade, como na cozinha, na música, na arte, no carnaval, na política, no cinema, e até no futebol, que diferiam de região para região.

À medida que se sucederam novos fluxos migratórios, vindos dos diversos estados da península Itálica para outras cidades brasileiras, novos hábitos e costumes, tão variados quanto as realidades que encontraram por aqui, foram sendo incorporados (MALTA, 2011, p. 31).

O italiano, que trazia da Itália suas diferenças regionais aparentes, era um em São Paulo, outro no Rio de Janeiro, que era diferente no Rio Grande do Sul, e que seria diferente em qualquer outra região se ele viesse de uma região distinta das demais de seu país de origem. Por esse motivo, a história desses imigrantes foi diferente em cada cidade ocupada, com movimentos e influências que diferiam. A historiadora Constantino, em entrevista para Malta (2011, p. 31) classifica os italianos da seguinte forma: no Rio de Janeiro, “pode ser um artista, um pequeno comerciante”; nas colônias do sul, bem como no Espírito Santo “o agricultor proprietário de terra”; nas cidades do norte e nordeste, “é mascate ou comerciante”; em São Paulo, “o operário anarquista ou socialista, mão de obra na lavoura de café”.

O fato é que na cidade de São Paulo, objeto de estudo desta pesquisa, os imigrantes italianos se fizeram tão presentes, que seus hábitos e estilos de vida foram determinantes no resultado do seu crescimento. As marcas deixadas pelos italianos na cidade foram tantas, que fizeram com que São Paulo passasse a ser considerada ainda hoje como a cidade mais italiana do mundo fora da Itália, fator destacado por Passos e Viana (1989):

Encontra-se a Itália em São Paulo em qualquer lugar - desde o mais alto edifício da cidade, o Itália, passando pelas óbvias pizzarias e restaurantes de massas até a arquitetura de edifícios-símbolo da cidade, como o Teatro Municipal ou o prédio do Banespa, no viaduto do Chá.

1.3 São Paulo: uma cidade italiana

Com certeza, se tivéssemos de dar um título à cidade de São Paulo no período compreendido entre o final do século passado até os anos 1920 deste século, esse seria “São Paulo italianíssima”. Memorialistas, viajantes, historiadores e analistas são unânimes em apresentar a Paulicéia como uma cidade peninsular (ALVIM, 2000, p. 404).

Com a abertura do governo brasileiro para a imigração, São Paulo, no final do século XIX, se tornou uma das maiores cidades de imigração do mundo. Dos 4,8 milhões de imigrantes que vieram para o Brasil entre 1820 e 1949, um pouco mais da metade, 2,5 milhões, entraram no estado de São Paulo (VASCONCELLOS apud HALL, 2004, p.121) e muitos tiveram como destino final essa cidade.

O censo paulista de 1934 identificou imigrantes de nacionalidades portuguesa (79.465), italiana (85.782), espanhola (34.517), francesa (1.908), síria (8.734), japonesa

(4.563), russa (4.708), alemã (13.362), austríaca (4.661) e inglesa (1.169); as demais foram reunidas como nacionalidade não especificada (50.189), totalizando 1.033.202 moradores na cidade de São Paulo (ARAÚJO, 1941, p. 71).

Nos registros do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), nos anos 1930, dos principais grupos de imigrantes que ingressaram no Brasil a população italiana era constituída por cerca de 1 milhão de pessoas.

Ainda, segundo as estatísticas da Secretaria de Estado dos Negócios da Agricultura, Indústria e Comércio de São Paulo, cerca de metade dos imigrantes que chegaram ao Brasil foram para São Paulo.

Os italianos foram então o maior grupo de estrangeiros que se estabeleceram na cidade de São Paulo até 1940, quando eles foram ultrapassados pelos portugueses (HALL, 2004, p. 124).

No começo do século XX percebia-se um grande número de imigrantes do sul da Itália em São Paulo, e muitos imigrantes do Vêneto, que vinham das fazendas do interior buscar melhores condições na capital (HALL, 2004, p. 124). Vale ressaltar que a origem desses imigrantes foi diversificada. No final do século XIX, a predominância eram os italianos do Vêneto, já a partir de 1902, o quadro mudou.

“Reconhecer que os imigrantes tentavam aglutinar-se segundo regiões de origem significa buscar compreender as redes de origem e as aqui construídas e/ou reproduzidas” (LANNA, 2010, p.5). Inicialmente, tinham como destino principal as áreas produtoras de café, no interior do estado de São Paulo, mas muitos acabaram se transferindo para centros urbanos e para a capital.

Estima-se que entre os peninsulares aportados no Estado, 30% não foram para o interior. Se a isso acrescentarmos os que fugiam das duras condições do campo e se dirigiam para a cidade, estarão explicadas as razões que ajudaram São Paulo não só a se tornar uma “cidade peninsular”, na época, como ainda a criar um exército de reserva para que a indústria nascente conhecesse sua primeira expansão (ALVIM, 2000, p. 404).

Os italianos se agruparam em bairros operários, bairros estes que formaram um reduto dos italianos na cidade. Reuniam-se, principalmente, nos bairros como Brás, Bexiga, Bom Retiro, Barra Funda, Lapa, Itaim e Belenzinho, sempre com a necessidade de se agrupar, conforme sua região de origem: os napolitanos no Brás, os calabreses no Bexiga, os venezianos no Bom Retiro, o que lhes permitia reconstituir a sua rede de amizades, as relações pessoais, e seus hábitos regionais (CARELLI, 1985, p. 34), pois no início ainda não existia a tão falada “italianidade”.

Seu grande centro de concentração se forma em torno da Mooca, Braz e áreas vizinhas. Há outros centros na Lapa, Bom Retiro e Itaim. Uma tal distribuição, com altos pontos de concentração nos centros industriais coincide com a concepção de serem os italianos da capital operários industriais, com uma considerável proporção suficientemente favorecida pela fortuna para se ter infiltrado nos bairros residenciais mais próximos (ENSAIO, 1936, p. 202).

A grande concentração de imigrantes decorreu do crescimento e expansão das plantações de café, e demanda por mão de obra⁵. O momento de crescimento econômico, não podia ficar sem trabalhadores, e os ex-escravos passaram a não ser a melhor opção de mão de obra.

A concentração do imigrante italiano no estado de São Paulo coincide praticamente com a expansão do café até os anos 1890, data em que as plantações atingem as cidades de Bebedouro, Araraquara e Botucatu. Dividindo o estado ao meio no sentido transversal, o rio Tietê é a fronteira natural da São Paulo italianíssima. Toda sua margem direita, desde a capital paulista até o centro-oeste do território, apresenta alta concentração de italianos (ALVIM, 2000, p. 402).

Muitos italianos quando chegaram foram suprir a mão de obra do setor cafeeiro no interior de São Paulo, pois, mesmo existindo mão de obra disponível, esta não estava sendo suficiente para as necessidades da crescente demanda. Mas, as condições de trabalho nas fazendas não eram as melhores, os italianos eram tratados como “escravos”. Por esse motivo, muitos preferiram a cidade.

[...] à medida que não se interessavam em permanecer sob o domínio de fazendeiros que ainda estavam presos à mentalidade escravocrata, os imigrantes preferiram a cidade. Nesse momento, até então tidos como instrumento de progresso, ganharam uma nova conotação bastante pejorativa e, em geral, são associados à violência, sujeira, desordem (COLLAÇO, 2009, p. 33).

Assim que desembarcaram, os italianos puderam optar pelo trabalho nas fazendas ou pelo trabalho na cidade, conforme colocado por Fausto (1977, p. 113): “sejam de origem rural ou urbana, muitos italianos aceitam inicialmente qualquer trabalho, desde que lhes permita sobreviver e fazer economias”. Economia esta que lhes possibilitou mais tarde retornar para sua pátria, ou comprar suas propriedades na nova terra, dando início a uma nova etapa em suas vidas.

Os italianos foram, sem dúvida, fundamentais para o desenvolvimento industrial da cidade. Conforme Alvim (2000, p. 404), em 1901, o primeiro estudo realizado sobre a

⁵ Os estudiosos apontam a criação de um exército industrial de reserva, que tinha por objetivo a manutenção de salários baixos.

industrialização na cidade afirmava que dos 50 mil trabalhadores empregados na indústria, 90% eram italianos. Vêras (2003, p. 85) coloca que os italianos, com sua força de vontade, determinação e o objetivo de juntar recursos para ter uma vida melhor e enviar dinheiro para seus familiares, trabalharam duramente nas lavouras, no comércio, nas indústrias, enfim, em todos os locais em que se propunham a trabalhar. Elaborou-se, então, a ideia do trabalhador imigrante como o trabalhador ideal, a peça que iria compor a engrenagem do trabalho assalariado.

Os italianos fortaleceram seus laços, se reconheceram italianos, e se fizeram reconhecer como italianos. Os bairros onde eles se estabeleceram se tornaram característicos por sua cultura e seus hábitos, seja no comércio, na arquitetura ou nas tradicionais festas italianas, porém demarcaram territórios, e se manifestaram por melhores condições quando se sentiram injustiçados.

Apresentemente, na urbe paulistana, “tudo era mesmo italiano”, até as manifestações sociais de sua população contra a exploração. A presença dos imigrantes tem sido também bastante ressaltada entre os trabalhadores, em particular nas fábricas, nas organizações sindicais, na agitação anarquista e socialista, na formação dos partidos, nas greves, na imprensa operária e na própria formação da tradição cultural e social dos trabalhadores paulistanos (SANTOS, 2003, p. 15).

Nessa história da incorporação dos italianos, seus hábitos e costumes no Brasil, mais especificamente na cidade de São Paulo, nem tudo foi alegria e festa. O que não faltou foi também humilhação, exploração do trabalho deles nas fábricas, o que gerou movimentos de revolta entre grupos, desprezo que muitos sofreram pela elite paulistana, pois não se pode esquecer que eles substituíram os escravos, ou seja, eram escravos brancos, além das perseguições que sofreram no país, e até mesmo a já citada proibição do uso de sua língua materna. E quando se tornou necessário, a partir da força do grupo que criaram, os italianos reivindicaram melhores condições de trabalho.

O operário paulista recebia um salário insuficiente para arcar com as suas necessidades básicas, e, por esse motivo, todos da família necessitavam trabalhar para colaborar com a renda doméstica. Nas indústrias, os imigrantes recebiam salários irrisórios, cumpriam longas jornadas de trabalho e não possuíam qualquer tipo de proteção contra acidentes e doenças. Trabalhavam sob condições exploratórias, o que tornava cada vez mais difícil para o imigrante – não só os italianos, mas de outras nacionalidades – uma melhora de vida social e financeira. Organizaram movimentos a partir do final do século XIX, cujo principal objetivo era o de reivindicar melhores condições de trabalho. Os italianos resgataram sua ideologia

anarquista e sindicalista da Itália e, com grande participação, se fizeram presentes nas greves, que tiveram seu ápice em 1917.

Mesmo com todos os prós e contras ocorridos na história da imigração italiana, nada impediu que eles contribuíssem com a terra que os recebeu, e no início do século XX, os italianos chegaram a compor mais da metade dos estrangeiros da capital:

Em 1893, os estrangeiros já formavam a maioria da população na capital, 54,6% e sua predominância provavelmente cresceu por mais alguns anos. [...] Mesmo em 1934, quando os imigrantes formavam 28% da população total, o recenseamento revelou um dado impressionante: 67% dos paulistanos eram ou estrangeiros ou filhos de estrangeiros. Embora a imigração prosseguisse em ritmo reduzido, a porcentagem de estrangeiros ainda atinge 22% da população em 1940 e 14% em 1950 (HALL, 2004. p. 121).

Além da bagagem, sua cultura e hábitos alimentares foram introduzidos aos poucos na cidade de São Paulo e que se faz presente até os dias atuais. As marcas de fácil identificação ocorreram na música, no carnaval, no cinema, na arte, na literatura, nas festas, na língua portuguesa, na arquitetura, nas esculturas, nos trabalhos manuais e na cozinha. Os italianos contribuíram para o desenvolvimento e o crescimento da cidade. Passos e Viana (1989) observam que as pessoas que caminham pelas ruas de São Paulo percebem que os imigrantes não encontraram apenas um novo espaço para viver, mas também construíram aqui uma pequena nova Itália.

Essas contribuições podem ser observadas ainda hoje pelos seus descendentes, que sabem da origem de sua família, mas não mensuram exatamente seu significado e importância, tanto em seu aspecto positivo, como negativo.

A presença italiana criou raízes profundas na cidade de São Paulo. Nas artes, com o pintor Alfredo Volpi e o maestro Camargo Guarnieri; na literatura, com os escritores Menotti del Picchia e Zélia Gattai; nas passarelas, com as modelos Luciana Vendramini e Petê Marchetti; nas festas populares, como as de Casaluce e de San Genaro que acontecem no Brás, ou a de Nossa Senhora Achirópita do Bexiga; na música, com João Rubinato – filho de imigrantes – vindo de *Cavàrzere*, província de Veneza, criador do personagem Adoniran Barbosa (1910-1982), que deu voz às canções “Saudosa maloca”, “Samba do Arnesto” e “Trem das onze” (MALTA, 2011, p. 34); no carnaval, o confete, hoje símbolo do nosso carnaval junto com a serpentina, foi importado da Itália no final do século XIX, do carnaval de Nice, mas tem sua origem em Roma, como pastilhas açucaradas que eram lançadas em meio às farras (MALTA, 2011, p. 34); no modo de falar, incluindo várias expressões, com exemplo “Mas que coisa!” (PASSOS; VIANNA, 1986). Ainda sobre as expressões e palavras

introduzidas e assimiladas pela língua portuguesa, Malta (2011, p. 31) destaca: baderna, aquarela, bravata, cafona, cantina, caricatura, cascata, fiasco, loteria, ópera, partitura, poltrona, ribalta, e tchau, “palavras essas que caíram na boca do povo e, assim como outros aspectos culturais, chegaram ao Brasil já nos séculos XVI e XVII”. No cinema, com os italianos Luchino Visconti, Roberto Rossellini e Vittorio de Sica; na arquitetura, com obras de Claudio e Domiziano Rossi (Teatro Municipal, Palácio das Indústrias, e o antigo Parque Dom Pedro), de Giulio Michelli e Giuseppe Chiappori (Viaduto Santa Ifigênia), de Tommaso Gaudenzio Bezzi e Luigi Pucci (Museu do Ipiranga); nas esculturas como o “obelisco” no Parque do Ibirapuera, criada pelo escultor Galileo Emendabile, e o Monumento das Bandeiras, esculpido por Victor Brecheret (PASSOS; VIANA, 1989; MALTA, 2011, p. 34-35).

Desde então vieram novos filmes, músicas, livros, peças teatrais e tantas outras expressões que contribuíram para reforçar os laços entre italianos e brasileiros. Laços mais antigos que a própria *oficialização* dos dois países, que revelam um diálogo entre *itálias* e *brasis* que promete durar por muito tempo. Pelo menos, enquanto houver carnaval, *pizza*, futebol e, naturalmente, baderna (MALTA, 2011, p. 35).

“Já assentado no Brasil, o imigrante busca amenizar o corte materializando, de várias formas, a lembrança da terra que deixou” (FAUSTO, 1998 p. 18), e a alimentação é um desses fatores que contribuem para o resgate dessa memória dentro de um novo país, de uma nova cultura repleta de hábitos e tradições até então desconhecidos por eles. A possibilidade de manter uma base alimentar, ou de aproximar ao máximo da alimentação que eles tinham na Itália, é uma forma de amenizar essa ruptura tão brusca que ocorreu em suas vidas.

Preocupados em fazer um bom trabalho, os italianos adquiriram conhecimentos, em diversas áreas. Os bem sucedidos adquirem bens, compram casas e estabelecem comércio na cidade, sucesso explicado por sua familiaridade com a economia urbana e com as relações do mercado, desde a Itália, bem como resultante da união da intensidade de seu trabalho, da organização familiar de produção e dos hábitos de economia, o que lhes permitiu a formação de capital inicial, beneficiando-se junto aos brasileiros e demais imigrantes do desenvolvimento econômico da cidade (CARELLI, 1985, p. 41). Torna-se importante salientar que nem todos os italianos tiveram sucesso profissional e financeiro, “os grandes donos de fábricas italianos em São Paulo geralmente vieram de outras origens sociais” (HALL, 2004, p. 131). Eles já chegaram ao Brasil com recursos, como, por exemplo, Francisco Matarazzo, Rodolfo Crespi, Giuseppe Puglisi Carbone, os irmãos Lorenzo e Eugênio Lorenzetti, Dante Ramenzoni, Giovanni Briccola, Giuseppe Martinelli.

“A comunidade italiana se distinguiu da população paulista por muitos costumes” (VÉRAS, 2003, p. 14): pela relação familiar existente entre eles, pela união e, principalmente, pela força com que mantiveram seus hábitos aqui no Brasil, e que introduziram em suas novas famílias, quando estes imigrantes casavam-se com brasileiros, ou quando se aliavam a outras famílias de italianos ou de imigrantes de outras nacionalidades.

Um dos efeitos mais conhecidos dessa italianidade na cidade de São Paulo foi a conservação dos hábitos alimentares (VÉRAS, 2003, p. 214): “À base de farinha de trigo – os *spaghetti*, os *tagliatelli*, a *pizza*, os *gnocchi* – ou polenta de milho, introduzem outros artigos até então desconhecidos no Brasil”.

É no Brasil que se reconhecem como italianos: “As práticas compartilhadas de alimentação, religiosidade e formas de morar conferem aos diversos grupos uma identidade comum de italianos, construída no Brasil ao longo do processo migratório” (LANNA, 2010, p. 18).

É nesse cenário que a alimentação é incorporada, adaptada e transmitida para uma cidade onde a base alimentar era sustentada basicamente pela carne de porco, os derivados da mandioca, milho e verduras.

1.4 As cozinhas italianas

Na história da Itália, não existe, para um italiano, o termo “cozinha italiana”, e sim a cozinha veneziana, bolonhesa, toscana, siciliana, e assim por diante. A cozinha italiana é, na verdade, uma cozinha extremamente regional e conservadora, onde cada uma valoriza e preserva os produtos originários de sua terra, influências e invasões: “em cada ponto do país, um costume diferente, motivado seja pela geografia, pelas guerras, seja pelas invasões” (ROCHA, 2011, p. 56).

Essa história iniciou-se antes mesmo do período de unificação, quando os estados eram independentes e compartilhavam muito pouco de suas culturas. “Anteriormente, a Itália constituía-se por regiões e por comunas independentes, e por diversos motivos isso nunca desapareceu totalmente” (DOESER, 2004, p. 11 – tradução livre). Foi somente após a Segunda Guerra Mundial que o país adotou uma língua mãe, o italiano. Mas, mesmo assim, ainda mantém a diversidade regional em sua culinária que persiste até os dias atuais: “cada região inspira um patriotismo feroz em seus filhos e filhas, que têm um grande orgulho de sua cultura local, arquitetura, história, paisagens, tradições e culinária” (DOESER, 2004, p. 11 – tradução livre).

Devido ao período difícil das guerras e das invasões – “o país foi invadido e teve territórios conquistados por povos de várias origens: bizantinos, árabes, otomanos, gregos, germânicos, austro-húngaros, franceses e espanhóis” (ROCHA, 2011, p. 58) – os italianos incorporaram muitas influências deixadas pelos povos que por lá passaram, e, devido às guerras, grande parte da população ficou desempregada e passando fome, o que fez com que criassem o hábito de não desperdiçar alimentos: “nada se desperdiça. Pão amanhecido, casca de frutas, tripas, miúdos, orelha e até estômago e bochecha de boi e de porco vão para a panela” (ROCHA, 2011, p. 56). Da necessidade dos tempos de guerra surgiram, ainda, algumas especialidades, como embutidos e queijos, antepastos e conservas (ROCHA, 2011, p. 58).

Ainda como característica de base da cozinha italiana, levando em consideração as diferenças regionais que serão posteriormente exemplificadas, Rocha (2011, p. 56-57) observa que “Comem-se muito porco, peixes e frutos do mar, cordeiro, coelho, pato, um pouco de carne bovina, muitos grãos, cereais e feijões [...] Sempre, em qualquer lugar, muitos legumes, frutas e vegetais e massas, muitas massas”.

A origem do regionalismo é calcada na tradição. “Os costumes são arraigados, cada lugar defende seu produto e suas receitas”, observa Rocha (2011, p. 58), e disso eles se orgulham. Eles “têm um enorme respeito e adoração por suas tradições culinárias” (DOESER, 2004, p. 12 – tradução livre). Mas, ainda assim, Rocha (2011, p. 58) relata que não existe disputa por parte das regiões, e muito menos falta de admiração, pelo contrário: “o italiano se orgulha do todo, mas cresceu sabendo que o benfeito do norte não será tão bom no sul”.

“Os contrastes nas características da comida regional são ainda mais aguçados por dois aspectos dominantes: as montanhas e o mar” (HAZAN, 2002, p. 4). A geografia da Itália se diferencia, o que interfere diretamente em seus produtos característicos em termos de sazonalidade, fertilidade da terra, clima, solo, entre outros. Detentora de uma geografia ímpar, uma península, com Alpes e cordilheiras, banhada pelos mares Adriático, Mediterrâneo, Tirreno e da Ligúria, a Itália possui atributos regionais que diferem sua cozinha desde a região sul até a região norte: “A grande mostra da divisão da culinária se torna aparente entre o norte e o sul, e isso existe parte por culpa da geografia, e parte devido a sua herança histórica e cultural” (DOESER, 2004, p. 12 – tradução livre).

Com base nos estudos de Doeser (2004, p. 14-24 – tradução livre); Hazan (2002, p. 3-5); e Rocha (2011, p. 61-70), apresentar-se-ão as vinte regiões da Itália, divididas entre o norte, o centro, o sul e as ilhas.

A região norte da Itália, compreendida pelas regiões da Ligúria, Piemonte, Valle D’Aosta, Lombardia, Trentino Alto Ádige, Friuli Venezia Giulia, Vêneto e Emilia-Romagna, é uma região leiteira, onde se cozinha basicamente com manteiga, e tem o arroz como base para os risotos, o milho como base para a polenta, os cereais, e a produção de queijos e cremes. As massas industrializadas só aparecem no norte quando as indústrias da região começam a atrair a mão de obra da região sul (HAZAN, 2002, p. 4; DOESER, 2004, p. 12 – tradução livre).

A região da Ligúria é voltada para o mar Mediterrâneo, portanto possui uma grande oferta de pescados e frutos do mar em sua cozinha, bem como, em virtude de suas colinas, de manjerição e azeite de oliva. Como prato típico da região, podemos considerar o *pesto genovês*, a *focaccia*, e o tão apreciado *gnocchi*.

A região de Piemonte tem como maior estrela em sua cozinha a trufa branca, em razão da região montanhosa em que se encontra, além de vinhos como *Barolo* e *Barbaresco*. Por fazer fronteira com o sul da França e com a Suíça, recebe influências desses países. Polenta com linguiça, massas ao molho trufado e risotos com perfume de trufas brancas integram o cardápio regional.

A região do Valle D’Aosta recebe influência francesa. Por ser uma região de Alpes, possui em suas características produções camponesas, com um cardápio repleto de sopas, ensopados e gratinados, além de ser a região produtora do queijo *fontina*.

A Lombardia é considerada uma das mais ricas regiões, tendo sua cozinha influenciada pela França, Áustria e Espanha. Grande produtora de arroz, abóbora e leite, reserva iguarias em suas mesas como os queijos *Mascarpone*, *Grana Padano*, *Gorgonzola* e *Taleggio*. Em seu cardápio reinam os pratos mais famosos da região norte, como o *Risotto alla Milanese*, o *Tortelli di Zucca*, a *Bresaola* – embutido de carne bovina curada – a polenta, além do panetone, do torrone, dos biscoitos de amêndoas e do *Tiramissú*.

A região de Trentino Alto Ádige exibe marcas da presença alemã. Fronteira com a Áustria, apresenta em sua história um passado pobre, o que resulta em uma cozinha de aproveitamento de sobras e rústica. Como exemplo, as bolinhas de pão amanhecido cozidas em água como *gnocci*, acrescidas do que mais tiver de sobras.

A região de Friuli Venezia Giulia possui influências da época em que foi dominada pela antiga Iugoslávia, e exibe marca histórica austro-húngara em sua cultura. Famosa pelos seus pratos com “comidas do mar” (pescados e frutos do mar), pelos seus risotos, além do presunto produzido de San Daniele e uma forte cultura de café.

A região de Vêneto tem como base em seu cardápio os risotos, a polenta, a fartura e a riqueza de seus pescados e frutos do mar que acompanham os pratos principais, e a *Pasta e fagioli* (massa e feijão). A agricultura é forte na região – uma das maiores produtoras do país –, bem como a produção vinícola, principalmente o *prosecco*. Além disso, destaca-se o inusitado hábito de consumo de carne de cavalo.

A região da Emilia-Romagna é considerada a cozinha mais rica do país, tida como “o paraíso dos *gourmets*”, dada a presença de produtos que incluem o presunto *parma*, queijo parmesão, aceto balsâmico, mortadela, *lambrusco*, massas frescas, peixes do mar Adriático, carnes de caça e ervas. Bolonha possui uma das cozinhas do mundo mais apreciadas pelos chefes de cozinha. Dotada de planície fértil, constitui a principal região italiana na produção de trigo.

O centro da Itália, compreendido pelas regiões da Toscana, Marche, Úmbria, Lácio e Abruzzo, é predominantemente montanhoso, onde duas grandes mudanças na cozinha se iniciam em relação à do norte: a primeira pela presença das oliveiras, pois torna-se mais fácil plantar nas colinas do que criar gado, e, dessa forma, “o azeite de oliva toma o lugar da manteiga como principal gordura para cozinhar”, e a segunda é que, à medida em que se afasta dos campos da Emilia-Romagna, a massa caseira de farinha de trigo mole e ovos é substituída pela massa industrializada, de grão duro e sem ovos – o macarrão do sul (HAZAN, 2002, p. 5).

A região de Toscana é repleta de colinas com plantações de oliveiras, o que dá origem a um dos melhores azeites de oliva do mundo. Seu cardápio típico é elaborado com produtos nativos, resultando em uma comida simples, rústica e saborosa. As carnes de porco e de caça são muito presentes nessa cozinha, bem como os feijões. Seus vinhos “brigam” no quesito qualidade com os de *Piemonte*; são eles: o *Chianti* e o *Brunello*. O queijo de ovelha *pecorino* tem forte presença nos pratos, bem como os vegetais, que crescem em abundância em virtude do clima e do solo.

A região de Marche é considerada privilegiada pelo mar e pela montanha, possui uma culinária rica e simples. É famosa pelos seus produtos de charcutaria, em especial o curado de porco e as salsichas. A carne de porco é a mais popular da região.

A região da Úmbria é caracterizada por pequenas cidades em meio aos campos de oliveiras e vinhedos. Sua cozinha local não é tão divulgada mundialmente, mas apresenta fartura em hortifrútis, tanto que a grande maioria de seus pratos locais são produzidos com tomates, cebolas, aspargos, cenouras, abobrinhas etc., realizados no azeite de oliva. Apresenta

como destaque em seu cardápio a carne de caça, peixes de água doce, trufas negras e chocolates.

É na região de Lácio onde fica Roma, sua província e capital da Itália. Portanto, falar de Lácio é falar da cozinha de Roma, pois o que tem de melhor nessa cozinha gira em torno dessa capital. Seus restaurantes estão entre os melhores da Europa, e devido ao gosto mais sofisticado de sua clientela, as preparações dos pratos tendem a uma simplicidade elegante. Mas, ainda assim, os molhos ricos e os sabores marcantes existem em toda a região. As massas e sêmolas são mais populares do que o arroz, e em relação à carne local, evidenciam-se o borrego e a vitela. O que reina no cardápio de Roma é um dos pratos, sem dúvida, mais refinados e divulgados de toda a Itália: o famoso *Saltimbocca alla Romana* – escalope de vitela com presunto parma e sálvia – além de outros, como o *Gnocchi à Romana*, *Spaghetti à Carbonara*, e *Alla Matriciana ou Alla Gricia* – símbolo da cozinha romana, (massa com *guanciale* - bochecha do porco - e queijo *pecorino*. Utiliza-se, ainda, alcachofra, e um pouco mais afastado de Roma, o cordeiro, o porco, o vôngole, as endívias e ervilhas. A grande maioria dos alimentos são bem temperados, e com grande variedade de ervas.

Abruzzo é caracterizada por uma região bastante montanhosa que possui uma cozinha rural, baseada em seus produtos locais: carnes curadas, salsichas e queijos. Sua carne mais popular é o cordeiro, mas encontra-se muita abundância também nos pescados e frutos do mar, além de carne de porco, galinha de angola e coelho. Seus pratos são de sabores fortes e marcantes.

O sul da Itália, compreendido pelas regiões de Molise, Campânia, Basilicata, Púglia, Calábria, e suas ilhas Sicília e Sardenha, é caracterizado por clima quente e relevo montanhoso. É inteiro banhado pelos mares Tirreno, Mediterrâneo e Jônico: “O sul da Itália é a casa do macarrão, das azeitonas e do azeite de oliva, dos tomates, das berinjelas, e dos citrinos” (DOESER, 2004, p. 12 – tradução livre).

Molise é a menor e a mais jovem das regiões italianas – surgiu em 1963. Nessa cozinha rural, a carne de porco é quem comanda o cardápio, dele tudo se aproveita. De antiga vocação agrícola, com produções, de alto nível e de qualidade, de trigo duro, leite, azeite e vinho.

A região da Campânia possui uma das cozinhas italianas mais conhecidas pelo mundo, além de seus costumes, que hoje representam o que muitos brasileiros entendem por italiano: a fala alta, os gestos e as festas. Trata-se da cozinha típica da região sul, que inclui exaustivamente o uso do tomate, da alcachofra, da pimenta, da batata, e, inclusive, do café. A região de Nápoles produz massas secas em vez das massas frescas, e possui fama pela origem

da *pizza*: “começando a vida com uma humilde fatia de massa de pão, coberto com pasta de tomate e queijo, que assada, este *snack* versátil, tem conquistado o mundo e a escolha de sabores de *pizza*, hoje, é infinita” (DOESER, 2004, p. 20 – tradução livre).

O consumo de carne é raro na Campânia, mas sua ausência é compensada pela presença abundante e variada dos peixes e dos frutos do mar, especialmente o pargo, cioba, lula, camarão e mariscos. A massa com mariscos é típica no cardápio da região, sendo servida tanto com molho branco, como com molho vermelho. O tomate é essencial nessa cozinha, que proporciona cor e gosto nas massas. Não se pode finalizar Campânia, sem antes citar o queijo *mozzarella di bufala*, originário da região que, junto ao tomate, forma um dos pratos italianos mais tradicionais do mundo: a *insalata caprese* (salada caprese) – composto por tomates grandes em fatias, mussarela de búfala em rodela, manjericão e um bom azeite de oliva. Apesar de rara na Campânia, registra-se a *Bistecca alla Pizzaiola*, como um dos poucos e tradicionais pratos com carne.

A Basilicata, região montanhosa e de campos verdes, sofre influência de Púglia e da Calábria. Possui o costume de produzir massas frescas e de diferentes formatos, como a *strascinati* ou *capunti* – massa em formato oval, moldada na ponta dos dedos. Nota-se grande consumo da carne de porco, a produção de carnes curadas, e de salames bem temperados, frutas e legumes, e em seus lagos encontram-se em abundância peixes de água doce e enguias.

A região de Púglia, localizada na “bota” da Itália, possui uma enorme relevância na área agrícola do país. Produz muitas frutas, dentre elas melão e figo, além de ervas, azeitonas, trigo e cogumelos. As massas são famosas e possuem alguns formatos únicos, como a *orecchiette*, que tem formato de orelha, realizado de forma artesanal. Possui pratos com peixes e frutos do mar, dada a sua rica costa, além de maravilhosos pães.

A região da Calábria possui pontos em comum na cozinha em relação a suas vizinhas: Púglia, Campânia, Basilicata e Sicília. Com uma boa localização geográfica – na ponta da “bota” – desfruta de clima perfeito para o cultivo de azeitonas, frutas cítricas e enorme variedade de legumes. Com exclusividade, cultiva pimenta vermelha, ingrediente de seus antepastos e embutidos, principalmente a conhecida linguiça calabresa. Come-se muito pão, porco negro, frango e coelho, porém os peixes estão muito presentes em seu cardápio, em especial o atum e o peixe-espada. Na terra da Calábria crescem cogumelos exóticos, que acompanham ensopados, molhos e saladas, e as massas são geralmente servidas com muitos legumes, em especial a berinjela e a alcachofra.

A Sicília é uma ilha de posição estratégica em relação ao mar, que ficou vulnerável e sofreu diversas invasões de diversos povos, dentre eles gregos, franceses, germânicos,

fenícios e espanhóis, que deixaram suas marcas e influências na cultura local. Seu solo vulcânico é fértil, e proporciona uma agricultura privilegiada: tomates, alcaparras, azeitonas – dando origem aos azeites de oliva –, pimentões, berinjela – responsável pela famosa *caponata* (antepasto de berinjela) –, alcachofra, espinafre, abóbora, ervilha, fava, grão-de-bico, limão-siciliano, laranja, entre outros ingredientes. Em relação às carnes, come-se muito cordeiro, peixe-espada e atum. A região é a responsável pela criação do sorvete, mais especificamente as granitas (semelhante a uma raspadinha) que certamente é popular para refrescar o verão quente dessa ilha. Em relação aos queijos, não utiliza outro se não a ricota para finalizar seus pratos, polvilhar suas massas, e que está inclusive presente em algumas de suas sobremesas, como o *cannoli* – doce típico que leva ricota – e a *Cassata Siciliana* – torta de ricota com pasta de amêndoas.

Já a Sardenha, outra ilha do território italiano, é bem diferente da Sicília, mas também carrega em sua história diversas invasões, sendo dominada por espanhóis, árabes e romanos, povos que influenciaram diretamente a cultura e a cozinha local. Com muitas montanhas e banhada pelo mar, surpreende pelo fato de os peixes e frutos do mar não desempenharem um papel tão popular na dieta, embora o pargo, o atum, o robalo, a lagosta, os mexilhões sejam abundantes. No mar, tem-se o destaque para o consumo de *bottarga* – ovas de tainha – que é grande, e no campo para os rebanhos suínos e caprinos, de onde se origina o queijo *pecorino*, um dos melhores queijos de ovelha feito no país. As massas famosas da região levam esse queijo e o açafrão em sua preparação.

Como foi possível notar, cada região possui sua característica própria que muitas vezes se assemelham entre si, principalmente quando dentro de um mesmo país (norte, centro, sul e ilhas), ou se distanciam. Hazan (2002, p. 5) finaliza:

Por mais que nos desloquemos nesse espaço, não seremos capazes de dizer que conseguimos descobrir a verdadeira origem da maravilhosa cozinha italiana. Não está no norte, no centro ou no sul, nem na península. Não está em Bolonha ou Florença, em Veneza ou Gênova, em Roma, Nápoles ou Palermo. Está em todos esses lugares, pois está em toda parte. [...] É a cozinha que se estende pela história lembrada, que evolui com o desenvolvimento das aptidões e das ideias transmitidas nos lares através da península Italiana e das ilhas, nos becos, nas fazendas, nas grandes cidades. [...] Não existe uma *haute cuisine* italiana porque, igualmente, inexistem os altos e baixos caminhos que levem à culinária italiana. Todos os caminhos conduzem ao lar, conduzem a *la cucina di casa* – a única que merece ser chamada de cozinha italiana.

CAPÍTULO 2 – ALIMENTAÇÃO, CULINÁRIA E GASTRONOMIA NA CIDADE DE SÃO PAULO

O estudo da alimentação se inscreve no campo das Ciências Biomédicas e das Ciências Sociais, principalmente no campo de análise da Antropologia, da Sociologia, da Arqueologia, da Geografia e da História.

Registre-se que, na primeira metade da década de 1920, se identifica o crescimento das discussões sobre a alimentação, período em que o Instituto de Higiene de São Paulo protagonizou e estabeleceu métodos de pesquisa e propostas de políticas públicas sobre as questões alimentares. Foi muito discutido, na época, o tema da educação escolar, realizando-se entre os anos 1937 e 1952 pesquisas sobre o padrão de vida da população, motivadas, entre outros fatores, pela preocupação com a alimentação de cada grupo, classe social e etnia.

A partir dessa análise, verificou-se a necessidade de ampliar as abordagens dos estudos sobre a alimentação, fugindo à ênfase do trato econômico, como colocou Rodrigues (2007, p. 224):

Há décadas, portanto, os estudos econômicos sobre temas da alimentação apresentam um paradoxo. Afinal, preocupados com a composição e melhoria da renda dos trabalhadores, seus autores acabaram por introduzir na pauta de discussões o viés social – ou, ao menos, chamaram a atenção para a necessidade de uma abordagem que não privilegiasse o alimento apenas em seus aspectos econômicos (como mercadoria) ou fisiológicos (como necessidade humana básica). Hábitos, gostos, classe, origem nacional/regional, circuito produtivo e meio ambiente são aspectos importantes numa análise da alimentação em perspectiva histórica.

No campo da história, a alimentação foi durante muito tempo ignorada. Foi a partir de dois grandes marcos que ela passou a ser discutida no âmbito de sua historiografia: a obra de Brillat Savarin, em 1825 – *A fisiologia do gosto* – e a obra de Adam Maurizio, em 1932 – *História da alimentação vegetal da Pré-História aos nossos dias*. Desde então surgem textos, livros, dissertações, e teses a respeito da história da alimentação, pois os autores acreditam que o tema está diretamente relacionado com a civilidade e com a cultura dos indivíduos. Santos (2005, p. 12) observa que “há, hoje, uma obsessão pela história da mesa”, e acrescenta:

Hoje, os estudos sobre a comida e a alimentação invadem as Ciências Humanas a partir da premissa de que a formação do gosto alimentar não se dá, exclusivamente, pelo seu aspecto nutricional, biológico.

Meneses e Carneiro (1997, p. 10) completam: “desde a Antiguidade pode-se dizer que a alimentação vem sendo objeto de atenção e de conhecimento”, e pode-se dizer que

atualmente ela vem sendo amplamente discutida e abordada dentre os mais variados enfoques das ciências humanas e biológicas.

Dos autores que estudam a alimentação, cada um acaba por dar seu enfoque histórico e social para o tema, e nesse trabalho serão adotados os enfoques dados nos estudos de Santos (2005), e de Meneses e Carneiro (1997), que discutem a alimentação em outros âmbitos, além do nutricional e do econômico.

Meneses e Carneiro (1997, p. 10) observam que: “Falar-se em alimentação é privilegiar o alimento (sua produção, aquisição, circulação, consumo, carência, o mercado, representações, funções sociais e culturais e assim por diante)”. Não é só no trato biológico e econômico que se discute a alimentação, mas, sim, com diversos enfoques. Meneses e Carneiro (1997, p. 11-18) entendem cinco enfoques de discussão, sendo eles o biológico, o econômico, o social, o cultural e o filosófico.

O biológico é associado geralmente à nutrição e à medicina. O econômico está associado à obtenção e à utilização de um dado alimento em uma época ou contexto histórico explorando seu processamento, consumo, ingestão, armazenamento, transporte, comercialização e distribuição. O social é associado à função do alimento na articulação dos diversos agentes sociais e da inteligibilidade à interação entre eles. O cultural é o que envolve o preparo, a forma de consumo, os valores do comer e beber e, atualmente, a ideia de um código. E o filosófico, enfoque mais recente de todos, é o que valoriza o prazer de comer, e não está associado à necessidade do comer. Discute, também, a ética alimentar.

Para que esse estudo da alimentação aconteça, deve-se esclarecer a contribuição das Ciências Sociais. Dentre essas ciências já citadas (Antropologia, Arqueologia, Sociologia e Geografia), cabe entender o papel de cada uma no estudo do tema. Utilizando-se das informações de Meneses e Carneiro (1997, p. 20-26), explicar-se-á a contribuição de cada uma delas.

A antropologia dentre as disciplinas é a que mais exerceu influências sobre as demais. Os estudiosos da área da Antropologia buscam, desde o século XIX, desenvolver uma etnografia sistemática dos hábitos alimentares, que lhes possibilite interpretá-los culturalmente. Interpreta-se e analisa-se, principalmente a questão das identidades.

A Arqueologia tem tido a alimentação como objeto central de estudo. As evidências, os vestígios, documentos alimentares, entre outros, têm contribuído para as perspectivas holísticas da Arqueologia, e para diversos estudos relacionados.

A Sociologia partilha com a Geografia, Antropologia e História um campo comum de interesses. A partir do estudo sociológico da alimentação, abordam-se questões de

diferenciação social, *status* e poder. Estuda o consumo, relacionando a publicidade, o papel da alimentação na constituição da cultura popular e do estilo de vida. A Sociologia estuda ainda a comensalidade: o comer e o beber junto, que sempre foi reconhecido como matriz da sociabilidade.

A Geografia contribui ainda na análise do consumo, e nas identificações e interpretações regionais e nacionais tanto do consumo, quanto dos produtos ofertados em cada região.

Portanto, utilizando-se do estudo de Santos (2005, p. 15), os hábitos e as práticas alimentares de um grupo, sejam elas distantes ou recentes, podem vir a constituir-se em tradições culinárias. Elas fazem com que, muitas vezes, “o indivíduo se considere inserido num contexto sociocultural que lhe outorga uma identidade, reafirmada pela memória gustativa” (SANTOS, 2005, p. 15).

Seguiram-se estudos nessas modalidades do próprio Carneiro (2005), Montanari (2008 e 2009), Atala e DÓRIA (2008) DÓRIA (2006), Bessis (1995), Boutaud (2011), Cascudo (2004), DaMatta (1985 e 1987), Franco (2001), Revel (1996), dentre outros, que abordam pesquisas relativas aos aspectos culturais, o(s) ritual(is) da refeição, as normas de cada sociedade à mesa, o papel da cozinha, da culinária e da gastronomia, as transformações e adaptações advindas da(s) influência(s) imigrante(s) na alimentação.

A alimentação, a cozinha e a gastronomia possuem um objeto comum de estudo entre si que é a comida.

A comida constitui tema de estudo da Antropologia e da Sociologia e, por meio dela, torna-se possível o reconhecimento de um grupo, conforme afirma DaMatta (1985, p. 56), ao tratar desse assunto. Destaca que a comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere. A alimentação constitui um código, uma linguagem, é a tradução de uma cultura, e “a cultura fornece ao homem a chave pela qual ele percebe o mundo e interpreta as coisas” (ORNELLAS, 2003, p. 284). Ainda, segundo Maciel (2004, p.26):

Pode-se pensar a cozinha (e a culinária) como um vetor de comunicação, um código complexo que permite compreender os mecanismos da sociedade à qual pertence, da qual emerge e a qual lhe dá sentido.

Para ilustrar o que foi dito, Brillat-Savarin (1995, p.15) coloca: "Dize-me o que comes e te direi quem és", que acabou sendo transformada em: "Dize-me o que comes e te direi de onde vens". Indo mais longe, Bessis (1995, p.10) afirma:

Dize-me o que comes e te direi qual Deus adoras, sob qual latitude vives, de qual cultura nasceste e em qual grupo social te incluis. A leitura da cozinha é uma fabulosa viagem na consciência que as sociedades têm delas mesmas, na visão que elas têm de sua identidade.

Ao se alimentar, o homem se relaciona com a realidade, conhece o mundo por meio dos seus sabores, odores e texturas. Bakhtin (1999) considera que comer é o encontro do homem com o mundo. Ato de engolir o mundo ao invés de ser engolido. Momento em que “o homem degusta o mundo, ele sente o gosto do mundo, o introduz no seu corpo, faz dele uma parte de si [...]”.

O simples ato de comer ultrapassa a necessidade fisiológica, e abrange um universo de descobertas, de símbolos, de significados, e se torna fundamental para o desenvolvimento dos grupos, para a criação e formação das sociedades. [...] A alimentação tem papel fundamental no desenvolvimento dos diferentes grupos humanos, sendo responsável, na verdade, pela própria fundação da cultura, ou das várias culturas estabelecidas pela sociedade. A comida é expressão da cultura não só quando produzida, mas também quando preparada ou consumida (MONTANARI, 2008, p. 7).

Portanto, fica claro que a alimentação é um tema de ampla exploração. Cada vez mais encontram-se áreas de estudo para estudá-la, analisá-la e discuti-la. Todas essas áreas acabam sendo uma linha condutora que liga todos os temas que com a alimentação se relacionam, como exemplo o mais recente e discutido tema: a gastronomia.

Até os anos 1980, o termo “gastronomia” era pouco mencionado. A obsessão pela história da mesa, como dito anteriormente por Santos (2005, p. 12): faz com que a “gastronomia saia da cozinha e passe a ser objeto de estudo”.

Segundo Meneses e Carneiro (1997, p. 50) “o interesse histórico pela gastronomia surge desde o início da institucionalização da história da alimentação, na década de 1960, mas se desenvolve plenamente duas décadas depois”, e de seu estudo, por sua vez, passa-se a “introduzir figuras e espaços novos em nosso cenário: o *gourmet*, o *glutão*, o *cozinheiro*, o “bebedor” e *restaurante*” (MENESES; CARNEIRO, 1997, p. 52). Os autores não mencionaram o *chef* de cozinha, mas, por se tratar de uma referência da década de 1970, acredita-se que ele tenha sido citado na figura do *gourmet*, palavra que por definição está associada à alta gastronomia, mais precisamente à pessoa que é conhecedora e apreciadora dela. O *glutão*, por sua vez, estaria associado à pessoa que consome com fartura e com prazer. Nesse universo dos que criam e dos que apreciam, ponderar-se-ia audaciosamente criar mais dois termos, ou duas figuras, relacionadas ao século XXI, para identificá-los: o “*gastrônomo*” e o “*gastrólogo*”, sendo o primeiro o grande “apreciador”, não necessariamente com fartura,

mas com prazer, e o segundo o grande “entendedor” da arte da gastronomia. Sem dúvida, a gastronomia não poderia ser discutida e desenvolvida hoje sem essas figuras que estão diretamente relacionadas ao cenário mundial da gastronomia. Seriam elas: o restaurante, o cozinheiro, o *chef* e o público consumidor.

O restaurante, que segundo Spang (2003, p. 8) foi instituído em 1766 na França, e tem seu nome originado dos pequenos estabelecimentos que vendiam uma sopa restauradora para pessoas fracas ou debilitadas, o “*restaurant*”, tem hoje um papel e uma função fundamental para a gastronomia: é a casa que abriga tanto as artes criadas pelos *chefs*, e as servem para os apreciadores, quanto os que as criam.

O cozinheiro, profissional que possui amplos conhecimentos, ou conhecimentos específicos, sobre a cozinha e suas técnicas culinárias, que compõe a brigada de cozinheiros de um restaurante sob os olhares atentos e o comando do *chef* de cozinha.

O *chef* de cozinha, personagem da *haute cuisine* (alta cozinha) francesa, é o grande responsável pela criação e execução dos pratos, além de organizar e gerenciar a cozinha e seus funcionários. No século XXI, desempenha o papel de uma figura ilustre e fundamental nos restaurantes, principalmente na alta gastronomia.

E, por fim, os grandes apreciadores. O *chef* cria, os cozinheiros executam sob seu comando, o restaurante serve, e o apreciador se delicia. O apreciador, ou o consumidor, ou o gastrônomo, seja qual for a nomenclatura, o objetivo esperado dessa sequência de fatos ocorrida dentro de um restaurante tem um objetivo: agradar e encantar seu cliente, oferecendo uma comida de qualidade, com apresentação impecável, e com um prazer inesquecível.

2.1 Alimentação e cozinha

A cozinha tem sido equiparada à linguagem: como esta, possui vocábulos (os produtos, os ingredientes) que são organizados segundo regras de gramática (as receitas, que dão sentido aos ingredientes, transformando-os em alimentos), de sintaxe (o cardápio, isto é, a ordem dos pratos) e de retórica (os comportamentos do convívio) (MONTANARI, 2009, p. 11).

A cozinha expressa a linguagem de um povo, a tradução de uma cultura. O ato de se alimentar está diretamente relacionado como algo social, cultural e emocional, que enriquece a convivência saudável entre as pessoas, alavanca conhecimentos culturais, socializa os saberes, desmobiliza as tensões e a carga pesada do cotidiano, proporciona o resgate da memória gustativa, e transcende, dessa forma, os limites da criatividade humana.

A cozinha é depositária das tradições e das identidades do grupo (MONTANARI, 2009, p. 11). Por meio de um resgate de sua história, torna-se possível identificar e associar a cozinha ofertada à região originária, à sua história e à sua cultura.

Por esse motivo associa-se comida e cozinha com identidade. A comida integra o patrimônio cultural do país, permite que cada sociedade reconheça, por meio da alimentação, sua história e seu passado. As raízes alimentares, os produtos regionais ofertados são referências que conservam a identidade de um povo (MONTANARI, 2009, p. 12).

Suaudeau (2004, p. 10) é enfático ao dizer que “a alimentação deveria ser vista como um conceito cultural” – o ideal seria a substituição da palavra alimentação, pela palavra “cozinha” – “do mesmo modo que a língua, os costumes, as festas mais tradicionais de um povo”. Não é a alimentação de um povo que é cultural, e sim seus hábitos alimentares que resultam de uma cozinha originária de seus vocábulos, que são seus produtos e seus ingredientes. “A cozinha é um aperfeiçoamento da alimentação, e a gastronomia é um aperfeiçoamento da cozinha” (REVEL, 1996, p. 39 – tradução livre).

Os ingredientes regionais, quando somados aos utensílios, aos hábitos e às regras e ritos de comensalidade regionais dão vida aos costumes, às tradições, à história e à cultura da população. Habitualmente, identifica-se a origem de um país quando há uma festa, um jantar, ou até mesmo um simples encontro onde transparecem suas características regionais.

O costume alimentar pode revelar uma civilização desde a sua eficiência produtiva e reprodutiva, na obtenção, conservação e transporte dos gêneros de primeira necessidade e os de luxo, até a natureza de suas representações políticas, religiosas e estéticas (CARNEIRO, 2005, p. 72).

Revel (1996, p. 36 – tradução livre) diz que não existe apenas uma fonte de cozinha, mas, sim, tipos de cozinha originários de duas fontes: a popular – cozinha de raiz, feita de produtos regionais, que explora esses produtos, cozinha que tem relação com a natureza, cozinha tradicional nos costumes, utensílios e ritos de preparação, onde a inteligência e a experiência se aliam para a melhor preparação possível dos ingredientes – e a cozinha dos sábios – cozinha que pertence à classe superior de todas as idades. Existe, também, uma cozinha camponesa – cozinha de seriedade – e uma cozinha cortesã, uma cozinha plebeia e uma cozinha da “dona de casa” – ou da cozinheira doméstica – e a cozinha dos profissionais que somente os cozinheiros apaixonados e dedicados podem executar.

De fato, a cozinha, como a gramática, a moralidade ou a medicina, é uma arte que envolve normas, onde a descrição e a prescrição andam obrigatoriamente juntas (REVEL, 1996, p. 36 – tradução livre), e que são determinadas por diversos fatores.

Relaciona-se com a cozinha e os hábitos alimentares, desde aspectos econômicos, que é representado pela busca de novos ingredientes, sistema de trocas e de tráfico alimentares, até a “identidade religiosa” (CARNEIRO, 2005, p.72), que determina o que é permitido e o que é proibido comer.

Apesar de conservadoras as tradições alimentares não são estáticas. As identidades podem ser recriadas, redefinidas, a partir de movimentos de migrações e imigrações, intercâmbios culturais, intervenções políticas e/ou religiosas. O mundo sofre mudanças, e elas impactam a forma de pensar, de agir e de comer. Revel (1996, p. 29–tradução livre) complementa dizendo que se não houver essa inovação, acompanhamento, reflexão, e até mesmo a fantasia de alguns artistas, a cozinha popular acaba estagnada, e perde o seu sabor.

As identidades culturais não estão inscritas no patrimônio genético de uma sociedade, mas incessantemente se modificam, e são redefinidas, adaptando-se a situações sempre novas, determinadas pelo contato com culturas e identidades diversas (MONTANARI, 2009, p. 12).

Trocas e intercâmbios acontecem, o que é salutar, visto que possibilitam a interligação com outras culturas, com outros hábitos, e sua divulgação e/ou reprodução, criam mosaicos culturais.

As trocas dos produtos, que são os vocábulos, entre duas ou mais regiões faz com que as regras gramaticais das receitas – que dão sentido aos ingredientes – mudem esse sentido, fazendo com que ele desempenhe um papel distinto em cada região em que se faz presente. Um exemplo disso são as especiarias, artigo de luxo na época dos fluxos marítimos, que teve papel fundamental no comércio, e que hoje desempenha diferentes papéis nas receitas de cada país. Na Índia as utilizam em uma composição de especiarias chamada *garam massala*, presente na maioria das receitas típicas. Já na América são utilizadas, em sua grande maioria, separadamente. Já na Europa elas são utilizadas com pequenas mesclas. Entre outros produtos que participaram do fluxo comercial, os ingredientes aparecem com sentidos distintos em cada região em que são utilizados.

O comer não envolve apenas uma pessoa, permite a socialização das pessoas. Até mesmo o ritual de preparo do alimento faz parte da socialização. Carneiro (2005, p. 71) observa que o ato de se alimentar não pode ser considerado um “ato solitário ou autônomo do ser humano”, mas, sim, como o início da socialização. “A espécie humana desenvolveu utensílios culturais diversos, talvez até mesmo a própria linguagem”. Portanto, não podemos considerar a alimentação apenas sendo algo biológico, mas, antes, também um ato social e cultural, conforme afirmado por Franco (2001, p. 23):

[...] os hábitos culinários de uma nação não decorrem somente do mero instinto de sobrevivência e da necessidade do homem de se alimentar. São expressões de sua história, geografia, clima, organização social e crenças religiosas. Por isso, as forças que condicionam o gosto ou a repulsa por determinados alimentos diferem de uma sociedade para outra.

Como a alimentação mostra a identidade cultural, religiosa, social e econômica de um povo, nada mais justo de que associá-la também à linguagem dele, pois a alimentação nada mais é do que uma forma de se comunicar. “A cozinha é uma linguagem que também tem suas modas” (REVEL, 1996, p. 27 – tradução livre).

Lévi-Strauss (1965) faz uma analogia entre o sistema culinário e a língua. Os vértices do “triângulo culinário” – o cru, o cozido e o apodrecido – são comparados aos fonemas *a, i, u* ou *k, p, t*, falados em todas as línguas, tomando, porém, diferentes formas em cada uma delas (LÉVI-STRAUSS, 1965).

Da alimentação e da cozinha, passa-se a discutir a gastronomia, pois embora a origem do vocábulo gastronomia tenha vindo do grego *gaster* (ventre - estômago), *nomos* (lei) e do sufixo *ia*, que forma o substantivo e significa o estudo e observância das leis do estômago (FRANCO, 2001, p. 35), ela comporta um sentido amplo, e se relaciona à arte “de preparar iguarias, tornando-as mais digestivas, de modo a obter o maior prazer possível” (LEAL, 1998, p. 8).

Visto que um *chef* também deve inovar para que a cozinha popular não caia na mesmice, Revel (1996, p. 37 – tradução livre) coloca que “um *chef* que perde o contato com a cozinha popular raramente conseguirá preparar algo requintado”.

Portanto, se por um lado na história da cultura alimentar o alimento tem um forte valor: identificar uma região, uma população, sua história e a geografia, por outro lado a história da alimentação tem evoluído desde o início da civilização até os dias atuais, e deve ser analisada pelas suas origens, heranças culturais e sociais, fusões entre culturas e pela sua simbologia, que é influenciada e modificada devido aos fatores sociais e locais. Resumindo, não há história da cozinha que não seja uma história de apetites, costumes e gosto (REVEL, 1996, p. 25 – tradução livre).

Segundo Heck e Belluzzo (1999, p. 17):

[...] o alimento é visto como código simbólico que organiza a produção econômica e as relações sociais dos mais diversos grupos. O valor econômico de um alimento é dependente de seu valor social, pois a prática alimentar revela a classe de quem o consome e mapeia o imaginário e a história de sua comunidade.

Os antigos receituários, identificados desde a Idade Média (MONTANARI, 2009, p. 15) expressam a “identidade”. Há reproduções de receitas feitas com produtos locais, e nomeadas de acordo com seu criador, ou sua região e, certamente, com as influências ocorridas no local.

As influências, as colonizações, e as imigrações influenciaram e promoveram adaptações nas antigas receitas. Montanari (2009, p. 15) relata que na Idade Média existiam numerosas receitas semelhantes, “com nomes iguais ou análogos”, que geralmente mais pareciam “empréstimos”, das realidades regionais: “prato à romana”, “à genovesa”, “à catalã”, “à alemã”, que se repetiam nos textos dos séculos XIV e XV. Transpondo esse relato para o Brasil, muitos pratos brasileiros têm a terminação “à brasileira”. Essa modalidade de denominação originada nos séculos XIV e XV deu início a uma mania nacional, que se tornou modismo, mas importante por evidenciar as diferenças regionais existentes.

Esse modismo, na Idade Moderna, era entendido como “sinal de pobreza, de limitação econômica e cultural” (MONTANARI, 2009, p. 15). Os camponeses o seguiam quando não encontravam alternativas, enquanto os ricos, os poderosos, ostentavam suas refeições “com produtos originários de todas as regiões, de todas as partes do mundo”, relata Montanari (2009, p. 15).

Essa realidade acontece ainda hoje, pois, por mais que encontremos qualquer produto internacional que seja, em grandes redes de supermercados, ou em lojas especializadas, mantém-se o consumo do tradicional, que nada mais é do que a comida do dia a dia, o famoso arroz com feijão e complementos (determinados pela estação, região, possibilidade econômica etc.), carne e verdura. Este prato, que também sofreu influências, tornou-se, porém, um clássico brasileiro. E a classe alta, até mesmo a classe média hoje em dia, conforme apresentado ao longo do estudo de Collaço (2009), já ostenta uma alimentação mais refinada e variada, com diferentes tipos de carnes, peixes, massas, molhos, risotos, entre outras receitas que entram normalmente no dia a dia dessas pessoas.

A noção de território, assim como a de cozinha regional é uma invenção recente, não mais contraposta, mas também ela integrada nos mecanismos de troca e de mercado [...] um marco de identidade e de atribuição territorial que, ao mesmo tempo, é encontrado em qualquer lugar do mundo (MONTANARI, 2009, p. 17).

Em uma pesquisa feita por Garcia (1997), sobre as “*Práticas e comportamento alimentar no meio urbano: um estudo no centro da cidade de São Paulo*”, nota-se que a comida e o modo de comer são circundados por um caráter de intimidade revelada nas preocupações e no constrangimento que as pessoas sentem quando notam estarem sendo

observadas ao comer, pois “a comida delata a condição social” (GARCIA, 1997, p. 459). Registra-se, ainda, que a comida revela a origem cultural de quem a consome.

Observando por outro prisma, a cozinha traz aconchego, traz segurança, revive laços afetivos já existentes, ou seja, transmite uma noção de território.

Revel (1996, p. 41 – tradução livre) observa que “os grandes livros de cozinha são frutos da busca, da invenção, são reflexos das trocas, dos intercâmbios, e não da rotina”. E a leitura desses livros remete à cozinha identitária, que permite a compreensão da origem dos alimentos.

A cozinha, portanto, nada mais é do que a representação da própria imagem marcada com todos os seus traços de interferências. “Ora, mesmo sendo resultante de um processo de cruzamento entre diferentes culturas” (FOURNIER, 2009, p. 161), e existindo tipologias distintas de cozinhas (REVEL, 1996 – tradução livre), “a cozinha não pode ser resumida a um único prato ou produto” (FOURNIER, 2009, p. 161):

A cozinha é uma estrutura, um estado de ânimo, um conjunto de regras, uma soma de técnicas, uma vontade de afirmar a própria identidade cultural, uma forma de nutrir-se partindo do que é oferecido pelo ambiente ao redor. É também o local em que indivíduos – homens e mulheres – agem em função do que é ditado pelos seus hábitos domésticos, ou pelas exigências do padrão de consumo de alimentação para o qual trabalham (FOURNIER, 2009, p. 161).

Portanto, falar de alimentação é falar sobre cozinha, sobre comensalidade, e sobre gastronomia. Cada termo tem seu significado, sua importância no universo da alimentação, que é amplo demais, e que sofre mudanças e se adapta às novas circunstâncias desde o início da civilização, até os dias atuais.

2.2 Comensalidade

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 (BOUTAUD, 2011, p. 1.213).

A necessidade de comer se insere em um sistema de valores próprios de cada cultura, portanto, faz-se necessário observar o que se come e com quem se come.

Ao resgatar o contexto histórico do início da civilização, os alimentos eram preparados ao redor do fogo, fogo este que era coletivo, e reunia ao seu redor as pessoas que iriam partilhar daquela comida. O significado do fogo pode ser entendido por duas vias: a primeira

colocada por Boutaud (2011, p. 1.214) “respondia a uma função social e a uma necessidade de convivência, no interior do grupo”, e a segunda por uma necessidade fisiológica do homem de se alimentar.

Com o passar do tempo, já na Era Neolítica, conforme afirmado por Boutaud (2011, p. 1.214) “o fogo, situado primeiramente no exterior da gruta, integra o interior das habitações”, onde um espaço é criado para a preparação dos alimentos. A presença dos comensais era, então, ao redor de uma lareira interna, e todos permaneciam reunidos no momento da refeição.

A comensalidade existe então desde o início da civilização, quando o grupo já se reunia para o momento da partilha dos alimentos. “Nas origens da comensalidade, esses primeiros sinais de humanização conduzem, portanto, ao “comer simbólico”, na época em que se constrói um pensamento de mesma natureza” (BOUTAUD, 2011, p. 1.214).

Da mesma forma que é possível afirmar que a comensalidade é simbólica, pode--se afirmar que ela faz e fortifica laços afetivos, seja no período histórico que for. O ritual de comer juntos oferece aos comensais a possibilidade de comungar seus sentimentos, suas afeições e seus vínculos. Boutaud (2011, p. 1.215) observa:

Aquilo que os homens têm em comum, considerando desde a mesa familiar até o banquete antigo que reúne uma cidade, são os costumes, as normas, os sinais identitários por meio dos comportamentos à mesa, mas também as crenças compartilhadas. Se a relação em torno da mesa cria um laço, com maior frequência ainda ela fortalece o laço já existente.

O ato de partilhar o alimento, mesmo que desigualmente, é então comensalidade. Ela existe tanto para os humanos, quanto para os animais, e o que a diferencia é o fato de os seres humanos serem capazes de atribuir sentidos ao ato da alimentação, de estabelecer regras de identidade e hierarquia social, de criar laços, e de impor limites sociais, políticos e econômicos.

Camargo⁶ observa:

Uma terceira abordagem exclusiva das Ciências Sociais é a comensalidade, é claro que a qualidade da alimentação e seus sabores tem importância na comensalidade, mas esta é antes de tudo uma abordagem comunicacional da alimentação, ou seja, da alimentação como justificativa para um encontro de iguais com maior ou menor intensidade de calor humano.

A refeição é, então, um rito de repartição dos alimentos, que, além da necessidade do alimentar fisiológico, simboliza a união, a confraternização e as relações, sejam elas boas ou

⁶ Informação verbal fornecida na disciplina Socioantropologia da Hospitalidade, realizada no mestrado em Hospitalidade, da Universidade Anhembi Morumbi.

ruins e, por esse motivo, tornou-se simbólica. Durante a refeição, oportuniza-se a exteriorização de conflitos, demonstra-se amizade e hospitalidade ao convidado na maioria das culturas (FRANCO, 2001).

A comensalidade pode ser expressa tanto em bons momentos, de alegria ao redor da mesa, comemorações, confraternizações, bem como momentos de conflitos, quando rixas antigas ressurgem, trazendo momentos de tensão entre os convivas. “Lugar de partilha, em épocas ordinárias, a mesa é também o lugar de festa e de celebração, do vínculo social e de convivência, mas também dos grandes momentos da vida” (BOUTAUD, 2011, p. 1.218). Esses momentos marcam a memória para sempre.

Ao longo de uma refeição, tornam-se visíveis diferenças sociais e hierárquicas, tanto no trato pessoal, como até mesmo nos adereços utilizados para a ocasião. Maffesoli (2002, p. 132) relaciona o ato social representado pela refeição com as diferenças culturais e hierárquicas que possam vir a existir entre os comensais, traduzidas, muitas vezes, nos utensílios utilizados à mesa.

A refeição deve ser compreendida como um fato social que lembra a todos que o que se chama sociedade é uma ordem fundada na diferença. [...] Durante a refeição, os talheres, a toalha, o lugar dos convidados, os ritos à mesa, as conversas e os serviços criam ao mesmo tempo proximidade e distância: fortalecem a diferença e a hierarquia.

Essas diferenças são facilmente identificadas à mesa, tanto as de trato cultural, quanto as de trato hierárquico. Ambas as diferenças são observadas na forma de comer, nos utensílios utilizados, nos alimentos oferecidos, na ordem de sentar à mesa, ou seja, em todo o ritual de refeição que cada cultura tem: “Os comensais podem comer uns ao lado de outros sem nunca trocar nenhum sorriso, o menor propósito e nem a menor gentileza” (CORBEAU; POULAIN, 2002, p. 97 apud BOUTAUD, 2011, p. 1.213).

Vale lembrar o importante papel de Catarina de Médici (1519-1589), rainha francesa de origem italiana, que influenciou “a arte culinária na França”, conforme colocado por Martin (2001):

Ao chegar ao país em 1533, ela fez com que seu *staff* introduzisse iguarias até então desconhecidas dos franceses. Nos dois séculos que se seguiram, as famílias reais empregaram chefes que prepararam pratos e desenvolveram técnicas culinárias do mais alto grau de refinamento, e o ato de comer se tornou uma arte.

Podemos associar esse marco como o início do refinamento e elegância ao servir levado à França por Catarina e seus empregados. Um dos fatores que geram as diferenças

mencionadas: o trato hierárquico, social e cultural é, sem dúvida, o nível social dos convivas, e a oferta de utensílios para a elaboração da mesa e de alimentos servidos.

A comensalidade “não se trata só de comer, mas de saber comer em comum, de ser visto comendo, sob o olhar dos outros” (BOUTAUD, 2011, p. 1.213).

A alimentação é então uma necessidade básica do homem. Na mesa nos sociabilizamos com os comensais, com pessoas próximas, a quem queremos bem, ou com pessoas as quais não temos apreço. A alimentação proporciona o encontro e, por meio dos ritos exercidos à mesa, permite a comunicação, conforme afirmado por Maffesolli (2002, p.134): “Pode-se mesmo dizer que, pelo fato de a mesa exprimir, por meio dos ritos, a harmonia cósmica, ela permite a comunicação”.

Na mesa, então, os ritos de sociabilidade são percebidos por meio da relação entre as pessoas, na base da comunicação verbal e não verbal, onde se encontram pessoas amadas ou odiadas, porém o protocolo de recepção a ser seguido é único, um protocolo teatral, ou seja, na mesa predomina a hospitalidade ensaiada, um comportamento ensaiado por parte dos atores responsáveis pela acolhida e recepção, de forma que esta seja bem aceita, que seja “espetacular” por parte do hóspede. E essa hospitalidade ensaiada que existe no rito da alimentação vira um ciclo entre os convivas, pois “quem é hóspede em uma cena converte-se em anfitrião em outra, e essa alternância de papéis prossegue sem fim” (CAMARGO, 2004, p. 16).

Tudo o que confere à comensalidade seu ritmo, sua energia, dentro de um contexto de improvisação em que o comer e o beber juntos devem ser vividos como uma experiência autêntica e inédita. Talvez repetida, mas sem cessar recriada, renovada pela entrada dos atores em cena (BOUTAUD, 2011, p. 1.221).

Conclui-se, então, que a comensalidade faz parte de um dos eixos da hospitalidade, o eixo cultural (CAMARGO, 2003, p.15-16). Ao se alimentar com outros, o que implica a existência de um grupo de convivência ou familiar, ou do hóspede e do anfitrião, a cena hospitaleira da alimentação se institui. Para que esta cena aconteça, conforme ordena o protocolo, requer-se o conhecimento das regras, das normas, das leis de hospitalidade; saber exercer o princípio básico da hospitalidade, o dar-receber-retribuir (MAUSS, 2001). Outrossim, implícita está a prática da hospitalidade relacionada aos alimentos.

[...] o alimento é o principal ingrediente para a hospitalidade. O ato de preparar, de cozinhar e de servir o alimento é um ato de transformação cultural de substâncias, que são legitimadas em banquetes, jantares, almoços, ou em qualquer evento em que o alimento esteja inserido com suas regras (SELWYN, 2004, p. 49).

Com o passar dos anos, a refeição foi se modificando e se adaptando às novas necessidades e à nova realidade. Da alimentação e culinária, surge então a gastronomia dos tempos modernos, onde a arte de preparar e de comer bem inicia algumas mudanças significativas no serviço à mesa, no que diz respeito ao número de convivas, à quantidade de alimentos, aos pratos servidos e, até mesmo, aos ritos.

Que os homens sejam espirituais sem pretensão e as mulheres amáveis, sem ser muito coquetes [...], que o movimento de consumo seja moderado, o jantar sendo o último assunto do dia, e que os convivas se comportem como viajantes que devem chegar juntos à mesma meta, [mas também] que os convivas sejam comedidos nos prazeres da sociedade e reanimados pela esperança de que a noitada não se passará sem algum prazer ulterior (BRILLAT-SAVARIN, apud BOUTAUD, 2011, p. 1.224).

Essa era, para o autor, a fundação da nova ciência da gastronomia, que daria início a todas as transformações na arte de servir.

Boutaud (2011, p. 1.218) observa que a comensalidade então, na era da gastronomia, abandona o aspecto sensato da partilha, se libera e se emancipa, aventurando-se sempre em três aspectos: o primeiro, a invenção permanente da cena gastronômica, especialmente na profusão e no fausto; o segundo, o abandono de si e o desleixo das maneiras, propiciadas pelos excessos à mesa; e o terceiro, a emancipação do discurso da liberdade de palavra que a mesa entretém.

No Brasil, mesmo em um cenário onde a gastronomia se faz muito presente, em seus novos rituais, suas novas regras, e até mesmo nas novas formas de comer, ainda se mantêm ritos antigos de partilha de alimentos, e de refeições com muita fartura à mesa, e com um número considerável de convivas.

Em um jantar refinado no Brasil, essa ética da hospitalidade moderna, ou seja, suas normas e suas regras modernas, acontecem, porém, conforme as considerações do antropólogo Roberto DaMatta, que faz análises bastante consideráveis sobre a hospitalidade inserida no ato de se alimentar no Brasil e dedica seus estudos, sobretudo, à análise e interpretação da sociedade brasileira:

[...] o ato de receber neste país representa sempre uma festa, com muita comida, muita bebida, muitas pessoas, possibilitando encontros sempre marcados por tipos de comidas típicas brasileiras, como o pão de queijo, a mortadela, o pãozinho e, como não poderia deixar de ser, o cafezinho (DaMATTA, 1987, p. 22).

Na hospitalidade brasileira, a mesa também foi influenciada pelos imigrantes. Como aponta DaMatta (1987, p. 23), “a formação de diferentes raças sempre foi uma constante dentro da história do país”.

Se, como aponta Boutaud (2011, p. 1.215), é possível visualizar “os sinais identitários por meio dos comportamentos à mesa”, as marcas de outros povos, que para o Brasil migraram, são passíveis de identificação nos momentos de alimentação. Não só na comida ofertada, que acaba até mesmo sofrendo influências locais, mas no comportamento das pessoas.

Em seu estudo sobre as mudanças ocorridas na alimentação, no consumo de alimentos e nos hábitos à mesa na cidade de São Paulo entre 1828 e 1910, Monteleone (2008, p. 10) enfatiza:

O século XIX foi emblemático para a história da alimentação, com as mudanças decorrentes das transformações capitalistas, que incluíram não apenas a revolução tecnológica na preservação dos alimentos, mas também os deslocamentos de alimentos, sabores e pessoas nunca antes vistos.

Esses “deslocamentos de pessoas” foram determinantes para as mudanças na alimentação paulistana, pois vieram novos alimentos, técnicas e hábitos incorporados gradativamente às mesas, não só pela população local, que começa a experimentar novos sabores, mas também por parte dos imigrantes que, ao mesmo tempo em que chegam, incorporam aos seus hábitos os já existentes em sua nova comunidade.

As novas formas de comensalidade na atualidade, conseqüentes as influências, têm inquietado muitos escritores especializados no tema, pois, em virtude das transformações socioeconômicas, a comensalidade perdeu-se um pouco, em razão da redução significativa do tempo à mesa com famílias, amigos e convivas. As formas de sociabilidade hoje são menos centradas sobre o alimento (BOUTAUD, 2011, p. 1.225).

Boutaud (2011, p. 1.227-1.228) nomeia essa era como a era do congelamento, que diz respeito à influência da publicidade nos hábitos alimentares, à interferência dietética, que determina o que comer, quanto comer, cálculos calóricos. Regras impostas de autocobrança que acabam por afastar o comensal da sociabilidade à mesa; congelamento do espaço alimentar tanto nos espaços domésticos, quanto nos públicos, que perdem um pouco do “calor” da convivência, do estar junto, por serem hoje de arquitetura fria e altiva; a *MacDonaldização* do mundo, dos costumes, ou seja, os processos de industrialização, funcionalidade, enfim, a padronização dos gostos, das apresentações em qualquer lugar do mundo.

Enfim, em tempos contemporâneos, os ritos e o ritmo social diferenciam-se bastante dos de antigamente, até mesmo devido ao estilo de vida incorporado hoje na maioria dos países do mundo. Mas eles ainda existem!

Talvez não com a mesma intensidade, não com o mesmo calor, não com a mesma duração, e nem com o mesmo número de convivas – com exceções, pois não se deve esquecer que o Brasil é tido como um país festivo – mas é fato que, conforme observado por Boutaud (2011, p. 1226): os sinais da cena alimentar se petrificaram, decompondo a simbólica milenar.

Atualmente, aceitamos comer não importa o que, nem onde, nem como e nem com quem. O cenário gastronômico encanta e desperta curiosidade:

Ao lado de *chefs* cheios de estrelas que são divulgados pelo veículo de comunicação, do mesmo modo que para a alta costura, em relação à “alta cozinha” por toda parte se desenvolvem locais de gastronomia, com menores pretensões, mas de acesso mais fácil (BOUTAUD, 2011, p. 1.227).

Com esse “acesso mais fácil” da gastronomia, necessita-se compreender o tema, pois ela se torna a cada dia objeto de maior curiosidade, de interesse e de mistério. Com a ida e vinda de imigrantes e migrantes, com o turismo mundial e com os processos de industrialização ocorridos, a culinária nacional e a estrangeira passam a ser objeto de interesse.

A gastronomia encoraja novas experiências e novas formas de comensalidade: novas criações, novas manipulações, novos utensílios, novas iguarias, novos comportamentos à mesa das pessoas, o que vai sempre diferenciar de cultura para cultura, de país para país. Conforme observado por Boutaud (2011, p. 1.227), serão construídas novas formas de sociabilidade – ao redor da tradição – e novas formas de hospitalidade, pautadas agora em novas percepções e sensações.

2.3 Gastronomia

Ao longo dos séculos, o homem aprendeu a manipular os ingredientes oferecidos pela natureza, criando pratos para garantir a sobrevivência da espécie. Depois descobriu que poderia trabalhar esses ingredientes, de modo a melhorar seu sabor e torná-los mais atraentes. Surgiu, assim, a gastronomia, que faz parte da história do desenvolvimento da humanidade (SUAUDEAU, 2004, p. 3).

Atualmente, a palavra gastronomia está em alta, e é amplamente discutida e abordada sendo que, na maioria das vezes, sem as devidas distinções aos termos alimentação e culinária, é utilizada de forma imprecisa.

Com base nas informações apresentadas por autores como Revel (1996), Leite (2004), Suaudeau (2004), Mascarenhas (2005), Dória (2006), Atala e Dória (2008) e Salazar (2011), o

tema gastronomia será explorado a partir das definições dadas pelos autores em questão. É sabido que, junto com a gastronomia, vem todo o *glamour* do termo, do gestual, do paramento utilizado pelo *chef* e seus cozinheiros e, principalmente, as imagens de lindos pratos e de alimentos que mais parecem esculturas pintadas do que um alimento de verdade.

Mas o que é então a gastronomia, se ela não é a mesma coisa que alimentação, e nem a mesma coisa que a culinária? Devido as definições pouco precisas sobre o tema, a autora utilizará de seu conhecimento adquirido e observado, e das definições apresentadas pelos autores, que já discutem o tema, para explorar esse universo.

Com base na afirmação de Leite (2004, p. 1):

A gastronomia é desenvolvida dentro de princípios científicos e técnicos alicerçados em anos de descobertas e experiências que visam equilibrar sabores e ingredientes, com finalidades não só de cunho estético, mas também de harmonização dos diversos elementos que compõem as necessidades nutricionais do indivíduo.

Para tanto, ao utilizar a citação do autor, torna-se possível afirmar que para “fazer a gastronomia” necessita-se de técnica, de um profundo conhecimento sobre os alimentos, compreendido desde os seus aspectos nutricionais, até pelo amplo conhecimento de suas características organolépticas, sua textura, cor e possíveis harmonizações.

Sob a visão de Mascarenhas (2005, p. 1), “a gastronomia é alimento significativo na representação da identidade de uma comunidade e constitui-se parte integrante da cultura”, o que é compatível com a definição de Revel (1996), que trata a culinária como fator identitário, mas avança e também a conceitua como parte da criação de seu ator, que não fica preso a nada, e nem a nenhuma tradição, lembrando que esse ator é portador dessa tradição culinária, ou seja, dessas identidades e se inscreve nessa cultura.

Para Revel (1996, p. 151 – tradução livre), “um gastrônomo não se sente prisioneiro da tradição, e nem se deixa impressionar pela novidade”. Ou seja, com o desenvolvimento da gastronomia, “a cozinha deixa de ser coletiva” (REVEL, 1996, p. 151 – tradução livre), e cada um fica livre para exercer sua própria criação, lembrando que a tradição encontra-se presente no *chef* e o inspira.

Atualmente, pode-se fazer a gastronomia tanto com produtos regionais, representando assim a culinária de uma comunidade com novas técnicas, como unindo as técnicas de preparo de uma determinada região com alimentos típicos de outras.

A gastronomia não se apoia em uma única receita, não apresenta um modelo único, e sim movimentos, tendências e momentos, que determinam seu resultado e define, até mesmo, qual é o tipo de gastronomia existente ou predominante em uma região ou em um

determinado momento. Como apresentado anteriormente, e afirmado por Revel (1996), a partir do momento em que a gastronomia nasce, com ela nascem as opiniões de quem as cria:

Precisava de uma palavra para esta nova atitude, e embora esta palavra feia apareça mais tarde, é ao longo da segunda metade do século XVII, que se manifestam os primeiros sinais do fenômeno que se aponta na culinária, como na política, Idade Moderna, isto é, o reino de opinião (REVEL, 1996, p. 152 – tradução livre).

Portanto, a gastronomia nada mais é do que o reino de opiniões de grandes *chefs* e sua brigada, que a criam das mais diferentes formas, uma vez que cada um deles ilustra sua mais precisa opinião sobre a gastronomia, tendo suas criações como resultado. Revel (1996, p. 152 – tradução livre) argumenta que tais criações são feitas pela direção do *chef*, sobre seu patrocínio, o que “mostra a formação de uma gastronomia progressiva capaz de promover o espírito de pesquisa”. Avança ao apontar que existe gastronomia quando há um público capaz, pela sua competência e riqueza, para julgá-la.

Para ilustrar alguns dos “momentos da gastronomia”, que permitem classificar, e até julgar – no caso de profissionais da área – tais tendências, serão apresentados os mais representativos para a compreensão dessa linha do tempo gastronômica.

Torna-se importante, porém, apontar que a alimentação não se transformou em gastronomia, e nem a gastronomia passou a ser discutida de um dia para o outro:

Para que a gastronomia pudesse se desenvolver foram necessários muitos séculos, pois entre os requisitos estava a possibilidade de pensar o que se come, criticar o que vai à boca e, sobretudo, discutir amplamente tais assuntos. Em outras palavras, a gastronomia só surge no mundo moderno em decorrência da urbanização e da generalização do hábito de comer em locais públicos (restaurantes) sobre os quais os frequentadores e os críticos podiam se manifestar. Gastronomia é, nesse enfoque, uma atividade eminentemente pública (ATALA; DÓRIA, 2008, p. 174).

Com base nessa afirmação, torna-se inevitável discutir o marco inicial para que houvesse então essa “liberdade”, e essa possibilidade de se pensar o que se come, como se come, criticar, questionar e, sendo um pouco mais audacioso, de criar conceitos novos, e até mesmo “patrocinar” novas produções.

Essa revolução ocorrida na Idade Moderna está associada à Revolução Francesa – Século XVIII – marco importante para o desenvolvimento da gastronomia em locais públicos, e para a liberdade da criação dos grandes cozinheiros que deixaram os palácios onde trabalhavam, visto que a gastronomia moderna, fina, de pratos clássicos, tem como “mãe” a França.

Utilizando-se o lema “fraternidade, liberdade e igualdade”, pode-se dizer que esse marco histórico foi também um marco na história da gastronomia, pois significou a liberdade e autonomia dos cozinheiros franceses, que levaram para os locais públicos suas criações, além do encantamento dos pratos. O movimento também influenciou alguns países da América, como, por exemplo, o Brasil.

No mesmo século XVIII, a Revolução Industrial e a urbanização, processos decorrentes da transferência de pessoas do meio rural (campo) para o meio urbano (cidade), tiveram como uma de suas consequências um ritmo crescente e espontâneo do surgimento de bares e restaurantes, que acompanharam esse processo, atendendo às novas necessidades da população.

Villaça (1997, p. 1) observa que “seria acaciano afirmar que o processo de urbanização é um dos mais importantes processos sociais do mundo contemporâneo. Portanto, a medição desse processo é de fundamental importância”. Com base na afirmação, e relacionando-a à culinária e à gastronomia, o crescente número de restaurantes surgidos nas cidades, o hábito da alimentação fora do lar, a presença do *chef* de cozinha na liderança de restaurantes e a diversidade de alimentos resultantes da industrialização indicam a importância desse processo. Então, a partir do século XVIII, os *chefs* passam a inserir seus conhecimentos em restaurantes, e a gastronomia profissional se torna mais democrática. Inicia-se a criação dos fundamentos da cozinha que, posteriormente, serão disseminados pelo mundo.

No Brasil, esse processo desenvolveu-se tardiamente se comparado à Europa. De acordo com Salazar (2011, p. 5), “no Brasil e América Latina, a prática da alta gastronomia é muito recente e nasce inspirada e praticada pelos *chefs* europeus, principalmente franceses e italianos que migraram para o continente a partir do século XIX”. Porém, ainda conforme Salazar (2011, p. 5), “a alta gastronomia ficou restrita a uma classe com alto poder aquisitivo”, pois os *chefs* recém-chegados foram inicialmente para o comando das cozinhas de grandes redes hoteleiras.

Nota-se que, somente na segunda metade do século XX, o país passa a ser urbanizado. O gráfico a seguir demonstra quantitativamente o processo de urbanização do Brasil no período compreendido entre 1940 e 2000.

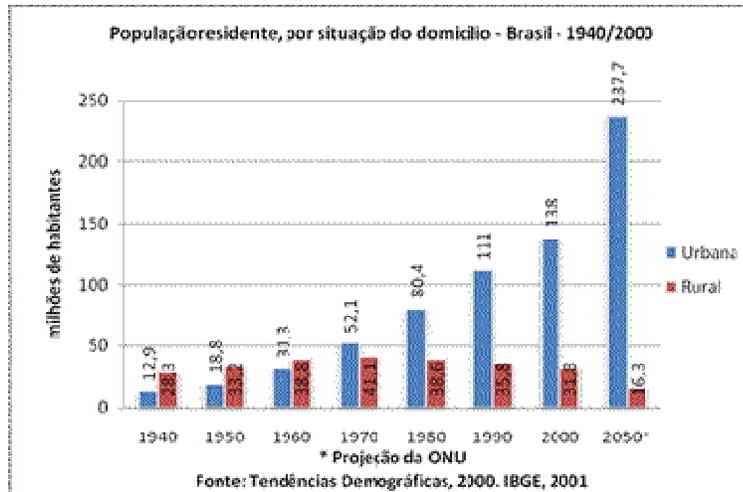


Gráfico 1 – População residente, por situação do domicílio - Brasil, 1940/2000.
Fonte: IBGE (2001).

Portanto, o marco em que a gastronomia é inserida no Brasil, e passa a ser amplamente discutida, coincide com o processo de industrialização do país, que gera, conseqüentemente, um processo de urbanização.

Os *chefs* europeus recém-chegados instalaram-se *a priori* nos grandes hotéis refinados, divulgando as técnicas de cozinha, o *glamour*, além de suas criações gastronômicas. Levaram essa realidade para os estabelecimentos e iniciaram a gastronomia em um país onde predominava a culinária. Vale dizer que não foi só no Brasil que a culinária foi a base de uma boa gastronomia.

Na década de 1980, já era noticiada a importância da cozinha dentro dos hotéis, tendo na presença de um *chef* famoso o significado de “um motivo de chamariz para os fregueses” (BELCHIOR; POYARES, 1987, p. 65). Ainda hoje a figura do *chef* de cozinha traz *glamour*, enche o restaurante de “pompas”, sendo sinônimo de bom restaurante e boa gastronomia.

Conforme observado por Saudeau (2004, p. 3):

Os cozinheiros franceses descobriram como ninguém as propriedades dos alimentos, aperfeiçoaram as técnicas de cocção, preocuparam-se com todos os detalhes, desde o corte perfeito dos legumes até a química interna dos produtos, e criaram uma verdadeira metodologia da boa mesa.

Muito certamente por este motivo, a gastronomia francesa acaba sendo referência quando se fala em “alta gastronomia”.

Atualmente, os restaurantes não são mais restritos apenas às camadas da alta sociedade. Encontram-se espalhados pela cidade de São Paulo – bem como em outras grandes capitais – restaurantes que atendem a todo tipo de público, apresentam diversidade de

cardápios, tipos de serviços e de acomodações. “A gastronomia torna-se uma mania global” (SALAZAR, 2011, p. 5).

No caso da gastronomia francesa – base de inspiração para tantas outras gastronomias regionais existentes – essa contou com personalidades que marcaram sua cozinha e, conforme citado por Dória (2006, p. 87), houve três grandes momentos inovadores sempre ligados à personalidade de grandes *chefs*. São eles: Antonin Carême, Auguste Escoffier e Paul Bocuse que, respectivamente, são destaque na história da gastronomia.

O primeiro, Antonin Carême, foi o responsável pela criação de pratos mais leves, que eliminavam os excessos de gordura, e introduziam o conceito da estética trazido da arquitetura para a apresentação de seus pratos. Também “responsável pela criação do uniforme dos *chefs*, do asseio e da hierarquia que devem presidir o fazer culinário” (DÓRIA, 2006, p. 87).

O segundo, Auguste Escoffier, sistematizou e generalizou os procedimentos técnicos possibilitando a sua repetição em qualquer parte do mundo. Criou o conceito de que a grande virtude de uma cozinha nacional só pode advir da excelência de sua matéria-prima (DÓRIA, 2006, p. 87-88).

O terceiro, Paul Bocuse, liderou o movimento da *nouvelle cuisine* na década de 1970, movimento este que teve como objetivos a simplificação dos procedimentos na cozinha; os métodos de cocções mais saudáveis; a valorização dos produtos frescos; a redução do uso de molhos e guarnições pesadas e complicadas; a forte preocupação com a apresentação dos pratos (influência direta da cozinha japonesa). E um dos mais importantes aspectos do movimento: a valorização da figura do *chef* de cozinha, pois foi a partir desse movimento que o “*chef* passa a ser conhecido pelos seus clientes” (DÓRIA, 2006, p. 88).

Destaque-se que esses três movimentos foram fundamentais para a gastronomia existente hoje pelo mundo, tanto dentro de restaurantes como para estudiosos sobre o tema, que nada podem falar da gastronomia sem esses *chefs*, responsáveis pela criação da “base” da gastronomia, que tem seu marco nesses fundamentos. Claro que todo *chef* tem a necessidade de estabelecer seu estilo, tem o seu marco, mas esses movimentos são tidos como referência na área.

Outros conceitos devem ser pontuados como: Cozinha de *Terroir* (*Cuisine Du Terroir*), *Fusion Food* (Cozinha de Fusão), *Fast-Food*, *Slow Food*, *Confort Food*, entre outros, movimentos que vão sendo adotados, aperfeiçoados ou modificados pelos *chefs* de cozinha renomados.

A gastronomia constituiu-se como o estudo e pesquisa das diferentes técnicas de preparo e associação entre diferentes alimentos para que se possa extrair deles o maior benefício possível. As colonizações, imigrações e migrações, e, sobretudo, a industrialização e sua conseqüente urbanização constituem importantes fatores para a internacionalização dos sabores presentes nos restaurantes das cidades de todos os países. Misturam técnicas, fundem ingredientes e servem pratos com identidade: a identidade do *chef*. Já a culinária, conforme Revel (1996), vira ator secundário quando se trata da alimentação.

Torna-se então “impossível praticar a gastronomia desconhecendo o que se passa além-fronteiras ou voltando os olhos apenas para um país de referência. A gastronomia não é mais um fenômeno nem europeu e muito menos francês” (SALAZAR, 2011, p. 4). A gastronomia passa a ser mundial, passa a ser discutida, estudada e disseminada pelo mundo. Ela incita a pesquisa: “Há gastronomia quando há polêmica permanente entre o antigo e o moderno [...] e quando há um público capaz de arbitrar sobre o assunto” (REVEL, 1996, p. 152 – tradução livre).

Conclui-se então que a gastronomia e a culinária possuem sutil distinção, percebida em seus detalhes. A gastronomia é considerada a arte de manipular ingredientes, de elaborar novos pratos, com novas propostas, com novas técnicas, muitas vezes resultantes de variadas interlocuções étnicas, que permite e pede inovações, a diferenciando do cenário clássico, histórico, e tradicional chamado culinária.

CAPÍTULO 3 – DA COZINHA À GASTRONOMIA

3.1 A alimentação e a cozinha paulistana antes da chegada dos imigrantes italianos

A alimentação da cidade de São Paulo apresenta tradições indígenas, dos colonizadores portugueses e de diversas etnias, ou seja, constitui um universo multicultural. Conforme aponta Podanovski (1988, p.19):

[...] vieram portugueses, e vieram africanos, e vieram judeus; depois ingleses, belgas, suecos, franceses e austríacos, alemães e espanhóis, indianos e turcos, sírios e libaneses, e holandeses, e húngaros, russos e romenos, suíços e norte-americanos, lituanos e iugoslavos, e ainda poloneses, chineses, coreanos, e mais gente de vários outros países. Principalmente italianos, levas e levas de italianos.

Como a maioria dos imigrantes veio para São Paulo, ao tripé da alimentação brasileira, os içás, o feijão com farinha, couve e carne-seca, foram adicionados chucrutes alemães, quibe e esfihas árabes, churros espanhóis, bacalhoadas portuguesas, churrascos dos pampas e, principalmente, *bracciolas* e macarronadas italianas.

O universo da alimentação paulistana conduz à problematização dos fenômenos migratórios da cidade, visto que esse universo é influenciado pelas etnias presentes. Cada grupo, migrante ou imigrante, trouxe seus hábitos, seus gostos, adaptando-se e modificando os antigos hábitos predominantes. “Cada cozinha é uma amálgama de sabores” (DEVROEY, 2009, p. 197).

A comida gera representações em distintos planos que se entrelaçam para dar consistência ao comer, conforme afirmado por Collaço (2009). No caso da imigração italiana, nota-se uma forte predominância de hábitos alimentares trazidos e reafirmados por eles na cidade, bem como a introdução e a adequação de alguns pratos e ingredientes.

Diante do objetivo central dessa pesquisa que é discorrer sobre a cozinha, a gastronomia e os restaurantes italianos que se estabeleceram em São Paulo, a comida constitui objeto central, pois, conforme afirmado por Collaço (2010), “ a comida é um elemento altamente maleável que permite ser trabalhada em novos contextos, especialmente quando a palavra de ordem é a procura pela adaptação local”. Essa adaptação local motiva a inquietação acerca de sua influência gradativa no cardápio diário de seus moradores.

A comida delimita quem somos nós e quem são os outros (COLLAÇO, 2010). No início da adaptação dos italianos à cidade, como a dos imigrantes de outras nacionalidades, ainda não era perceptível a italianidade presente nesse espaço urbano. A alimentação italiana

foi inserida aos poucos na cidade, assim como outras comidas, resultado proveniente da extensa diversidade de grupos étnicos que a cidade recebeu desde a abertura dos portos às nações amigas em 1808.

A partir da chegada dos italianos, no século XIX, até os dias atuais, observam-se cozinhas e gastronomias distintas, com o que se pode definir uma periodização da comida italiana em São Paulo, constituída por três fases. A primeira norteada pelo período da primeira grande leva de imigrantes italianos, datada a partir de 1870 durando até 1946, a segunda pela segunda leva de imigrantes, que vai de 1946 a 1980, e a terceira dos anos de 1980 até os dias atuais, quando a gastronomia está no auge, e os *chefs* de cozinha cada vez mais aparentes na cidade de São Paulo e no mundo.

Anteriormente à chegada dos novos imigrantes – alemães, japoneses, portugueses e italianos, principalmente – a alimentação presente na cidade, baseava-se na carne suína, nas verduras, na mandioca e no milho. Essa alimentação, que ainda hoje se faz presente, foi modificada com o passar do tempo, e a imigração não foi a única responsável, mas também fatores internos como a economia e o processo de urbanização das cidades.

Tratar então das mudanças da alimentação na cidade de São Paulo na primeira fase, que corresponde à imigração em massa, ou seja, à vinda dos imigrantes italianos na primeira grande leva, datada de 1870 a 1920, requer uma reflexão sobre o assunto, para a qual se recorre aos estudos de Monteleone (2008) e Manzoni (2007). A chegada dos imigrantes italianos determinou mudanças na alimentação paulistana com a introdução de novos hábitos, novos produtos e deu-se a inserção da identidade italiana na cidade. Citando Ornellas (2003, p. 284): é preciso “saber não como mudar os hábitos, e sim como se modificam os hábitos alimentares”.

Compreender o segundo momento, de 1946 a 1960, é discutir o que a cidade absorveu dessa primeira fase, como a segunda leva de imigrantes do Pós-Segunda Guerra contribuiu como bagagem cultural e identitária e o que modificou na cidade em relação à comida italiana servida nas novas cantinas e novos restaurantes.

No terceiro momento, relativo aos anos de 1980 a 2000, iniciam-se as discussões sobre a Capital Mundial da Gastronomia, que se consolida em 1997, conforme já comentado anteriormente. Esse é o período em que os restaurantes se modificam, os *chefs* começam a contracenar nos estabelecimentos, inicia-se o processo de valorização das tradições, observa-se a inauguração de pizzarias, restaurantes de comidas rápidas, de comidas contemporâneas que geram a “explosão de linguagens dessa cozinha” (COLLAÇO, 2009, p. 12).

“No dia a dia os paulistanos faziam refeições modestas e parcas” diz Monteleone (2008, p. 41). A economia na cidade de São Paulo não estava boa, não tinha alimento suficiente para suprir a necessidade de todos: “faltava de tudo na cidade, principalmente os gêneros da primeira necessidade: sal, arroz, milho, feijão, farinha de mandioca, e, muitas vezes, carne” (MONTELEONE, 2008, p. 41). Esse foi um período muito difícil para a população, quadro que só começou a mudar no início do século XIX, quando alguns sítios, chácaras e pequenas fazendas localizadas no interior iniciaram o plantio desses gêneros de primeira necessidade que faltavam para os paulistanos (MONTELEONE, 2008, p. 42).

Mesmo com uma alimentação melhor, a população ainda passou por muitas necessidades. Na época, os imigrantes alemães contribuíram com o desenvolvimento da cidade, não somente com locais de sociabilidade, como hotéis, mas também com a produção agrícola, com novas técnicas de plantio, e novos alimentos trazidos da Europa (MONTELEONE, 2008, p. 42), o que contribuiu para minorar esse período de escassez.

Bastos (2003, p. 76) destaca essa experiência de colonização alemã nas proximidades da capital paulista, nos municípios de Santo Amaro (hoje incorporado à cidade de São Paulo) e de Itapeverica da Serra em 1829:

Tratava-se de uma iniciativa baseada na produção agrícola em pequena propriedade, sob regime de colonato. A experiência redundou em fracasso, tanto pela natureza do solo quanto pela falta de investimentos do governo na manutenção do projeto, ou ainda problemas de adaptação dos imigrantes. O isolamento a que foram submetidos resultou na sua dispersão para áreas urbanas ou demais regiões produtoras de gêneros agrícolas [...].

“Nesse período, a carne mais importante para a dieta do paulistano não era a de boi, mas a de porco” (MONTELEONE, 2008, p. 44). A carne de porco⁷ se fazia muito presente na mesa dos paulistanos, e até hoje integra um dos pratos típicos da cidade de São Paulo: o virado à paulista, que é composto de bisteca suína, couve refogada, arroz, feijão, banana, torresmo e ovo frito. Esse é um dado importante, visto que o consumo de carne se altera gradativamente até os dias atuais. Monteleone (2008, p. 44) já registra essa mudança no final do século XIX, resultante da criação de um novo matadouro municipal, facilitando o acesso à carne de boi, o que contribuiu para a mudança do gosto da população, que passa, aos poucos, a substituir a carne suína na mesa do paulistano.

Um prato que ainda hoje se associa à cozinha paulistana surgiu nessa época: o picadinho, que era o predileto dos estudantes. “O picadinho, inclusive, ficou conhecido no final do século XIX como uma comida paulista, um dos quitutes da cidade, da mesma maneira

⁷ O consumo de couve e de carne de porco foi inserido no Brasil pelo colonizador português.

que a Bahia preparava o vatapá ou o Rio Grande do Sul, o churrasco” (MONTELEONE, 2008, p. 44).

Apesar de o abastecimento ser precário, as hortaliças integravam a “dieta paulistana”. O necessário para consumo próprio era colhido nas matas das redondezas (terrenos de uso comum)⁸, cultivado nos quintais ou nas chácaras, porém hortaliças eram consideradas comida de pobre, e não eram servidas quando recebiam visitas (MONTELEONE, 2008, p. 46). Ainda conforme Manzoni (2007, p. 87):

[...] o uso residencial das chácaras e sítios constituía o caráter fundamental desses espaços, onde as atividades de produção agrícola são encaradas como práticas complementares aos modos de vida e à subsistência dos moradores, configurando uma São Paulo onde as áreas urbanizadas ainda não tinham força para sobrepor-se às áreas rurais, nem sequer distinguindo-se delas.

A mandioca era outro alimento importante e presente na mesa dos paulistanos. Conforme citado por Mawe (apud MONTELEONE, 2003, p. 48), “a mandioca era o alimento mais comum e o almoço na cidade de São Paulo compunha-se de feijão com farinha”. Ainda, segundo Fausto (1994, p. 55), “a farinha de mandioca era fundamental, misturada no feijão, no prato ou já na panela de barro”.

O milho integrava as canjicas, as pamonhas, as farinhas: “o milho foi tão importante para a dieta paulista, que se podem encontrar vários pratos feitos de milho associados a São Paulo até os dias de hoje. Ao longo do século XIX, o milho era petisco comum pelas ruas da cidade” (MONTELEONE, 2003, p. 48).

As refeições, conforme o poder aquisitivo de cada indivíduo, aconteciam da seguinte forma, conforme descrito por Monteleone (2003, p. 50):

A do homem abastado começava com um caldo de substância, cozido com carne, verduras, toucinho, nabos e outras verduras e cheiros (ervas aromáticas como coentro ou hortelã). Ao lado, ficava um prato de escaldado, isto é, flor de farinha de mandioca, de que se comiam algumas colheradas no meio da refeição. – Debret apresenta essa iguaria como um substituto do pão que era raro, caro e não fazia parte dos hábitos cotidianos dos brasileiros. Ao caldo se seguia uma galinha com arroz, acompanhada de molhos picantes e pimentas fortes. Em seguida, para acalmar o paladar, vinham as laranjas e as saladas. Como sobremesa, bolo de arroz com canela, frutas da terra ou importadas, vinho madeira ou Porto. O jantar de um artesão consistia num pedaço de carne-seca com feijão preto, acompanhado por farinha de mandioca. Raras vezes um peixe ou uma porção de lombo. Como

⁸Bastos (2001) aponta a importância dos terrenos de uso comum para a sobrevivência dos moradores. O crescimento populacional e os projetos de urbanização extinguiram essas áreas, ao que os moradores recorreram à edilidade municipal pela permanência de uso comum: “quer para retirada de água, lavagem de roupa, pastagem para animais, coleta de frutos e madeira [...]”.

sobremesa, bananas ou laranjas. O escravo e o homem pobre poderiam comer algo como isso, mas na maioria das vezes tinham de se contentar com farinha de mandioca da pior qualidade acompanhada por laranjas ou bananas. Era uma dieta pobre, em que faltavam vitaminas e calorias essenciais.

No século XIX, sobretudo após a abertura dos portos em 1808, foi intensa a visitação ao Brasil por viajantes europeus de diversas nacionalidades (PANDOLFI, 2003, p. 265), dando início às grandes transformações, comentadas mais adiante, e, conseqüentemente, aos hábitos alimentares da população da cidade.

A cidade de São Paulo caracterizava-se por um modo de vida marcado pela precariedade e rudeza até a chegada da primeira leva de imigrantes, por volta da década de 1860 (FAUSTO, 1998, p. 38). As mudanças ocorridas nos anos que se seguiram não podem ser creditadas apenas à influência dos imigrantes que se instalaram na cidade.

Seria exagero atribuir apenas aos imigrantes a transformação dos itens dessa cozinha. A acumulação de riqueza, derivada da expansão cafeeira, permitindo a multiplicação das viagens à Europa, a contratação de cozinheiros especializados, mudou os padrões alimentares da burguesia paulista, ela mesma em processo de constituição ao longo dessa mudança (FAUSTO, 1998, p. 55).

“No início do século XX a cidade de São Paulo torna-se alvo dos investimentos de cafeicultores, banqueiros e comerciantes que viam no espaço urbano uma página em branco para seus projetos de urbanização” (MANZONI, 2007, p. 90). O grande incentivo para a imigração europeia, como já destacado no capítulo 1, advinha da necessidade de mão de obra para as lavouras de café. A partir daí “a autonomia dos trabalhadores rurais de origem nacional começa a ser ameaçada pela concorrência estrangeira e pelo próprio desenvolvimento da capital” (MANZONI, 2007, p. 104).

Para os europeus do século XIX, sair de seu país de origem e arriscar-se numa viagem à América, mesmo que se sentindo inepto para tal façanha, significava mergulhar numa aventura que quase sempre se traduzia na ambição de alcançar, no Brasil, um resultado ligado ao desejo de enriquecer-se ou pelo menos projetar algum sonho que em sua terra parecia mais difícil. Tinham uma ideia bastante positiva em relação ao Brasil, vendo nosso país como um palco promissor para realizar suas atividades (MANZONI, 2007, p. 5).

Também no século XX, conforme colocado por Manzoni (2007, p. 104): “começam a acontecer iniciativas e esforços diferenciados que procuraram apresentar a produção e comercialização de alimentos sob outras perspectivas”.

Nesse primeiro momento, não foram localizados registros de alterações, influências ou incorporações de novos hábitos alimentares na dieta paulistana, mais especificamente, as

influências italianas. Mesmo com algumas mudanças no cenário urbano, conseqüentemente econômico, relatadas por Manzoní (2007, p. 93/94), registra-se a permanência dos hábitos alimentares provincianos na cidade.

Junto com outro sintoma de crise que marcou a transição para o século XX: o encarecimento dos gêneros de primeira necessidade. Os alargamentos de ruas, construções de praças, parques e edifícios públicos, desapropriações e calçamentos atingiram diretamente os pequenos produtores de gêneros de subsistência que viviam dentro da cidade, engolindo boa parte dos terrenos, quintais e chácaras onde cultivavam pomares, hortas e criavam animais comercializados nos mercados da cidade. Apesar dessas transformações que começavam a marcar a paisagem urbana no final do século XIX, os relatos de viajantes, as crônicas e memórias sobre o cotidiano da população apontam para a permanência de hábitos e costumes considerados provincianos e até coloniais. Chamam a atenção nesses relatos alguns aspectos da ocupação da cidade como as inúmeras chácaras que ainda mantinham plantações e criação de animais, a existência de poucos edifícios dignos de registro, as ruas e caminhos estreitos e sem calçamento e a realização de transportes em carros de boi, carroças, cavalos, bondes puxados a burros, etc.

As mudanças nos padrões alimentares dos paulistanos não foram apenas responsabilidade dos imigrantes, porém trouxeram seus hábitos, sua cultura e inseriram seus pratos aos poucos na mesa paulistana. No início, restritos aos grupos étnicos, vão se generalizando mediante a multiplicação dos imigrantes e de seus descendentes, e com isso os hábitos anteriormente ditos “emigrados” acabam por se difundir nos hábitos locais.

Inicialmente a comida étnica significa uma “ponte” para a terra de origem, a manutenção de um paladar, assim como uma afirmação de sua identidade (FAUSTO, 1998, p. 56-57), e com o tempo ela é introduzida e incorporada aos hábitos locais, ou cai no esquecimento.

No caso da alimentação italiana inserida na cidade, ela permanece até os dias de hoje, porém de formas distintas. Cada período da imigração discutido nessa dissertação representa uma fase da história e, ao mesmo tempo, uma representação culinária diferente. A alimentação italiana em São Paulo acompanhou, sobretudo, a história dos imigrantes na cidade, sua adaptação, aceitação e a urbanização da cidade.

3.2 Novas vozes na cozinha paulistana: a imigração italiana

Quando chegaram à cidade, a maioria dos italianos diferia em muitas coisas, não somente ao fato de todos terem vindo da Itália. O regionalismo existente entre os italianos era muito forte e presente, trazendo, cada um deles, seus hábitos e costumes regionais. Por esse

motivo, conforme afirmado por Collaço (2009, p. 43): “Falar de cozinha italiana no momento em que os primeiros imigrantes chegavam à capital paulista é praticamente impossível já que essa noção não estava nem mesmo consolidada entre eles mesmos”.

Inicialmente, em torno de 1870, os italianos da cidade eram meridionais e mesmo assim ainda “diferiam os dialetos, os tipos de comida, os santos idolatrados, as atividades exercidas” (COLLAÇO, 2009). Eles eram praticamente estranhos entre eles, e quando chegaram se juntaram em grupos, por regiões, distribuindo-se em bairros distintos, cada um com um santo idolatrado, uma festa típica, um costume etc.

Tendo em comum apenas o fato de terem emigrado para a América nas mesmas condições que os demais, os italianos viram a necessidade da união, e a constituição como grupo para viver na sociedade local. Alocaram-se em bairros operários ou que estavam se constituindo, e se adaptaram conforme suas necessidades:

Na cidade de São Paulo, apesar do afastamento do centro da cidade e dos bairros elegantes, os bairros étnicos e operários estimularam novas sociabilidades. Ali também surgiram espaços de manifestação italiana como escolas, festas, clubes e associações com o intuito de aglutinar os oriundos, estimulando outra forma de circulação de pratos e comidas que seriam comuns, anos mais tarde, nas festas religiosas como Nossa Senhora de Achiropita, San Gennaro ou São Vito; no Bexiga, na Mooca e no Brás respectivamente (COLLAÇO, 2009, p. 45).

Os italianos foram construindo um bairro “tipicamente” italiano, dentro do possível, porém ainda vivendo com a estranheza dos seus vizinhos que, mesmo sendo italianos, eram originários de regiões desconhecidas por eles. Isso pode ser considerado como reflexo da falta de união interna da Itália, e até mesmo do motivo que os levou a emigrar: o processo de unificação italiana. Portanto, por mais que eles tivessem a mesma origem, eram praticamente estranhos uns aos outros, o que resultou em um encontro de culturas distintas de pessoas originadas de um mesmo país. Oliveira (2006, p. 47) define a consequência dessa “fusão” de culturas da seguinte forma:

Sabemos que nos encontros entre culturas as diferenças de hábitos e costumes não só mostram-se mais evidentes, mas também põe em andamento, numa trajetória não linear, um processo de interação entre elas. Como 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.

De fato a comida italiana foi inserida aos poucos e, inicialmente, restringia-se aos bairros de imigrantes apenas. Essa comida tinha o objetivo não só de manter os hábitos, mas o

de voltar ao passado, de manter os laços com o país de origem, e o de amenizar as marcas dessa ruptura. Oliveira (2006, p. 47) ainda comenta:

Sabores e odores, além de constituírem manifestação de formas culturais, consubstanciam estímulos sensoriais que agem como fatores de evocação da memória, estimulando a imaginação e desencadeando sentimentos profundos que se materializam em importantes elos entre o passado e o presente.

A constatação de Fausto (1998, p. 57): “Manter os hábitos alimentares era relativamente fácil em uma cidade como São Paulo” mostra que a adaptação dos hábitos italianos não foi difícil. Só que a alimentação presente em São Paulo não era exatamente a alimentação da Itália, mas, sim, no primeiro momento, uma alimentação criada e adaptada, pois não existia uma alimentação unificada entre eles até então, já que a regionalidade também se fazia presente na alimentação. Destaca-se ainda a adaptação necessária à dieta predominante, analisada anteriormente, e aos alimentos disponíveis na cidade.

Ante a diversidade que os próprios imigrantes traziam em função de suas origens, é preciso notar que isso refletia na comida, cujos preparos, técnicas e ingredientes variavam bastante entre as regiões italianas pela própria inexistência de uma consciência nacional que permitisse compartilhar a comida de modo mais uniformizado entre os imigrantes (COLLAÇO, 2009, p. 44).

Acostumados ao campo, os meridionais trouxeram uma coisa em comum: o hábito de cultivar pequenas hortas ao redor de suas casas e em seus quintais para o sustento da família o que, posteriormente, se tornou uma importante ajuda financeira para a sobrevivência da família: “Nos fundos, um vasto terraço em que verdejavam vasos, não de flores, mas de plantas úteis – tomates, pimenta malagueta, manjeriço, louro, salsa” (RICUPERO, 2011, p. 21). Na fala de muitos imigrantes era comum o relato de que eles não entendiam como algum brasileiro podia passar fome diante de tanta terra para se plantar, e com a lembrança latente da fome que passaram, os italianos, que já mantinham esse hábito de proveito das terras, deram início ao seu plantio.

Esse abastecimento permitiu a circulação de alguns produtos antes inexistentes na cidade como alguns legumes e verduras (brócolis, abobrinha, berinjela, tomate etc.) e complementado pelas pequenas produções artesanais de pães e massas, graças a uma sensível melhora do abastecimento de farinha de trigo, item considerado pelos italianos como fundamental (COLLAÇO, 2009, p. 2).

A questão da alimentação na Itália era problemática no início do século XX (COLLAÇO, 2009, p. 44). Os italianos passaram muita fome e a alimentação não era vista com a famosa festividade à mesa dos dias de hoje, ou como um momento de união, mas, sim,

de sofrimento pelas necessidades pelas quais passou a grande maioria da população nas épocas difíceis. Pode-se dizer, com base nos relatos e na bibliografia, que essa “alegria” à mesa, a comensalidade, as festas, entre outros momentos festivos em que a comida é partilhada, viraram sinônimo de prosperidade para um povo sofrido que passou fome. “Comer na Itália foi transformado em alvo de políticas públicas que tentavam reverter um quadro de fome quase permanente” (COLLAÇO, 2009, p. 45).

A alimentação italiana inserida na cidade resultou da necessidade de união e de demarcação de seu território, além de afirmar seu gosto. Na época em que eles emigraram inexistia na Itália uma política regional consolidada, e os italianos se reconheciam apenas por região: os vênnetos, os calabreses etc. Oliveira (2006, p. 48) afirma tal fato a seguir:

Na cozinha italiana, muitos pratos que no final do século XIX e início do XX começaram a ser divulgados como pertencentes a uma tradicional gastronomia peninsular, na verdade nada mais eram que criações recentes. É a partir das últimas décadas do século XIX, especialmente na época da chamada grande imigração desencadeada a partir de 1885, que tem início um processo de modificação dos costumes alimentares na Itália. Pratos em cuja composição entrava uma diversidade de novos ingredientes começaram a aparecer, mas eram então saboreados estritamente pela elite peninsular. A massa da população, composta na sua maioria por camponeses que sobreviviam com poucos recursos, dispunha de um padrão alimentar muito pobre.

Essa alimentação “camponesa” tinha como base a farinha de trigo, mais especificamente o pão. Alvim (1998, p. 228) informa: “Se nas dietas dos italianos do norte predominava a polenta, no sul contava-se basicamente com o pão de farinhas de cevada ou centeio acompanhado de verduras e cebolas cruas”.

Com a regularização do abastecimento da farinha de trigo, foi possível a reprodução dos itens produzidos com essa base: “A farinha de trigo, junto com a água, era multiplicador de uma cozinha simples e caseira, mas que a partir de poucos ingredientes produzia inúmeros resultados” (COLLAÇO, 2009, p. 46). Realmente, com um ingrediente apenas podia o italiano reproduzir seus três principais pratos iniciais na cidade paulista: a massa, a *pizza* e o pão.

Os italianos que permaneceram no interior do estado, por sua vez, dispunham de uma variedade de alimentos menor do que os que optaram pela capital paulista, porém tinham a possibilidade de plantar alguns elementos de base, para que pudessem manter alguns dos hábitos trazidos da Itália.

Nesse sentido, discorda-se da afirmação de Oliveira (2006, p. 49), de que “quando os imigrantes começaram a deixar a Itália em meados da década de 1870, praticamente não

tinham conhecimento do que logo depois passou a ser denominado ‘cozinha regional italiana’”. Cabe apontar que esses imigrantes chegaram à cidade com hábitos trazidos de sua região e, conforme relatado por Franco (2001, p. 167), na Itália já existia o registro das pastas, preparadas de várias formas, arroz e polenta, integradas aos hábitos alimentares no século XVIII.

Os que se dirigiram à cidade tinham acesso aos produtos “importados”, embora, em alguns casos, não dispusessem do recurso para adquiri-los. Fator incrementado quando tais produtos passaram a ser comercializados em pequenas vendas, consequência da forte imigração da cidade, e das oportunidades observadas pelos comerciantes.

Ao chegar ao interior paulista, a grande maioria dos imigrantes italianos se deparou com uma oferta restrita dos alimentos costumeiramente encontrados nas suas terras de origem, como a farinha de trigo, a cevada e o centeio. Mesmo assim foi possível, para os imigrantes que foram trabalhar sob o regime do colonato, manter alguns dos hábitos alimentares trazidos da Itália. Uma vez que podiam cultivar especialmente o milho e o feijão entre as leiras de café e criar soltos, nos espaços da colônia, sobretudo porcos e galinhas, conseguiram manter alguns hábitos trazidos da Itália, como o consumo não só de polenta, mas também de linguiça e outros embutidos (OLIVEIRA, 2006, p. 50).

Vale lembrar que o consumo de polenta é ligado aos italianos provenientes do Vêneto, norte da Itália, o que os distinguia dos meridionais, que tinham como base de alimentação a massa. Os italianos iniciaram um gradativo processo de inserção do seu gosto na cidade, criando um novo contexto alimentar: “Nesses termos gustativos, criou--se, nos bairros de imigração, uma nova tradição culinária, que veio juntar-se aos vários ramos regionais da cozinha brasileira” (RICUPERO, 2011, p. 22).

Segundo constam os relatos levantados, novos ingredientes e técnicas foram necessários para adaptar o conhecimento culinário trazido na bagagem à realidade encontrada por aqui. A inserção de novos produtos e técnicas em uma lógica culinária já esquematizada, não abandonou de imediato a importância de alguns elementos, entre os quais, a farinha de trigo e sua transformação em massa e pão (COLLAÇO, 2008, p. 2).

A comida italiana que caiu no gosto dos paulistas, inicialmente não era popular, sendo restrita aos grupos e bairros de imigrantes, carregava a fama de comida de pobre: “a comida italiana logo que chegou era considerada uma comida de pobres e vista com extrema desconfiança pela população local” (COLLAÇO, 2010).

Os paulistas, que logo observaram nessa oportunidade o surgimento de atividades comerciais que pudessem abastecer as casas desses imigrantes, começaram a investir no negócio: “já nos primeiros anos do século, as vendas de São Paulo já ofereciam ingredientes

da cozinha italiana” (FAUSTO, 1998, p. 55). “Vendiam um pouco de tudo: cebolas, latas de azeite, molho de tomate enlatado, queijos, azeitonas, vinhos etc.” (COLLAÇO, 2010).

Há que se destacar também que os italianos que viviam na cidade “detinham um melhor padrão de vida e mais fácil acesso a estabelecimentos que comercializavam maior variedade de gêneros alimentícios, muitos deles até importados de sua pátria” (OLIVEIRA, 2006, p. 57).

A mulher teve papel fundamental na difusão dessa cozinha. Os registros da mulher imigrante italiana relacionam-se, principalmente, às atividades domésticas, que incluem o cozinhar e, conseqüentemente, o alimentar a família que era, em sua grande maioria, numerosa (COLLAÇO, 2010). Com essa atividade inicialmente doméstica, a mulher se torna responsável pelo primeiro ato de inserção dessa comida na cidade. Foi por meio da mulher italiana, a chamada *mamma* que os pratos italianos passaram a circular pelas ruas da cidade. Collaço (2010) resume esse processo:

A mulher tinha um papel importante nesse modelo, pois detinha a produção de alimentos e, não raro, colocava os demais membros da família para vendê-los pelas ruas, especialmente gêneros alimentícios. Esse aspecto do trabalho feminino foi pouco relatado de maneira direta pelos interlocutores, pois as menções recorrentes às *mammas* e *nonnas* diziam respeito, sobretudo, às suas habilidades na cozinha.

“Às mães e avós, pela relevância que têm nos processos de socialização, atribui--se a tarefa de guardiãs dos valores culturais de uma imaginada comunidade de iguais” (SEYFERT, 2006, p. 1). E é nesse contexto em que a primeira leva de imigrantes insere seus hábitos alimentares na capital paulista, uma semente que prosperou e colaborou para o título de Capital Mundial da Gastronomia em 1998, conforme afirmado por Collaço (2010).

Sendo servida por filhos e familiares de imigrantes em outros bairros da capital, a comida começa a cair no gosto dos paulistas, cuja dieta simples era composta por feijão, farinha e alguma carne.

“As *mammas* foram personagens principais dessa nova cozinha ao trazer saberes e sabores da Itália”, diz Collaço (2010). E é nesse momento que a comida italiana começa a se propagar na cidade, e os cortiços começam a ter nova extensão – não mais somente a horta, mas as calçadas, onde eram servidos pratos comumente preparados e servidos pela família em pequenas mesas, marco da origem das cantinas italianas.

A definição de cantina, de Collaço (2010), mostra claramente o contexto em que ela nasceu e prosperou até os dias atuais:

Sem definição clara entre casa e rua, essas primeiras cantinas eram extensões dos cortiços e muitas vezes os comensais eram servidos na própria calçada em pequenas mesas, em geral simples tábuas de madeira, algumas cadeiras, sem qualquer ornamento. A clientela era certa – operários italianos – atendidos de maneira cordial e próxima pelos maridos ou filhos das cozinheiras. Estas preparavam refeições como se fossem para sua família. Sopas, massas com molho de tomate, pães caseiros, azeitonas importadas, embutidos, alguns assados e vinho eram oferecidos, embora não existisse cardápio escrito. Sobressaíam alguns elementos como o cozimento durante horas do molho de tomate, o uso do queijo ralado, o preparo de *pizza* e de assados como perna de cabrito.

Com o tempo as cantinas passam a ser frequentadas por paulistanos e por imigrantes de todas as regiões da Itália. Esses estabelecimentos além de manter e resgatar relações, foram uma alternativa adicional à economia e ao sustento da família, o que foi fundamental para a sua estabilidade e sobrevivência na “terra nova”. “Foi uma forma de conquistar um lugar na nova sociedade repleta de obstáculos, um tipo de trabalho com custo mínimo e inspirado no conhecimento doméstico, no qual produtos e refeições eram destinados a um público definido, os *paisani*” (COLLAÇO, 2010).

Pode-se dizer, então, que a cantina, o plantio e a comercialização de gêneros alimentícios italianos na cidade constituem a marca da inserção da cozinha italiana na capital paulista pela primeira leva de imigrantes iniciada na década de 1870.

Esse fenômeno foi, para muitas famílias, um meio de sustento diante das poucas condições econômicas vigentes naquele contexto.

3.3 O velho e o novo: as duas cozinhas italianas

Se na primeira fase “criou-se, nos bairros de imigração, uma nova tradição culinária, que veio juntar-se aos vários ramos regionais da cozinha brasileira” (RICUPERO, 2011, p. 22), os anos de 1950 marcam uma nova fase da imigração italiana na cidade de São Paulo, principalmente no que diz respeito à alimentação. “Com o fim da Segunda Guerra Mundial, novos hábitos foram adquiridos e os Estados Unidos passaram a exercer maior influência” (COLLAÇO, 2010).

Com um cenário cultural diferenciado após o surgimento de teatros, cinemas, rádios, entre outras atividades culturais, São Paulo passa a incorporar hábitos americanos, antes desconhecidos por grande parte da população. A urbanização da cidade acompanha esse crescimento, “no final dos anos 1950, o centro de São Paulo estava claramente dividido, pelo vale do Anhangabaú, em duas partes” (VILLAÇA, 2001, p. 264). Villaça (2001, p. 264)

coloca, ainda, que na parte voltada para o sudoeste formou-se o centro das elites, com suas lojas, restaurantes, escritórios e consultórios, passando a ser “o centro novo”, e para o outro lado do Anhangabaú, o antigo centro tornou-se o “centro velho”, voltado para as camadas populares.

Obviamente, as antigas cantinas permaneceram no centro velho, mesmo sofrendo transformações internas e externas, e os novos restaurantes, surgidos após a vinda dos novos italianos, acompanham a urbanização da cidade, se alocando no quadrante sudoeste, e atendendo à camada mais refinada da população.

O resultado desse conjunto de mudanças – urbanização, novos imigrantes italianos na cidade, influência norte-americana, criação de novos hábitos, intensa programação cultural – foi o surgimento de novos estabelecimentos de alimentação, que davam suporte a essas mudanças e acompanhavam o crescimento. Para o setor de alimentação tal contexto revelou-se uma oportunidade para atender a uma nova classe que participava intensamente da vida fora do lar.

É um novo cenário que terá implicações em hábitos até então pouco observados na cidade, como o comer fora de casa, uma vez que sair para jantar ou beber alguma coisa começou a ser incorporado entre as camadas médias urbanas (COLLAÇO, 2010).

Dentre essas mudanças, vale ressaltar que a cidade passa a contar com a presença masculina nas cozinhas, não só com cozinheiros no preparo dos alimentos, mas também no salão. Personagens novos que compuseram um cenário anteriormente feminino em sua maioria, com conhecimentos e experiências europeus na arte de servir.

[...] esses cozinheiros foram os mestres de cozinheiros locais que mais tarde iriam para outros restaurantes e contribuíram para a disseminação da cozinha italiana pela cidade. Mas todos aprenderam o ofício no trabalho, da mesma forma que muitas mulheres. A diferença estava onde essa transmissão de conhecimento aconteceu e como seria resgatado pela memória para formular identidades (COLLAÇO, 2010).

As cantinas italianas que permaneciam na cidade já não mais serviam apenas seus parentes e imigrantes italianos, passaram a atender a seus descendentes que já não residiam mais apenas nos antigos bairros italianos.

Se antes predominavam operários italianos, neste novo momento se viam famílias de descendentes de italianos que, ao prosperarem e terem ido viver em outras regiões da cidade, apreciavam voltar às origens para uma refeição vista como apropriada (COLLAÇO, 2010).

Ainda com suas “*mammas*” no comando, as cantinas passam a contar com ajudantes em seu espaço, permanece, porém a tradição de empreendimento familiar. A cozinha

reproduzida pelos cozinheiros permanecia fiel às receitas das *mammas*, porém sua presença começa a sumir nesse cenário. Ainda hoje, as cantinas continuam com essa característica de negócio e ambiente familiar, mantida como tradição na comunidade italiana e paulistana. Tradição também perpetuada são as festas típicas italianas, que hoje integram o calendário de eventos da cidade de São Paulo, como, por exemplo, a Nossa Senhora de Casaluce, a de São Vito, Nossa Senhora Achiropita e a festa de San Gennaro.

Já o emigrado do Pós-Segunda Guerra Mundial em nada se parecia com seus antecessores, pois já trazia uma consciência de seus direitos e dignidade que não era própria aos primeiros imigrantes (COLLAÇO, 2009, p. 81). Essas diferenças entre os imigrantes da primeira e da segunda fase começaram a se tornar cada vez mais aparentes na cidade.

Conforme comentado anteriormente, os imigrantes italianos que chegaram após 1946 provinham de regiões diferentes. Trouxeram em sua bagagem conhecimentos específicos, muitos vieram com diplomas e até mesmo com algum capital para a abertura de empreendimentos (COLLAÇO, 2010). “A trajetória de muitos desses italianos é clara e deixa à vista contrastes estimulados pela nova convivência” (COLLAÇO, 2009, p. 84). O choque cultural existente entre essas duas “levas” se faz aparente, resultando em contraste entre os velhos e os novos imigrantes que compunham parte da sociedade paulistana. O velho e o novo, o sul e o norte, o rústico e o moderno, foram fatores determinantes para um novo modelo de alimentação que se insere na cidade, e suficiente para causar desconforto entre eles.

Os recém-chegados questionaram a “italianidade” construída na cidade, contrariaram hábitos, criticaram a “velha guarda”, e afirmavam que o que existia na cidade não era o que realmente acontecia na Itália. O tipo de comida ofertada pelos “antigos” passa a ser contestado pelos “novos” italianos que estranhavam a quantidade de molho, as *pizzas*, dando início a um embate entre o velho e o novo (COLLAÇO, 2009, p. 99).

No mapa a seguir é possível identificar a região de origem dos emigrantes italianos que se dirigiram para o estado de São Paulo no período de 1940 a 1980, e que ingressaram na Hospedaria do Imigrante, na cidade de São Paulo. Nota-se a predominância de meridionais, com destaque para a Campânia, Calábria e Sicília.



Mapa 1: Imigração italiana por região (1940-1980).
 Fonte: BASTOS; SALLES (2011).

Conforme destacado, a cantina não deixou de existir, mas nasceram outros estabelecimentos diferenciados que demarcavam o território desses novos integrantes da população paulista, “os olhares desconfiados entre uns e outros suscitavam disputas”, diz Collaço (2009, p. 87).

Os italianos da primeira leva foram taxados de analfabetos, pobres, entre outras classificações pejorativas, enquanto os italianos do Pós-Segunda Guerra, passam a ser a versão culta, estudada e diferenciada dos demais da cidade, conforme colocado por Collaço (2010):

[...] eram imigrantes com alto capital cultural, alguns com capital econômico, que rapidamente encontraram ocupações de bom nível [...] se

inseriram nas novas ocupações urbanas e demarcaram seu espaço a partir de um distanciamento com os italianos já instalados na cidade, considerados pelos novos aportados como “rústicos”.

Estes, por sua vez introduzem na cidade um novo modelo de restaurante, diferente dos anteriores. Mais “refinados, inspirados em técnicas da cozinha francesa” (COLLAÇO, 2010).

O choque existente entre as duas cozinhas pode ser colocado como consequência de suas distintas origens. Além das diferenças culturais existentes entre os dois grupos, a valorização dos aspectos regionais gerou uma série de conflitos – e fator determinante para que houvesse distinções nos seus hábitos alimentares.

A cozinha da região sul é, ainda hoje, considerada como uma cozinha rústica, de acordo com depoentes emigrados, e a cozinha da região norte é a refinada. Enquanto no norte se comem polenta e risotos, no sul se consomem massas regadas com molhos de tomates, azeites e *pizzas*, porém essas são características regionais determinadas geograficamente, visão compreendida hoje pelos estudiosos da área.

Dessa forma, as cantinas, ainda existentes nos antigos bairros imigrantes, passam a conviver com restaurantes modernos, mais refinados, onde a mulher não é mais a comandante, mas os homens, cozinheiros, é que “comandam” o fogão.

Esses novos estabelecimentos estabeleciam distância das cantinas que serviam uma cozinha de menor prestígio, de origem humilde e doméstica, em alguns casos preparadas por mulheres. Essa comida estaria associada ao rústico, ao pobre, ao analfabeto, ao trabalho estafante e corporal, segundo os italianos do pós-guerra (COLLAÇO, 2010).

A farinha de trigo que dava origem às massas, pães e *pizzas*, e que ficou associada à comida italiana dos primeiros imigrantes, passa a contracenar com os risotos, as polentas, entre outros pratos que compõem a mesa italiana da região norte. Collaço (2010) destaca que novos pratos da região sul da Itália, mais sofisticados, são introduzidos e essa é associada ao molho de tomate e ao queijo ralado, enquanto a cozinha do “norte” caracteriza-se pela introdução de verduras, peixes, bem como os risotos e polenta – esta última já presente no sul do Brasil, porém desconhecida em São Paulo até então: “São vozes dissonantes que estabeleceram novos diálogos” (COLLAÇO, 2010).

São Paulo passa a ter:

[...] o *status* de centro de uma nova cultura do paladar. Diversa ao extremo, nela coexistem, lado a lado, junto às comidas de quatro continentes, rústicas cantinas meridionais, requintados restaurantes toscanos ou lombardos, pizzarias populares, e a competição aperfeiçoadora dos *gelati* e dos *panetones* (RICUPERO, 2011, p. 22).

3.4 A gastronomia na cidade de São Paulo

Após a nomeação da cidade de São Paulo como Capital Mundial da Gastronomia, em 1998, os paulistanos passam a “respirar” gastronomia. Com um grande número de restaurantes, os *chefs* se tornam a grande atração desses estabelecimentos, surgem revistas especializadas, programas, e até mesmo canais de televisão. Cursos e faculdades de gastronomia se multiplicam pelo país e, principalmente na cidade de São Paulo, integram o sonho de incontáveis adolescentes recém-saídos do ensino médio. Segundo o *site* do Ministério da Educação (MEC), em consulta à página do *e-MEC*, sistema de tramitação eletrônica que apresenta as instituições de educação superior e os cursos cadastrados, o Brasil apresenta hoje 107 cursos de gastronomia cadastrados, 32 deles localizados no estado de São Paulo, e desse total, 11 no município de São Paulo. O crescimento da gastronomia no século XXI é notável e marcante.

Os restaurantes, por sua vez, acompanham essas mudanças e a valorização do setor de alimentação, dotam a cidade de várias opções, com sabores oriundos de todas as partes do mundo, e com restaurantes dos mais variados estilos e técnicas para atender a um público amante da boa gastronomia.

A concentração dos restaurantes italianos que antes se reuniam na região central, e em 1950 ocupava os bairros das elites paulistanas, passa a se expandir cada vez mais ao quadrante sudoeste da cidade, acompanhando sua urbanização e investimentos públicos e privados. Esse processo que teve início, conforme estudo realizado por Villaça (2001, p. 263), “a partir do final do século XIX, onde iniciou um processo de segregação das camadas de mais alta renda em bairros exclusivos localizados além-Anhangabaú”. Nesse contexto, os restaurantes antigos e tradicionais permanecem com suas casas nos primeiros endereços, alguns se deslocam, outros fecham suas portas, abrem filiais, mas a “luta” pela sobrevivência na Capital Mundial da Gastronomia permanece.

Os restaurantes novos, que acompanham o crescimento urbano da cidade, apresentam também novas tendências trazidas por *chefs* estrangeiros, ou incorporadas por “jovens *chefs*” recém-formados. A cidade passa mais uma vez por períodos de mudanças e contradições no que diz respeito à cozinha ofertada – não somente a italiana, mas, em razão de esse estudo pautar-se na comida italiana, serão discutidas as mudanças ocorridas apenas nesse universo.

As cozinhas de cantina confrontadas com as cozinhas italianas ditas refinadas dos novos restaurantes das décadas de 1950 e 1960 se unem e irão dialogar com restaurantes de cozinha italiana rápida, restaurantes de uma cozinha italiana dita contemporânea, restaurantes que servem pratos de

inspiração italiana sem necessariamente servir somente esse tipo de culinária, além da *pizza* (COLLAÇO, 2009, p. 168).

A alimentação fora do lar passa a ser uma tendência, ainda em crescimento, na cidade. Conforme informação da Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação (ABIA) – o mercado de *Food Service*, ou a Alimentação Preparada fora do Lar alcançou em 2010 o melhor desempenho dos últimos dez anos no Brasil, com crescimento de 16,5%, atingindo R\$ 185 bilhões de faturamento. E a perspectiva para o ano de 2011 é que o mercado feche o ano mantendo alta *performance*. Para Jean Louis Gallego (2011), coordenador do departamento de *Food Service* da ABIA, “as mudanças nos hábitos alimentares, causadas, principalmente, pela forte presença das mulheres e jovens no mercado de trabalho e pela expansão da classe C, foram o indutor do avanço do *Food Service* no Brasil”.

Surgem, então, restaurantes italianos de comida rápida, comidas italianas congeladas e *deliverys*. Restaurantes são inseridos dentro de *shopping centers* e até mesmo os restaurantes tradicionais incorporam hábitos contemporâneos para atender a uma nova tendência da gastronomia no cenário mundial. “A comida italiana, apesar de reconhecida e apreciada na cidade, aparece em versões melhores e piores, especialmente porque, vendo-se como capital mundial gastronômica, a cidade se abre ao experimento” (COLLAÇO, 2009, p. 171).

O conflito existente agora é entre *chefs*, entre conhecimento, apresentações, técnicas, e não mais apenas no produto ofertado em si, apesar de a “cozinha de *terroir*”⁹ configurar hoje como uma das predileções entre jovens estudantes, cozinheiros e *chefs* de cozinha.

Um dos temas trabalhados hoje na gastronomia é de fato a cozinha de *terroir* que é o resgate de valores, raízes e tradições, que foram se perdendo com o tempo, em meio a tantos processos de mudanças. São esses os conflitos existentes hoje no cenário gastronômico e entre os *chefs*, seus estabelecimentos e suas tendências gastronômicas adotadas.

Juarez Campos, *chef* de cozinha no Espírito Santo e professor de cozinha italiana no Brasil e na Itália, em sua entrevista publicada na revista *Prazeres da mesa* (agosto de 2011), mostra-se preservador das raízes italianas no Brasil:

Modernismo na cozinha italiana não existe por uma explicação simples: a estrela não é o *chef* nem a técnica, e sim o produto [...] os ingredientes são tão variados e de excelência que não existem vanguarda nem equipamentos como *Thermomix* e *Gastrovac*.

E ainda alfineta a modernidade aparente na cidade:

⁹ Trata-se da cozinha regional, tipo de cozinha que trabalha com ingredientes regionais, cujas receitas foram sujeitas à investigação, de forma a encontrar a original, mantendo a sua singularidade.

Não que a cozinha italiana não queira se modernizar. Ela já é moderna por natureza, pois tem tudo o que um prato precisa ter: cor, aroma, sabor original. E não precisa de subterfúgios para impressionar. Por que mudar o que já sobreviveu com sucesso a tantos movimentos gastronômicos?

Da mesma forma que São Paulo hoje não é a mesma cidade de ontem, devido a todos os fatores históricos, que contribuem para o crescimento e desenvolvimento urbano, podemos dizer que a alimentação também acompanhou esse processo, e hoje, na fala de alguns *chefs*, temos a comprovação dessas mudanças.

Luciano Tona, italiano, professor e *chef* de cozinha, em entrevista à mesma revista, na mesma edição, além de enfatizar que o dito popular “*mangia che te fa bene*” ficou no passado, ainda afirma que, nessa nova fase da cozinha italiana da cidade, as macarronadas da *mamma* como referência devem ser esquecidas, aquele monte de gordura, imensas porções de comida e os cozimentos muito longos. Ainda diz que “não se pode fazer comida italiana com excelência sem ter passado um tempo na Itália, vivenciando e aprendendo ao lado de grandes mestres o valor verdadeiro dessa profissão”, e finaliza que o ponto negativo da comida italiana no Brasil é o fato de ela “ser feita de coisas pesadas, com muitas repetições, o que a torna cansativa” (*Prazeres da mesa*, 2011). Mas essa comida pesada, as enormes porções e as repetições foram justamente a marca da comida italiana relativa a um período histórico, que resultou nessa comida tradicional de muitas cantinas e restaurantes.

No caso da alimentação italiana, objeto de estudo dessa pesquisa, pode-se afirmar e exemplificar, por meio da fala de grandes *chefs* de cozinha italianos que chegaram à cidade em momentos específicos, que ela também sofreu modificações, deixando de ser a comida tradicional de antes, com as mesmas apresentações, técnicas e preparos.

Pesquisadores, apreciadores, estudiosos em geral, estão sempre de maneira inexaurível trazendo à luz novos sabores, novos casamentos de alimentos, novas misturas, formulando e reelaborando a identidade gastronômica das culturas (RODRIGUES, 2008, p. 323).

Na Capital Mundial da Gastronomia as comidas se modificam, ganham ares modernos, tanto quanto seus restaurantes, e até seus personagens mudam junto com suas vestimentas e adornos. O surgimento de *chefs* estrelados, de cozinheiros especializados, de *maîtres* bilíngues, e de garçons notavelmente preparados, contrasta com os restaurantes antigos, que preservam suas raízes e que, além de manter as tradições familiares das receitas e decorações do ambiente, continuam passando a gerência de “pai para filho” bem como suas receitas.

[...] os cozinheiros foram ganhando visibilidade, se nas cantinas e restaurantes tradicionais eram leais funcionários e pouco apareciam, na Capital Mundial da Gastronomia são alçados a estrelas. Circulam pelos salões, mostram seu conhecimento em pratos e explicações e não se intimidam frente às câmeras e jornalistas, ao contrário, buscam sempre ser notícia (COLLAÇO, 2009, p. 170).

Torna-se importante lembrar que a aparição desses *chefs* é recente nesse cenário, e que a gastronomia se modifica a cada dia, com novas tendências, com novos equipamentos, enfim, com novas descobertas, acompanhando o processo de evolução da cidade e do mundo.

CAPÍTULO 4 - DO TRADICIONAL AO MODERNO: DISTRIBUIÇÃO DOS RESTAURANTES ITALIANOS NA CIDADE DE SÃO PAULO

Para uma melhor compreensão da distribuição dos restaurantes italianos na cidade, propôs-se um mapeamento do último ano – 2011 – da sua localização, separados por bairros, tipo de cardápio ofertado, e, quando possível, ano de inauguração.

A revista *Prazeres da mesa* (agosto de 2011) realizou uma matéria especial sobre a “Paixão pela Itália: entre a tradição e a modernidade, um panorama da cozinha mais repetida do mundo”. Apresentou as características regionais das cozinhas da Itália, os restaurantes do exterior com seus *chefs* estrelados que reproduzem receitas italianas em suas casas, e trouxe à tona a discussão da velha cozinha italiana com a nova cozinha italiana. Tendo por base esse artigo, foi feito um levantamento dos restaurantes italianos em funcionamento na cidade de São Paulo, com base em uma pesquisa exploratória de caráter qualitativo documental, realizada no *site* da *web* – Guia da Folha de São Paulo *online*. O referido *site* cataloga os restaurantes da cidade de São Paulo por bairros, tipos de cozinha, valores e, por meio de simbologia, os avalia em cinco categorias: ótimo, muito bom, bom, regular e ruim.

Após a identificação dos restaurantes, o segundo passo da pesquisa foi o de localizar o endereço eletrônico de cada restaurante por meio do *site* de busca *Google*. Com o endereço eletrônico do estabelecimento foi possível pesquisar as informações relevantes que contribuíssem para a análise: o cardápio ofertado, tipo de cozinha, história do restaurante, entre outras informações.

Identificou-se um total de 147 restaurantes italianos distribuídos pela cidade, dos quais não foram contabilizadas as filiais, por se entender que são casas com o mesmo nome e cardápio, portanto, uma outra unidade do mesmo restaurante. Dentro desse total, os estabelecimentos pertencentes a um mesmo grupo empresarial foram somados como um outro restaurante, por possuírem tipologias distintas, como exemplo o grupo Fasano, que contempla cinco casas com nomes e cardápios distintos. Dentre os 147, encontram-se restaurantes novos e restaurantes antigos que hoje reproduzem e criam cozinhas italianas, exceto os estabelecimentos que não conseguiram sobreviver diante desse cenário gastronômico existente em São Paulo e fecharam as suas portas.

Torna-se importante salientar que a pesquisa foi fiel apenas aos estabelecimentos apresentados no *site* de busca, mesmo com a consciência da existência de outros estabelecimentos que também reproduzem a cozinha italiana na cidade.

4.1 Os restaurantes italianos em funcionamento na cidade de São Paulo

No *site* Guia da folha.com (<http://guia.folha.com.br/>) foi encontrado um total de 147 restaurantes classificados pela tipologia italiana. Do total de restaurantes encontrados, 19 não possuem endereços eletrônicos, ou seja, uma média de 13% deles. Portanto, a análise qualitativa tomará como base um total de 128 restaurantes que possuem páginas eletrônicas para o acesso das informações necessárias a essa pesquisa.

Dos 128 restaurantes, 11 deles, apesar de terem uma página na *web*, não possuem informação alguma, pois a página encontra-se ou em construção (3), ou apresenta apenas a tela inicial com o nome e endereço do estabelecimento (7), e registra-se um cujo *site* não abre. Para esses, foram consideradas, portanto, apenas as informações existentes no *site* do Guia da folha.

O quadro a seguir mostra de forma resumida todos os 128 restaurantes encontrados no *site*, contempla ano de origem, localização, e se apresentam ou não seus cardápios na *web*. Importante dizer que no *site* a localização se dá por bairros, mas, para facilitar o agrupamento no trabalho, decidiu-se identificá-los por distrito.

O quadro encontra-se sistematizado por ano de inauguração. No caso dos restaurantes que possuem filiais, eles são citados apenas uma vez na planilha, e as demais unidades são identificadas na localização.

RESTAURANTE	LOCALIZAÇÃO	ANO DE ORIGEM	DISPONIBILIZA CARDÁPIO
Carlino	República	1881	Sim
	Barra Funda		
Capuano	Bela Vista	1907	Sim
Di Cunto Restaurante	Mooca	1935	Sim
	Itaim Bibi		
	Tatuapé		
Gigetto	Bela Vista	1938	<i>Site</i> em desenvolvimento
Cantina Roperto	Bela Vista	1942	Sim
Cantina 1020	Mooca	1948	Sim
Jardim de Napoli	Consolação	1949	Sim
	Santo Amaro		

RESTAURANTE	LOCALIZAÇÃO	ANO DE ORIGEM	DISPONIBILIZA CARDÁPIO
Il Pastaio	Vila Mariana	Anos 1950 ¹⁰	Sim
O Gato que Ri	República	1951	Sim
Roma Ristorante	Consolação	1954	Sim
Tatini	Jardim Paulista	1954	Sim
Mamarana	Consolação	1961	Sim
Villa Tavola	Bela Vista	1963	Sim
Terraço Itália	República	1967	Sim
Cantina e Pizzaria Piolin	Consolação	1970	Sim
Cantina Gigio	Brás	1971	Sim
	Pinheiros		
La Bucca Romana	Bela Vista	1972	Sim
	Pinheiros		
	Itaim Bibi		
Montechiaro	Bela Vista	1974	Não
Nello's	Pinheiros	1974	Sim
Cantina San Marco	Mooca	1975	Sim
La Mamma	Cambuci	1976	Sim
Cantina Sesto	Paraíso	1977	Sim
La Trattoria	Pinheiros	1978	Sim
Famiglia Mancini Cantina	Bela Vista	1980	Não
L'Osteria Del Generale	Bela Vista	1980	Sim
	Jardim Paulista		
Trattoria Peixoto Gomide	Jardim Paulista	1980	Sim
Lellis Tratoria	Jardim Paulista	1981	Sim
Spaghetti Notte	Vila Formosa	1981	Não
	Itaim Bibi		
Trattoria do Tenente	Jardim Paulista	1981	Sim
Fasano	Jardim Paulista	1982	Não
Don Pepe Di Napoli	Jardim Paulista	1983	Sim
	Moema		
	Moema		
	Moema		
	Itaim Bibi		
Tomatto	Santo Amaro	1983	Sim
Trattoria do Sargento	Jardim Paulista	1983	Sim

¹⁰ O site do restaurante não informa o ano de funcionamento, por isso, adotou-se como dado a década de 1950, para efeitos de análise.

RESTAURANTE	LOCALIZAÇÃO	ANO DE ORIGEM	DISPONIBILIZA CARDÁPIO
Vico d'O Scugnizzo	Jardim Paulista	1983	Não
Vinheria Percussi	Jardim América	1985	Parcial
Casa das Massas	Santa Cecília	1986	Sim
Innominato Osteria	Vila Mariana	1992	Sim
Bucatini	Vila Mariana	1994	Sim
Divina Itália	Pinheiros	1994	Sem Informações
Gero	Jardim Paulista	1994	Não
Vecchio Torino	Pinheiros	1994	Sim
Serafina	Jardim Paulista	1995	Sim
Friccò	Vila Mariana	1997	Parcial
Spadaccino – Cucina di Bologna	Pinheiros	1998	Sim
Parigi	Itaim Bibi	1998	Não
Vicolo Nostro	Itaim Bibi	1998	Sim
Cantina Arancini	Santo Amaro	2000	Sim
La Pergoletta	Tatuapé	2000	Sim
Dell'Arte Ristorante	Moema	2001	Sim
La Pasta Gialla	Itaim Bibi	2001	Sim
Maremonti	Jardim Paulista	2001	Sim
Pasquale	Vila Madalena	2001	Sim
Luna di Capri	Bela Vista	2002	Sim
Pasta D'Autori	Itaim Bibi	2002	Sim
Cantina Brasiliani	Lapa	2003	Sim
Oliva	Itaim Bibi	2004	Sim
Piselli	Jardim Paulista	2004	Sim
Duo Cuochi Cucina	Itaim Bibi	2005	Sim
	Morumbi		
Aguzzo Cucina e Vino	Pinheiros	2006	Sim
Ravioli Cucina Casalinga	Pinheiros	2006	Parcial
Nico Pasta & Basta	Ipiranga	2009	Sim
Restaurante Cosí	Santa Cecília	----	Sim
	Itaim Bibi	2010	
Biondi Restaurante	Itaim Bibi	2010	Sim
Manuali	Jardim Paulista	2011	Não
Alcachofra Pasta e Vinho	Vila Formosa	----	Sim
Alimentaria Di Sergio Arno – Rosticceria	Itaim Bibi	----	Sim
Alimentaria Di Sergio Arno – Ristorante	Itaim Bibi	----	Sim

RESTAURANTE	LOCALIZAÇÃO	ANO DE ORIGEM	DISPONIBILIZA CARDÁPIO
Alimentaria Di Sergio Arno - Ristorante e Rosticceria	Alto de Pinheiros	----	Sim
Allegro Cucina	Campo Belo	----	Sim
Abruzzi - Restaurante e Rotisserie	Perdizes	----	Sim
Accanto	Santa Cecília	----	Parcial
A Massaria (Italiana)	Alto de Pinheiros	----	Sim
Andiamo	Itaim Bibi	----	Sim
	Barra Funda		
	Moema		
	Itaim Bibi		
	Alto de Pinheiros		
	Itaim Bibi		
	Itaim Bibi		
A priori Cucina Italiana	Itaim Bibi	----	Sim
Buttina	Jardim Paulista	----	Não
Café Toscano	Moema	----	Não
Cantina Bella Donna	Itaim Bibi	----	Sim
Cantina do Magrão	Ipiranga	----	Não
Cantina do Piero Il Vero	Jardim Paulista	----	Sim
Carino's	Jardim Paulista	----	Sim
Ciao! Vino & Birra	Vila Mariana	----	Sim
Circolo Italiano	República	----	Sim
Due Maestá	Jardim Paulista	----	<u>Sim</u>
Emillia	Perdizes	----	Sim
Empório Ravioli	Itaim Bibi	----	Não
Gero Caffé	Jardim Paulista	----	Não
Grand Caffè	Itaim Bibi	----	Sim
Nonno Ruggero	Jardim Paulista	----	Não
Genova	Pinheiros	----	Parcial
La Fortuna	Jardim Paulista	----	Sim
La Grassa	Moema	----	Sim
La Piadina Cucina Italiana	Itaim Bibi	----	Sim
Magari	Itaim Bibi	----	Sim
Mangiare	Vila Leopoldina	----	Sim
Marina di Vietri	Itaim Bibi	----	Sim
Matterello	Pinheiros	----	Sim
Mello & Mellão Trattoria	Itaim Bibi	----	Sim
Nicota	Pinheiros	----	Sim

RESTAURANTE	LOCALIZAÇÃO	ANO DE ORIGEM	DISPONIBILIZA CARDÁPIO
Oggi Cucina & Vino	Itaim Bibi	----	Sim
<u>Osteria Ritto</u>	Vila Leopoldina	----	Sim
Pepitto	Moema	----	Sim
Per Paolo	Alto de Pinheiros	----	Sim
	Perdizes		
	Vila Andrade		
	Vila Mariana		
Quattrino	Jardim Paulista	----	Sim
Rosmarino	Pinheiros	----	Sim
Sallvattore	Itaim Bibi	----	Sim
Santa Pasta	Belém	----	Sim
	Jardim Paulista		
	Ipiranga		
	Sacomã		
Santo Colomba	Jardim Paulista	----	Sim
Santovino Ristorante	Jardim Paulista	----	Não
Tappo Trattoria	Consolação	----	Sim
Tre Bicchieri	Itaim Bibi	----	Sim
Trinitá Gastronomia	Itaim Bibi	----	Não
Uffizi	Itaim Bibi	----	Não
Verbena	Santo Amaro	----	Não
Vila Conte	Moema	----	Sim
	Paraíso		
Villa Cioè	Santa Cecília	----	Sim
Vino!	Itaim Bibi	----	Não
Walter Mancini Ristorante	Bela Vista	----	Parcial
Zino	Vila Mariana	----	Sim
Zucco	Jardim Paulista	----	Sim
Antonietta Culinária Italiana	Consolação	<i>Site não abre</i>	
Doof Gastronomia	Itaim Bibi	<i>Site em desenvolvimento</i>	
Figurati Ristorante	Jardim Paulista	<i>Site sem informações</i>	
Italy Restaurante	Jardim Paulista	<i>Site sem informações</i>	
Massimo	Jardim Paulista	<i>Site em desenvolvimento</i>	
Pomodori	Itaim Bibi	<i>Site sem informações</i>	
Tutto Italiano Bar & Cucina	Jardim Paulista	<i>Site sem informações</i>	
Vito	Pinheiros	<i>Site sem informações</i>	
Zzi Luca Pasta e Vino	Vila Mariana	<i>Site sem informações</i>	

Quadro 1 – Restaurantes italianos em funcionamento na cidade de São Paulo.

Dos restaurantes apresentados, apenas 64 indicam a data de inauguração no *site*. O mais antigo ainda em funcionamento, o Carlino, foi inaugurado em 1881, e em 1907 entrou em funcionamento o Capuano. Para melhor visualização, o gráfico a seguir reúne os demais 62 restaurantes, organizados por década, entre os anos de 1930 e 2010:

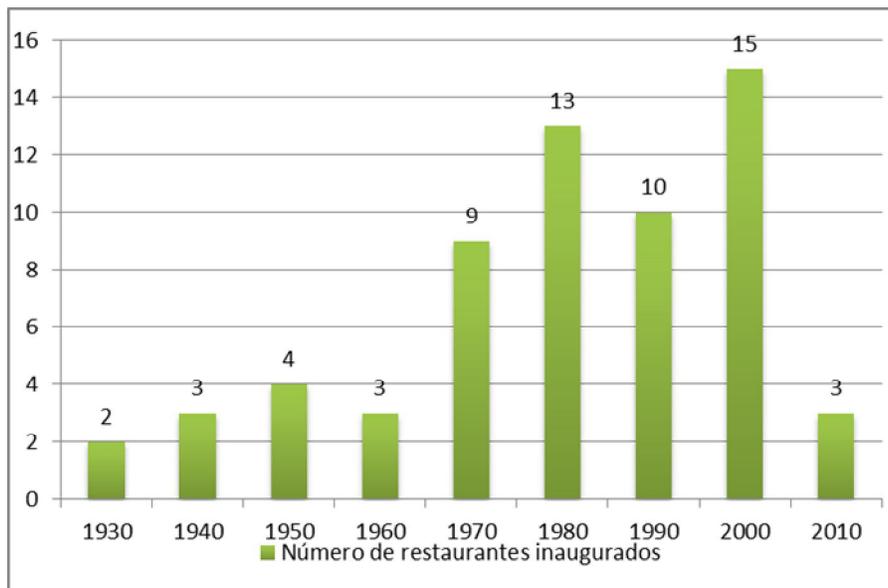


Gráfico 2: Década de inauguração dos restaurantes italianos em funcionamento na cidade de São Paulo em 2011 (1930 a 2010).

Dos restaurantes catalogados, 86 apresentam em suas páginas eletrônicas seus cardápios na íntegra, e seis o apresentam parcialmente, ou seja, alguns pratos ou apenas seu cardápio *delivery*, o que torna difícil compreender o estilo da cozinha desses restaurantes.

Dos 128 restaurantes, 96 identificam suas cozinhas como uma representação da “clássica cozinha italiana”, e, desses 96, apenas 11 se apresentam como “cozinha regional”, sendo dois da região setentrional (Bolonha – província da Emilia-Romagna, Piemonte), três da região central (Toscana), cinco da região meridional (um de Basilicata, dois de Nápoles, e dois se intitulam apenas como “região sul”), e um apenas se identifica como “um restaurante de cozinha regional”. Dos 128, 11 se intitulam contemporâneos, e os demais não informam seu estilo de cozinha.

A análise dos cardápios, cotejados à identificação das regiões italianas apresentadas no capítulo 1, permite identificar a imprecisão dos conceitos concebidos como clássico e como contemporâneo. Na realidade, partindo do princípio de que o termo contemporâneo deva ser empregado a tudo que se refere à época atual, ao tempo atual, pode-se dizer que a maioria

desses estabelecimentos adota hoje um cardápio contemporâneo de cozinha italiana, pois todos, por mais antigos que possam ser, sofreram mudanças e adaptações para continuar sobrevivendo. Existe um conflito entre os dois termos, porém torna-se fácil compreender que os que utilizam o termo “clássico” tentam manter o seu cardápio o mais fiel possível, enquanto os “contemporâneos” abusam da criação e da modernização.

Os restaurantes que se intitulam “contemporâneos” o fazem por utilizar técnicas de fusão de ingredientes italianos com os de outras regiões, por modificarem, adaptarem, ou criarem alguns molhos e massas em seus cardápios, e até mesmo no estilo da apresentação de seus pratos. Como exemplo, cita-se o Allegro Cucina, localizado na Rua Sônia Ribeiro, Campo Belo – sem data de inauguração no *site* – que inclui em seu criativo cardápio *carpaccio de polvo, penne com lascas de bacalhau do porto, spaghettine negro, ragús*, entre outros itens contrastantes, além da apresentação dos pratos que identificam claramente a modernização da cozinha.

Pelo fato de mais de a metade dos estabelecimentos hoje contarem com um *chef* de cozinha no comando, identifica-se a modernização e a adaptação das casas à realidade gastronômica mundial, que pede mais do que comida boa em si, mas que também pede o *glamour*, o diferente, o inusitado, itens que contribuam não só para as estrelas atribuídas, mas para a sobrevivência em uma realidade de ruas e mais ruas tomadas por restaurantes, bares, cantinas e pizzarias.

Ainda assim, munido desse conceito, dever-se-ia então considerar que as cantinas mais antigas seriam as mais clássicas, pois, por terem sido as primeiras, contemplariam em seus cardápios muitas opções de massas e molhos das *mammas*, as carnes típicas italianas – *bracciolas, polpettones* e almôndegas – antepastos e sopas. Ao analisar, aleatoriamente, o cardápio¹¹ de um restaurante por década, partindo da década de 1930 até os anos 2000, para verificar a evolução ocorrida nos restaurantes da cidade, identificou-se que os restaurantes mais antigos foram os que mais adaptaram e interferiram em seus cardápios, incluindo itens inexistentes nas cozinhas clássicas italianas, como carnes, guarnições, tipos de molhos, saladas e, principalmente as sobremesas, para a sobrevivência de seus restaurantes, bem como para atender a um público que já não está mais preso às raízes e às tradições. Os restaurantes mais novos, que surgiram principalmente após a década de 1990, localizados em bairros mais nobres, apresentam cardápios contemporâneos, ainda com base nos ingredientes italianos,

¹¹ Os nomes dos pratos foram grafados de acordo com os cardápios disponibilizados nos *sites* dos restaurantes analisados.

com poucas interferências de produtos que fogem a essa região, com exceção das sobremesas, que aparecem mais modernizadas e com influências principalmente de origem francesa.

Tomar-se-ão como base de análise os oito restaurantes da pesquisa para este fim, sendo eles: Restaurante Di Cunto (1935), Jardim de Napoli (1949), O Gato que Ri (1951), Villa Tavola (1963), Cantina Gigio (1971), Tomatto (1983), Innominato Osteria (1992) e Duo Cuochi Cucina (2005).

O restaurante Di Cunto mantém uma tradição familiar, preserva as características dos produtos ofertados e ainda defende a tese de que seus produtos “são elaborados artesanalmente, com alto padrão de qualidade, com base nas receitas desenvolvidas ao longo do tempo”. Seu cardápio é repleto de massas e molhos variados, e mantém pratos clássicos como *Lasagna alla Bolognesa*, *Spaguetti al Sugo*, *Gnocchi al Sugo*, *Farfalle ai Quattro Formaggi*, *Filetto alla Parmiggiana*, porém já apresenta interferências da modernização com pratos como salmão grelhado guarnecido de legumes, bufê de feijoada completo e bacalhau ao forno.

A cantina Jardim de Napoli, conforme o próprio nome indica, tem origem napolitana, e foi criada por Francesco Buonerba, o marceneiro que perdeu sua ocupação econômica com a vinda da industrialização e começou a vender *pizza* com sua mulher em uma “cantina de fundo de quintal”, conforme definido pelos proprietários, origem das primeiras cantinas, como foi destacado no capítulo 3. Inicialmente, a cantina Jardim de Napoli tinha a *pizza* como seu prato principal, mas incluiu massas e carnes em seu cardápio, com antepastos clássicos como *Melanzane all’Olio* (berinjela no azeite de oliva), *Zucchini all’Olio* (abobrinhas no azeite de oliva), *Pomodori Secchi all’Olio* (tomates secos no azeite de oliva), com massas clássicas como *Spaguetti Alla Napoletana*, *Fusili com Polpetta*, *Fusili com Bracciola*, e mantém sobremesas clássicas italianas como *Pastiera de Grano*. O cardápio é todo no idioma italiano, e também apresenta influências modernas e de adaptações, como *Penne integrale al sugo*. Independente dessa modernização em alguns pratos, seu cardápio deve ser considerado como clássico, além de preservar a cozinha italiana estabelecida na cidade de São Paulo pelos primeiros imigrantes. Torna-se importante dizer que a cantina permanece com a família na administração, em sua terceira geração.

Um dos restaurantes mais tradicionais de São Paulo, O Gato que Ri (1951), ainda emprega funcionários com mais de 30 anos de casa. Mesmo com sua estrutura modernizada, mantém pratos que seguem os padrões de produção desde sua criação. Criado em um período que coincide com a chegada dos novos italianos (segunda leva do Pós-Segunda Guerra), disponibiliza em seu cardápio um *couvert* clássico de pão italiano e torradas de pesto, salada

caprese, sopas como *capeleti em brodo*, carnes como *bracciola*, massas simples e recheadas, com diversos molhos, risotos e peixes, que contracenam com um número significativo de pratos modernos, porém não da cozinha italiana moderna, como: salada tropical, creme de espinafre, frango a passarinho, picanha grelhada, *filet mignon* ao molho madeira, bacalhau, salmão, diversas guarnições como farofa de ovo e batatas fritas. Até mesmo o cardápio de *pizza* oferecido contempla *pizzas* de sabores contemporâneos, intituladas de “Bauru”, “Mexicana”, “Peruana”, entre outras. Classificado como um dos mais tradicionais restaurantes italianos da cidade, O Gato que Ri apresenta uma grande interferência da modernização em seu cardápio, que foge da modernização trazida pelos novos italianos, e coincide com a modernização da cidade como polo gastronômico.

Restaurante de 1963, o Villa Tavola segue os mesmos moldes de modernização que O Gato que Ri, porém prioriza em seu cardápio itens tradicionais italianos, como seu *couvert* com pão italiano, torrada com alho, *caponatta*, *sardela*, e outros não tradicionais, como pasta de atum, manteiga, queijo fresco e azeitonas. Suas entradas contêm, além de saladas, *bruschettas*, berinjela em *bracciola*, polenta, *capelleti em brodo* e *minestrone*; no cardápio de massas conta com diversas opções, sendo elas: *agnolotti*, *capelleti* de carne, *conchiglione*, *fuzili*, nhoque verde, *pene*, ravióli de carne, ravióli de ricota, *richitelli*, *rigatone*, espaguete, *talharine* e *talharine* verde. No item de carnes, oferece cabrito, carne muito consumida na Itália. Como pratos classificados pratos modernos, de interferência, cita-se a picanha, que é servida de diversas formas, salmão e bacalhau. Chama a atenção seu cardápio de sobremesa, que não contém nenhuma sobremesa italiana. São oferecidas frutas flambadas com creme *chantilly*, pudim de leite, creme papaya, *petit gateau* e quindim.

Referência do bairro do Brás, a Cantina Gigio nasceu em 1971, e mantém hoje uma filial em Pinheiros. A cantina ainda hoje preserva seu método artesanal de preparo, a generosidade e a fartura em seus pratos, algo que segundo eles “é feito com dedicação e carinho”. Por meio de sua decoração e música ao vivo, propõe o resgate da memória de alguns imigrantes. Já em relação ao seu cardápio, a cantina preserva seus pratos clássicos e antigos, porém também apresenta incorporações e sinais de contemporaneidade. Separa seu cardápio entre entradas, cremes, risotos, acompanhamentos, pastas e molhos, frangos, carnes, peixes e sobremesas. Em todos os tópicos citados encontra-se ao menos um elemento que identifica a incorporação de novos hábitos. Como exemplo: risoto de bacalhau, fritas a portuguesa, estrogonofe, espetos gaúchos, *filé châteaubriant*, entre outros, mas ainda assim mantém e preserva suas pastas como o *capellini*, *cappelletti*, *fettucine*, *fusilli*, *gnocchi*, *linguini*, *penne*, *ravioli*, *richitelli* e *spaguetti*, o cabrito e o *saltimboca alla romana*.

O restaurante Tomatto, desde 1983 localizado na região de Santo Amaro, conta ainda com a mesma equipe original de vinte colaboradores. Recentemente modernizou sua arquitetura, com a proposta de atender à exigência de seus clientes. Com um trato hospitaleiro, nomeia seus clientes como “hóspedes”. Dentre os restaurantes apresentados até agora, é o que possui o cardápio mais tradicional italiano. Só foge da italianidade em suas sobremesas, ao incorporar *petit gateau*, *mousses*, *profiteroles*, folhados, pudim de leite, *cheese cake*, entre outros. Todos os demais ingredientes apresentados no cardápio são típicos das regiões da Itália, como as massas, seus recheios, molhos, antepastos e carnes. O toque contemporâneo se estabelece pela apresentação dos pratos – o *site* disponibiliza fotos – e pela harmonização de alguns ingredientes típicos.

Inaugurado em 1992, na Vila Mariana, Innominato Osteria é um restaurante com estilo contemporâneo. Não disponibiliza informações de sua história, apenas a data de inauguração, e seu fundador. Diferente dos demais, não apresenta um longo repertório de massas e molhos, e nem um cardápio extenso. Centraliza suas opções nos risotos e nas carnes. Com cardápio tradicional, também apresenta adaptações, como *polpetone* grelhado, e pratos de fusão com outras identidades, como Oswaldo Aranha – prato tradicional carioca – e escalopes ao *poivre vert* – molho francês. Oferece, ainda, pratos executivos ao longo da semana, que apresentam origens distintas, porém, pratos que se tornaram populares no dia a dia paulistano, como o estrogonofe de filé, *spaguetti* com *bracciola*, filé à brasileira, lasanha de berinjela, *gnocchi* a napolitana e *polpetas*, filé de pescada com *penne*, e o mais contemporâneo: *spaguetti* com mini *saltimboca* de palmito.

Já o restaurante Due Cuochi Cucina, fundado em 2005, ostenta duas estrelas no Guia 4 Rodas, foi eleito o melhor restaurante italiano da cidade de São Paulo pela revista *Veja* em 2006, 2007, 2008 e 2009, pela revista *Gula* em 2007 e 2008, pela revista *Go Where Gastronomia* em 2008, e pela revista *Prazeres da mesa* em 2009. Diferente dos demais, informa que a casa é comandada por uma *restauratrice*. Originalmente localizada no Itaim, a casa possui uma filial no *Shopping* Cidade Jardim, e, diferente dos demais, conta com quatro *chefs* de cozinha: um executivo, responsável pelos dois restaurantes, um para a unidade Itaim, e dois para a unidade do *Shopping* Cidade Jardim. Cada casa possui um cardápio próprio e somente os pratos considerados como sucesso aparecem nas duas casas, e durante todo o ano. No *site* apenas os pratos em comum são apresentados. Todos os ingredientes utilizados são regionais italianos, destoando apenas a presença do bacalhau. Seus pratos são contemporâneos, e a criatividade dos *chefs* aparece a cada toque de modernidade e de harmonia entre os itens do cardápio. Criações como “*Ravioli de taleggio com compota de figo*

fresco na manteiga, sálvia e amêndoas”, “salada mix de *champignon fresco, pinole, grana padano*, e fatias de presunto cru” entre outros pratos que unem elementos da cozinha regional italiana em um prato anteriormente desconhecido. As sobremesas seguem o mesmo processo, porém entre elas os nomes e alguns elementos são característicos de outras regiões, como o “*petit gateau* de limão siciliano com sorvete de baunilha” e o “sorvete de coco caseiro com baba de moça e gengibre *confit*”.

Conclui-se, então, que todos os estabelecimentos, desde os mais conservadores das comidas dos imigrantes até os mais contemporâneos, de alguma forma, se modernizaram, adaptaram e acompanham hoje o processo de globalização.

Outro dado importante, verificado em análise dos documentos disponibilizados nos sites na web, é a presença dos *chefs* de cozinha, que só é notada a partir da década de 1990. Nas apresentações de suas casas, muitas reúnem, antes de seu cardápio, o *chef* estrelado que possui cursos no exterior e no Brasil, com passagens por outras casas famosas, que assina o cardápio do estabelecimento. Muitos até falam da criação do cardápio com base no conhecimento desse *chef*, o que os diferencia do passado, quando a comida reproduzida nas cantinas era resultado de uma história, de hábitos antigos da família e de seu país de origem. Nota-se, porém, que a cidade incorporou, sim, a comida italiana no seu dia a dia, até mesmo por sua aceitação.

A análise de dois cardápios¹² italianos, um da região de Firenze, outro da região de Milão, trazidos da Itália em setembro de 2011, permite identificar similaridade com os cardápios dos restaurantes mais recentes: massas como *tortellini, tagliatelle, ravioli, penne, spaguetti, lasagne*, acompanhadas de molhos e carnes; carnes como a *bresaolas, otoletta, paillard, pettodi pólo*, entre outros itens semelhantes ao que tem sido servido em São Paulo. A única diferença recai nas sobremesas, pois não oferecem sobremesas de outros países, mantendo-se fiéis ao *Tiramissù, Zuppa, gelati e Tartufo*.

Atualmente, o tempo de existência da casa não está associado à tradição e à originalidade, comprovado pelo selo *Ospitalità Italiana*¹³, conferido pela União das Câmaras de Comércio Italianas, que foi atribuído a diversos restaurantes antigos e novos na cidade. “30 cantinas ganham em SP selo de 'as legítimas'”, selo que tem como intenção avaliar a hospitalidade e a tradição italiana, e não sua gastronomia (VEIGA; BURGARELLI, 2011).

¹² A nomenclatura dos pratos encontra-se redigida corretamente no idioma italiano, retirado e preservado conforme cardápio.

¹³ O selo nasceu em 1997, na Itália, para classificar os restaurantes que seguiam fielmente as tradições do país. Desde 2010, passou a ser distribuído em todo o mundo.

No estado de São Paulo, 75 estabelecimentos passaram pela avaliação, e somente 30 a concluíram. Foram dez os critérios utilizados para a atribuição do selo, sendo eles: ter ao menos um funcionário fluente em italiano; ter ao menos um elemento de ambientação que remeta à Itália; menu no idioma italiano (sem traduções literais); *chef* com certificado em culinária italiana ou experiência em restaurantes típicos; na proposta gastronômica (pratos) 50% devem ser tradicionalmente italianos; ao menos cinco receitas devem seguir a tradição da alimentação; ao menos 20% da carta de vinho deve ser proveniente da Itália; azeite extra virgem italiano; assinatura de um termo de compromisso que assegure a origem italiana dos produtos utilizados. Fotografaram os ingredientes e enviaram para a Itália, onde um comitê de críticos e enólogos avaliou sua concordância com a tradição.

É possível notar que essas variáveis citadas, necessárias para considerar-se um restaurante legítimo italiano, tendo a permissão pelo seu consulado para representar a Itália fora do Brasil, estão intimamente relacionadas com a hospitalidade, tema abordado no capítulo 2. A hospitalidade italiana é uma marca forte da cultura desse povo, e conforme dito anteriormente, referenciado por Camargo (2003) e Boutaud (2011). Por meio dos comportamentos à mesa é possível visualizar os sinais identitários de um povo, sendo a refeição passível de identificação cultural e regional, pois é justamente nessas ocasiões que a cena hospitaleira da alimentação se institui. Portanto, se o restaurante possuir no mínimo os requisitos relacionados, será identificado como um restaurante que realmente traduz a hospitalidade italiana, conforme ordena o protocolo, que exige o conhecimento das regras, das normas, das leis de hospitalidade italiana.

Ainda, em pesquisa na *web*, verificou-se que esse selo, ou o *Marchio Ospitalità Italiana*, é realizado na Itália, desde 1997, e agora foi estendido para o exterior. É organizado pela União das Câmaras de Comércio Italianas no mundo (UNIONCAMERE), sob supervisão do Istituto Italiano de Pesquisas Turísticas (ISNART), do Ministério do Turismo, Desenvolvimento Econômico e Relações Internacionais da Itália, com o intuito de verificar quais são os restaurantes que representam a cozinha italiana fora do país, com fidelidade a suas tradições.

Em consulta à página da *web* intitulada *Premio Ospitalità Italiana* foi possível notar que existem dois concursos: o Prêmio Hospitalidade Italiana, que se encontra em sua sexta edição, restrito aos hotéis e restaurantes do território italiano do qual participam estabelecimentos que, obrigatoriamente, tenham o *Marchio Ospitalità Italiana*; e o *Italiano Hospitality Award* – Restaurante Italiano no Mundo, que se encontra em sua 1ª edição, onde podem participar apenas os restaurantes que tenham recebido a "Marca Italiana Hospitality -

Restaurante Italiano no Mundo" para o ano 2010/11. Analisando seu conteúdo, foi possível identificar que os votos são dados pelos frequentadores dos estabelecimentos.

Dos restaurantes participantes, 30 foram condecorados com o selo (Prêmio Hospitalidade Italiana) no estado de São Paulo, sendo que desses 30, 29 encontram-se na capital. São eles: La Risotteria; Osteria Del Pettiroso; Restaurante Piselli; Ristorante Taormina; Il Fornaio d'Italia; Così; Spadaccino; Vicolo Nostro; Tomatto; Tatini Restaurante; La Pergoletta; Cantina C...Que Sabe; La Tambouille; Magari Restaurante; Dona Carmela; Emporio Ravioli; Terraço Itália Restaurante; Zena Caffé; Friccò Ristorante; Vinheria Percussi; Circolo Italiano San Paolo; Pasquale Cantina; Rosmarino Restaurante; Picchi Restaurante; La Piadina Cucina Italiana; Olea Muzzarella Bar; Pecorino; Il Sogno di Anarello; Due Cuochi Cucina. Tendo o último deles seu cardápio analisado nesse trabalho.

Dos restaurantes citados, 17 encontram-se no presente trabalho, são eles: Restaurante Piselli, Così, Spadaccino, VicoloNostro, Tomatto, Tatini Restaurante, La Pergoletta, Magari Restaurante, Emporio Ravioli, Terraço Itália Restaurante, Friccò Ristorante; Vinheria Percussi, Circolo Italiano San Paolo, Pasquale Cantina, Rosmarino Restaurante, La Piadina Cucina Italiana, e Due Cuochi Cucina. Ainda dos restaurantes condecorados, quatro haviam sido encontrados no *site* de busca adotado pela pesquisa, mas por não possuírem página na *web* foram desconsiderados. São eles: Il Fornaio d'Italia, Il Sogno di Anarello, Picchi Restaurante e Ristorante Taormina.

Feita a análise do *site* de três deles, escolhidos em virtude de sua relevância gastronômica no mercado, (Terraço Itália – 1967, Spadaccino – 1998; Restaurante Piselli - 2004), com o objetivo de verificar o perfil dos restaurantes condecorados, observou-se um grande diferencial, como já havia sido notado no restaurante Due Cuochi Cuccina, apresentado anteriormente.

O restaurante Terraço Itália, tradicional na cidade, e aberto desde 1967, apresenta em seu *site*, além do histórico da casa, uma breve história da imigração italiana e das transformações urbanas da cidade de São Paulo, bem como a história do prédio em que ele está localizado. Oferece quatro espaços: piano bar; sala nobre; sala panorama; sala São Paulo. Seu cardápio não é muito extenso, mas apresenta em sua totalidade pratos modernos da alta gastronomia italiana, apoiada no conhecimento de um *chef* de cozinha, pois, de acordo com o próprio *site*, o restaurante oferece “o melhor da cozinha italiana, atendendo às novas tendências da alta gastronomia”. O cardápio como um todo oferece uma gastronomia italiana moderna, somente com elementos italianos, ao que se incluem as sobremesas.

O *Cucina Spadaccino di Bologna* mantém a tradição, a paixão e a origem da família de Bolonha. O restaurante, além de manter uma cozinha que produz massas artesanais em seu próprio ateliê, oferece festivais temáticos de acordo com as estações e a sazonalidade dos ingredientes. Mantém ainda a tradição bolonesa em alguns pratos do cardápio, em especial aos antepastos, e, conforme informado no *site*, a proprietária busca oferecer aos seus clientes uma “viagem para a Itália” e, para isso, além da ambientação - decoração, música -, e dos vinhos, eles pesquisam receitas antigas de outras regiões para reproduzi-las na casa. Seu cardápio contém na quase totalidade ingredientes italianos, incluindo-se as sobremesas.

O restaurante Piselli, inaugurado no Jardim Paulista em 2004, tem suas receitas criadas pelo seu dono. Ex-funcionário de casas de referência em São Paulo, dentre elas o grupo Fasano e o restaurante Gero, o proprietário do Piselli soma essas experiências às viagens para a Itália para elaborar suas criações. O cardápio, bem como a estrutura, é moderno e condiz com a alta gastronomia. Apresenta as nomenclaturas de todos os pratos em italiano, acompanhados de sua tradução e na carta de vinho a maioria dos rótulos tem origem italiana.

A partir desses exemplos, destaca-se que os restaurantes condecorados preservam as tradições e os elementos italianos em cardápio, com raras interferências de outras origens. Os cardápios revelam a minuciosa pesquisa de seus *chefs* e proprietários.

Surpreendentemente, nenhum restaurante do grupo Fasano (Fasano, Gero, Gero Caffé, Parigi e Nonno Ruggero) foi condecorado, bem como outras referências da cidade de alta gastronomia italiana, como o Máximo e Família Mancini Cantina. A justificativa para esse fato poderá ser compreendida apenas pela informação dada na mesma matéria do jornal, visto que os três estabelecimentos, mesmo apresentando um *site* do grupo, contendo fotos e histórico das casas, não oferece maiores informações quanto a cardápios, especialidades e seus *chefs*. Subtende-se que, para conhecer as casas em sua totalidade, é necessário ir ao restaurante. O grupo Fasano apenas apresenta um breve histórico de cada casa e algumas fotos; o Máximo informa em sua página que o *site* está em reconstrução, tendo apenas um *link* direto para sua página em um *site* de relacionamento pessoal; e a Família Mancini Cantina apresenta um breve histórico e uma breve apresentação do seu cardápio, com quatro fotos de pratos, e alguns itens do cardápio. Cabe ainda ressaltar que o selo não se pautou pela gastronomia dos restaurantes, mas, sim, por sua hospitalidade e tradição italianas.

Nota-se ainda na cidade um processo de ramificação de restaurantes em uma tendência à abertura de filiais e grupos. Do total de restaurantes catalogados, 22 pertencem a algum grupo de restaurantes, como exemplo os grupos: *Sergio Arno, Di Cunto, Don Pepe Di Napoli, Ravioli, Mancini, Fasano, Le Vin, Sala VIP, Pasta D'autori, Serafina e Transamérica,*

conforme apresentado no quadro a seguir (os restaurantes citados foram apenas os identificados na pesquisa. Torna-se importante salientar que muitos grupos possuem outros restaurantes da marca que não fazem parte dessa dissertação por não terem aparecido na pesquisa, ou por não serem italianos):

GRUPO	Nº de estabelecimentos
Di Cunto	Restaurante, confeitaria e padaria
Don Pepe Di Napoli	Restaurante Vila Conte; Pepitto.
Fasano	Fasano; Gero; Gero Caffé; Parigi e Nonno Ruggero.
Le Vin	Figurati Ristorante
Mancini	Famiglia Mancini Cantina; Walter Mancini Ristorante
Pasta D' autori	Pasta D' Autori
Ravioli	Empório Ravioli Ravioli Cucina Casalinga
Sala VIP	Nico Pasta & Basta
Serafina	Serafina
Sergio Arno	La Pasta Gialla Alimentaria Di Sergio Arno - Rosticceria Alimentaria Di Sergio Arno - Ristorante Alimentaria Di Sergio Arno - Ristorante e Rosticceria
Transamérica	Verbena
<i>Grupo não identificado</i>	Tappo Trattoria

Quadro 2 – Identificação de restaurantes italianos em funcionamento na cidade de São Paulo relacionados a grupos.

Alguns restaurantes possuem filiais na cidade de São Paulo, e muitas vezes também fora da própria cidade, o que permite concluir que não são apenas restaurantes italianos de produção interna, mas grandes redes de *fast-food* italianas.

O restaurante Andiamo possui sete filiais espalhadas pela capital, todas com o mesmo cardápio. Não apresenta em seu *site* informações que possibilitem entender a trajetória e a

filosofia do restaurante, apenas disponibiliza seu cardápio, que se mantém fiel às tradições italianas, com pratos modernos com elementos italianos, e pouca interferência, a não ser nas sobremesas, que seguem a tendência do setor e apresentam influência internacional.

O restaurante Don Pepe Di Napoli, pertencente ao grupo Don Pepe Di Napoli, conta com sete casas de especialidades variadas, mantém cinco filiais espalhadas por São Paulo. Seu cardápio, além de ser único em todas as casas, mantém muitos elementos clássicos, como carnes, massas e risotos, mas, como a maioria, sofre influências externas em suas guarnições e principalmente em suas sobremesas.

Comandado por um *chef* francês, que além de *chef* é o proprietário, o restaurante Per Paolo possui quatro unidades na cidade de São Paulo. O *site* não apresenta seu cardápio, o que torna difícil uma análise do estabelecimento.

Com cinco unidades em São Paulo, o Santa Pasta, originalmente criado como *franchising* a fim de atender às operações da *Italian Express Delivery*, se especializou na fabricação de massas e molhos para atender à busca de padronização, controle de estoques e velocidade na operação. Além de fornecer massas e molhos para outros estabelecimentos de São Paulo, possui em suas unidades os chamados “cardápios de mesa”, todos igualmente padronizados, e apenas com massas.

O restaurante Di Cunto, analisado anteriormente, possui três filiais. Em seu *site* não fica claro se existe alguma diferença entre as três filiais, apenas informa que o cardápio apresentado é da unidade Mooca, o que se subentende é que as demais casas possuem cardápios específicos e serviços individualizados.

A cantina Jardim de Napoli possui duas unidades, a cantina e o *Speciale* Jardim de Napoli. As casas apresentam cardápios distintos: a cantina com um cardápio extenso, e o *Speciale* com cardápio reduzido, apenas com saladas, massas e carnes.

Com três casas em São Paulo, o La Bucca Romana mantém o mesmo cardápio, com clássicos italianos, e com elementos de interferências, como as pastas “criativas”, *risoto alla Portugal*, e principalmente as sobremesas que não são italianas, e sim de outras nacionalidades, como *brownies*, *petit gateau*, torta holandesa, entre outras.

A Alimentaria Di Sergio Arno possui três unidades em São Paulo. Duas casas no Itaim Bibi: o Restaurante Alimentaria e a Rosticceria, e, na Vila Beatriz, o Restaurante e Rosticceria. Cada casa possui o seu próprio cardápio, que não é fiel às tradições italianas, e é modificado a cada ano. Dentre as tradições, as que mais chamam a atenção são as massas. Em contrapartida, possui opções, como variados pastéis em seu cardápio. Como diferencial, cada prato tem a indicação de harmonização de vinhos, indicando apenas se a melhor opção é o

branco, tinto, *rosé*, etc. Como o cardápio não apresenta a carta de vinhos, não foi possível saber se a casa trabalha somente com vinhos italianos, ou é aberta para outros países.

As duas casas da Cantina Gigio, já apresentada anteriormente, possuem seus diferenciais, com “distintas características artesanais de origem comum” como eles mesmos definem. A unidade do Brás é a primogênita, e a que mais preserva as tradições em seu ambiente, enquanto a unidade de Pinheiros possui “alma própria”, é pautada nas massas frescas e molhos de tomates.

O Carlino restaurante mantém duas casas em São Paulo. No *site* apresenta apenas seu cardápio *delivery*, mas em seu histórico fica registrado que a casa segue as tradições e muitos pratos da *Vechia Cucina*. Não fica claro, mas dá a entender que o cardápio é único para os dois estabelecimentos.

Conforme apresentada anteriormente, a Duo Cuochi Cucina possui duas unidades na cidade, com cardápios distintos, porém com alguns pratos comuns nas duas, ao longo do ano todo.

Com uma unidade na Bela Vista e outra no Jardim Paulista, L’Osteria Del Generale possui o mesmo cardápio para ambas as casas, e as tradições decorativas em ambas como se pode visualizar pelo *site*. A primogênita, no Jardim Paulista, inaugurada em 1980 não “conseguiu” atender à grande demanda, quando houve a necessidade de uma outra casa, inaugurada em 2007, na Bela Vista.

Com um espaço e um cardápio modernos, o restaurante Cosí mantém duas unidades, a primeira na Santa Cecília, sem data de inauguração disponível, e a segunda no Itaim Bibi, inaugurada em 2010. Com cardápios bem similares, as duas casas apresentam a mesma proposta de serviço e de pratos.

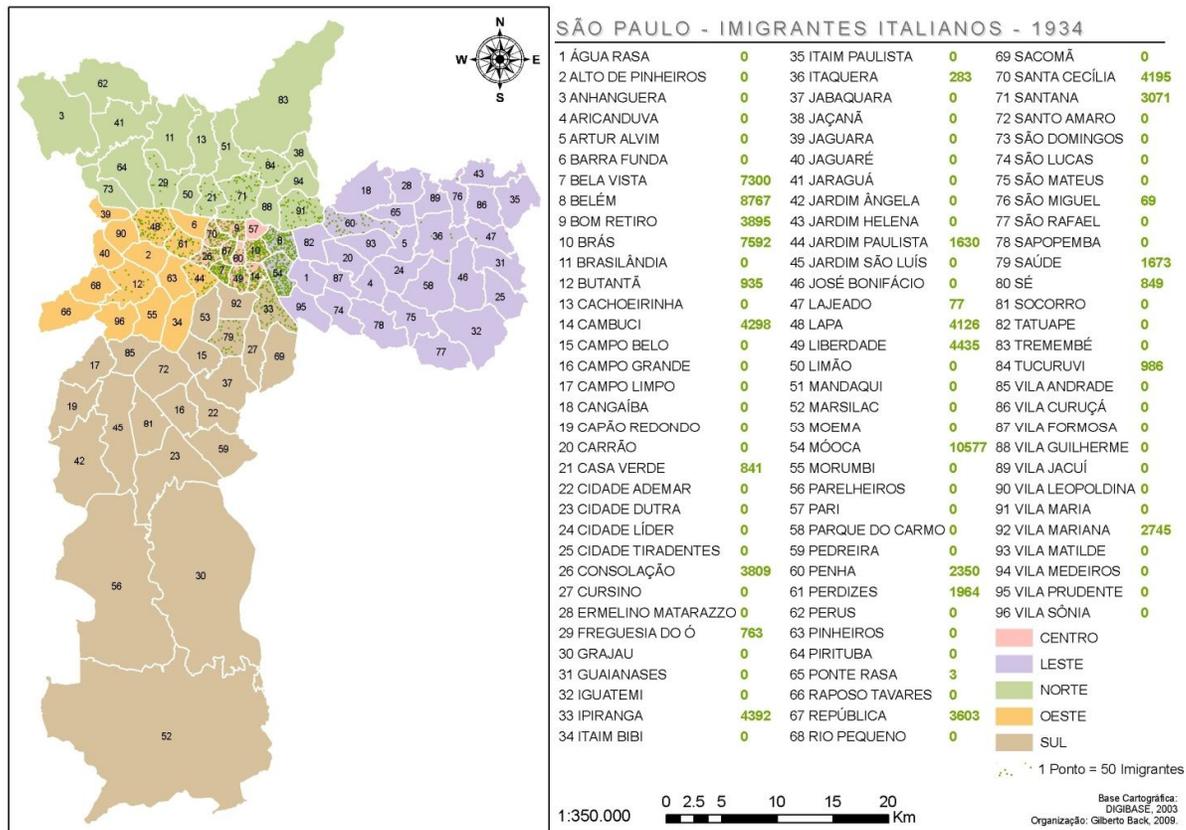
O restaurante Spaghetti Notte, com duas unidades, não apresenta conteúdo suficiente para análise em seu *site*, que está em construção. Apenas informa que sua casa tradicional e original fica situada no *Shopping Anália Franco*, mas não disponibiliza maiores informações, e nem mesmo seu cardápio.

Com duas unidades, o restaurante Vila Conte, além de possuir filiais, faz parte do grupo Don Pepe de Napoli. Possui cardápio único em suas casas, bastante tradicional, com poucas interferências estrangeiras. Suas sobremesas também são em sua maioria italianas, diferente da maioria dos estabelecimentos.

os de maior concentração imigrante, onde nasceram as primeiras cantinas, os primeiros restaurantes, enfim, os primeiros estabelecimentos comerciais dos italianos, e onde se iniciou, conforme explicitado no capítulo 1, a difusão da comida e dos hábitos italianos pela cidade.

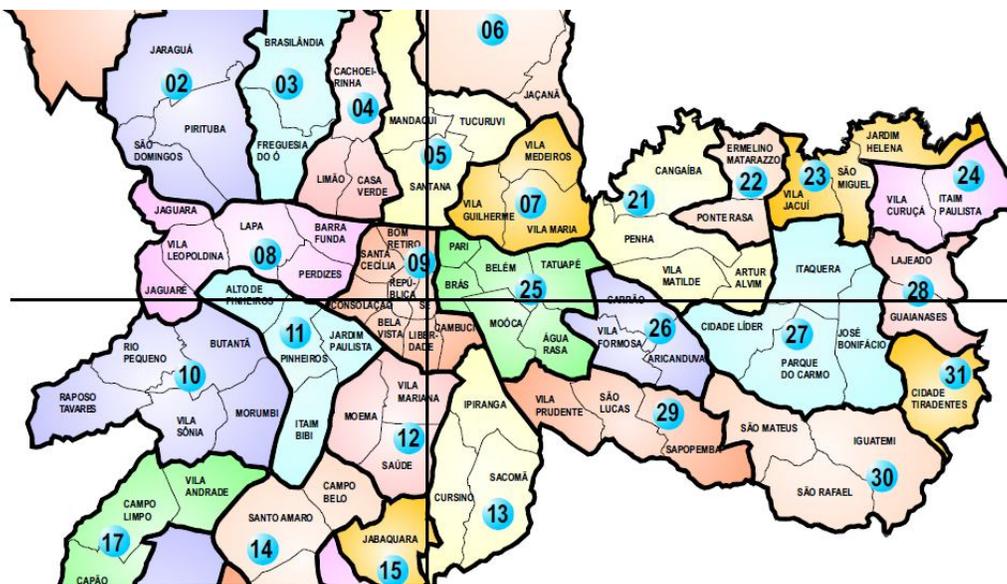
A Bela Vista constitui uma particularidade especial para essa análise, dada a grande concentração de italianos no final do século XIX e primeiras décadas do século XX. Reúne a segunda casa mais antiga em funcionamento - Capuano, inaugurado em 1907 e restaurantes que caracterizam cada década, relativa ao período de 1930 a 2000. Em 1938, o Gippetto, em 1942 a Cantina Roperto, na década de 1950 o Il Pastaio, em 1963 o Villa Tavola, nas décadas de 1970 e 1980, com duas casas cada, La Bucca Romana (1972), Montechiaro (1974), Famiglia Mancini Cantina (1980) e L'Osteria Del Generale (1980), por fim, na década de 2000 o Luna di Capri (2002), e sem a indicação do ano, Walter Mancini Ristorante.

O Brás, por sua vez, chama a atenção, por apresentar uma única casa, a Cantina Gigio inaugurada em 1971. Fenômeno também presente no Belém (Santa Pasta), no Cambuci (La Mamma - 1976) e na Lapa (Cantina Brasiliani - 2003). Na Mooca, destacam-se as cantinas San Marco (1975), 1020 (1948) e o Di Cunto Restaurante (1935); no distrito da Consolação existem a Cantina e Pizzeria Piolin (1970), o Tappo Trattoria, Antonietta Culinária Italiana, Jardim de Napoli (1949), Mamarana (1961) e Roma Ristorante (1954); no distrito de Santa Cecília, os restaurantes Carlino, Cosí, Accanto, Casa das Massas (1986), Villa Cioè e Andiamo. Na República, o Carlino (1881), o restaurante do Circolo Italiano, O Gato que Ri (1951) e o Terraço Itália (1967); no Ipiranga, a Cantina do Magrão e o Santa Pasta não fornecem dados sobre a época de sua inauguração, e o Nico Pasta & Basta inaugurado em 2009. O Bom Retiro, a Lapa e a Liberdade não apresentam restaurantes.



Mapa 2 – Distribuição dos italianos na cidade de São Paulo em 1934
Fonte: Elaborado por Bastos e Back (2009).

A sistematização dos restaurantes por subprefeitura no mapa 3, permite quantificar 11 restaurantes na subprefeitura da Lapa (nº 08), 32 restaurantes na subprefeitura da Sé (nº 09), 5 restaurantes na subprefeitura da Mooca (nº 25), 65 restaurantes na subprefeitura de Pinheiros (nº 11), 28 restaurantes na subprefeitura da Vila Mariana (nº 12), 4 restaurantes na subprefeitura do Ipiranga (nº 13), 5 restaurantes na subprefeitura de Santo Amaro (nº 14), 3 restaurantes na subprefeitura do Butantã (nº 10), 2 restaurantes na subprefeitura de Aricanduva/Formosa/Carrão (nº 26) e 1 restaurante na subprefeitura de Campo Limpo (nº 17).



Mapa 3 – Distritos da cidade de São Paulo.
Fonte: PMSP, 2012.

Na tabela a seguir identifica-se o número de restaurantes por distrito:

Tabela 6 – Distribuição dos restaurantes italianos em funcionamento na cidade de São Paulo em 2011 por distrito.

Subprefeitura	Distritos	Nº de restaurantes
08 – Lapa	Barra Funda	2
	Lapa	3
	Vila Leopoldina	2
	Perdizes	4
	Total	11
09 – Sé	Santa Cecília	5
	Consolação	7
	República	5
	Bela Vista	12
	Liberdade	1
	Cambuci	2
Total	32	
25 – Mooca	Brás	1
	Tatuapé	2
	Mooca	2
	Total	5

Subprefeitura	Distritos	Nº de restaurantes
11 – Pinheiros	Alto de Pinheiros	4
	Jardim Paulista	11
	Itaim Bibi	31
	Pinheiros	19
	Total	65
12 - Vila Mariana	Moema	18
	Vila Mariana	10
	Total	28
13 – Ipiranga	Ipiranga	3
	Sacomã	1
	Total	4
14 - Santo Amaro	Campo Belo	1
	Santo Amaro	4
	Total	5
10 – Butantã	Morumbi	3
26 - Aricanduva/Formosa/Carrão	Vila Formosa	2
17 - Campo Limpo	Vila Andrade	1

Observa-se que dos restaurantes analisados, a maioria está localizada em distritos da subprefeitura de Pinheiros, mais especificamente Itaim Bibi (31), Pinheiros (19) e Jardim Paulista (11), seguidos pelas subprefeituras da Sé (32) e Vila Mariana (28).

Na figura 1 é possível visualizar a concentração dos restaurantes no quadrante sudoeste da cidade de São Paulo. O quadrante sudoeste apresenta grande desenvolvimento urbano e, segundo Villaça (1986) e Santos (1992), desde 1870 a alta burguesia ocupa tal região. Ao início da ocupação do loteamento de Campos Elíseos, seguiu-se a Vila Buarque/Santa Cecília; em 1890 o bairro de Higienópolis; em 1891 a Avenida Paulista; em 1922 o Jardim América; nos anos 1930 e 1940 o Jardim Europa, Alto de Pinheiros, Pacaembu e Alto da Lapa; nos anos 1950 e 1960 o Sumarezinho, Cidade Jardim, Chácara Flora e Morumbi; nos anos 1970 a Granja Viana.

O quadrante sudoeste, caracterizado por um clima mais ameno, devido ao maior número de parques e sua arborização, região privilegiada nos transportes públicos, principalmente no quesito qualidade e disponibilidade, concentra o maior Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) e a maior concentração das classes de alta renda. Como consequência, os restaurantes acompanham esse processo de crescimento da cidade, e ocupam tais áreas mais povoadas e frequentadas pelo seu público-alvo, o que ainda corrobora para

lhes conferir charme e agregar mais valor ao estabelecimento. Conforme foi possível notar, atualmente os novos restaurantes estão, em sua maioria, no distrito do Itaim Bibi e Jardim Paulista, enquanto os restaurantes mais antigos permanecem localizados nos bairros imigrantes.

Segundo Villaça (1986, p. 90):

O quadrante sudoeste de São Paulo é a região da cidade que vai desde o trecho sul da linha norte-sul do metrô até o eixo da Av. São João/Av. Francisco Matarazzo. Ali estão as avenidas 23 de maio, Washington Luiz, Santo Amaro, 9 de Julho, Ibirapuera, Rebouças, Sumaré, Bandeirantes, etc.

O quadrante sudoeste, partindo do centro, é compreendido pelos bairros de Santa Cecília, Vila Buarque, Perdizes, Pompeia, Higienópolis, Jardins, Pinheiros, Itaim e Moema. Partindo do trecho sul do metrô, vai da Vila Mariana ao Jabaquara; compreende, ainda, a região do Brooklin, Santo Amaro, Morumbi, entre outros, até Cotia/Itapeverica. Pelo prolongamento da Avenida Paulista estende-se até o Alto da Lapa. Fora do quadrante sudoeste está toda a cidade além do rio Tietê (zona norte), Freguesia do Ó, Casa Verde, Brasilândia, Santana e vizinhanças até o Horto Florestal, Vila Maria; toda a zona leste, do Brás até Mogi das Cruzes (VILLAÇA, 2012)¹⁴.

Considera-se, portanto, a concentração dos restaurantes italianos analisados nessa pesquisa no quadrante sudoeste na cidade de São Paulo, o que equivale a 118 (75%) casas em funcionamento. A análise dos cardápios, a influência e a interferência do crescimento e do desenvolvimento gastronômico na cidade, tanto nos pratos ofertados, como nas técnicas de preparo, apresentações e finalizações dos pratos, permitem concluir que a presença de um profissional de cozinha, chamado, glamorosamente, de *chef* de cozinha, com o apoio incondicional de sua brigada de cozinheiros que fazem da união dos produtos regionais, das técnicas culinárias, e dos processos internos de uma cozinha, a gastronomia italiana como seu principal resultado.

¹⁴ Informação fornecida por mensagem eletrônica.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O desenvolvimento do presente trabalho foi muito gratificante por ter unido assuntos com os quais me identifico desde minha infância: a cozinha e a descendência italiana, o que me levou a cursar, quando adulta, uma faculdade de gastronomia. Ao final do trabalho consegui entender toda a minha infância que foi marcada pelas macarronadas, por horas na cozinha com minha mãe e avó, e por um pequeno período com minha bisavó, momentos estes suficientes para que elas pudessem me encantar, me envolver, e fazer com que o mundo da cozinha se tornasse o meu mundo.

O *pesto* de minha mãe, bem como o *strufolli* e o *latugue* (doces típicos), o *gnocchi* de minha avó materna (meu prato predileto até hoje), que com o tempo aprendeu a fazer *gnocchis* de outros tipos para mim, como o de mandioquinha e o de espinafre com ricota, os molhos de tomates de minha tia avó materna, que ficavam cozinhando por horas e depois eram congelados para ter sempre os molhos frescos para as massas, os doces típicos feitos por minha tia avó e madrinha, as festas em família sempre muito alegres, com músicas, bebidas e comidas italianas, muita comida, sempre com muita fartura, cozinha esta liderada somente por mulheres, sob o comando de três gerações: minha avó materna, minha mãe e eu. Sim, desde pequena!

Ao mesmo tempo, as contestações de meu pai (também descendente de italianos) em relação às comidas, à quantidade, a alguns hábitos. Com ele aprendi a “limpar” o prato de molho de tomate, ou azeite, com o pão italiano – hábito que possuo até hoje, a comer feijão como salada, regado de azeite. Por muitas vezes, ouvi-o falar para minha mãe que a família dela era uma família rica italiana, enquanto a dele era pobre... Confesso que nunca tinha entendido essa fala com tanta profundidade como esse trabalho me possibilitou entender! A família de minha mãe veio do norte (Vêneto), enquanto a dele veio do sul (Campânia).

Com a realização desse trabalho tive todas as respostas que queria, para a compreensão desse universo chamado alimentação, cozinha e gastronomia, principalmente relacionada às origens italianas.

A cozinha articula a natureza e a cultura, e dessa forma estabelece um diálogo com a estrutura da sociedade de origens distintas: a cozinha de uma sociedade é uma linguagem na qual se traduz inconscientemente sua estrutura (LÉVI-STRAUSS, 1979).

Os imigrantes italianos, ao chegarem, não tinham em mente a intenção de transformar São Paulo em uma capital italiana, bem como não tinham a pretensão de que sua comida

entrasse nos cardápios de tal forma como é hoje, dentre as cozinhas imigratórias de São Paulo, uma das mais representativas.

A definição criada e adaptada pelos italianos de uma comida italiana em São Paulo partiu dos imigrantes para criar laços com seus patrícios oriundos de distintas regiões da península e ilhas italianas, resgatar vínculos com seus familiares e manter as lembranças de sua terra, mas, sem dúvida, foi fundamental para estabelecer a “italianidade” na cidade de São Paulo. A propagação de suas comidas nas ruas se deu para garantir a sobrevivência.

O ser italiano em São Paulo envolveu muito trabalho, luta, adaptações, uma história difícil, relatada ao longo desse trabalho, onde nem tudo foi alegria.

Analisando os três principais alimentos propagados pela cidade de São Paulo na primeira leva de imigrantes, a massa, a *pizza* e o pão, pilares da alimentação italiana, nota-se que esses eram alimentos baratos, baseados em uma única matéria-prima: a farinha de trigo, que possibilitava a produção desses três gêneros.

Essa cozinha se fortaleceu, e agradou ao paladar dos paulistanos, que a buscavam nos bairros étnicos, mais precisamente nas calçadas das casas dos imigrantes: a velha cantina, onde também absorviam parte dessa cultura e dessa história. Os italianos e seus filhos, por sua vez, com o passar do tempo, estreitam seu relacionamento com os moradores da cidade, surgem casamentos exogâmicos ou não e os descendentes de italianos perpetuam e propagam esses hábitos. A comida constrói laços e desfaz laços, e está diretamente relacionada com sentimentos, os mais íntimos.

A presença dos italianos em São Paulo foi tão forte e marcante que, mesmo com o passar do tempo, ela sobreviveu. Modificou-se, adaptou-se, chegou aos anos de Capital Mundial da Gastronomia em novas versões, com novos restaurantes, com novos administradores, mas ainda é muito presente e procurada e, independente das mudanças que possam ter ocorrido, no senso comum têm-se ainda a macarronada e a *pizza* como sinônimos de comida italiana – a comida dos primeiros imigrantes – mesmo com os questionamentos ocorridos posteriormente. Conforme Ricupero (2011, p. 22) “o que conta, realmente, é o que ficou impregnado na essência do brasileiro, na fala do paulistano, no domínio do gesto, na energia criadora, na alegria diante do belo, no inconformismo ante a iniquidade social”.

Ao desenvolver a pesquisa foi possível notar que a comida italiana tem muito mais história e interferências do que se imaginava inicialmente.

As cantinas mais antigas, existentes ainda hoje, tentam manter suas tradições, como exemplo o preparo de seus pratos por cozinheiros, comandados por funcionários antigos que cresceram e acompanharam a história da casa, ou por algum membro da família que mantém

firmemente as tradições de seus anteriores, pela decoração típica do estabelecimento italiano (toalhas vermelhas e brancas, garrafas penduradas, acepipes, entre outros itens), sua localização, e principalmente na tradição de suas principais receitas – a comida antiga italiana. Segundo Collaço (2009, p. 209), “as cantinas antigas são espaços de imigração conservada pela força da tradição”. Elas foram, segundo as análises, as que mais permitiram interferências externas de pratos que não fazem parte da culinária italiana em seus cardápios; acredita-se que tal atitude esteja relacionada com a tentativa da sobrevivência de suas casas em meio a tantos restaurantes glamorosos existentes.

Seus cardápios mantêm as tradicionais massas, sempre regadas com muitos molhos, e nesse sentido não acompanham a modernização da gastronomia com apresentação de pratos individuais, com pequenas porções de comida. Seus pratos continuam exagerados, servem duas ou até três pessoas. Em sua maioria, mantêm grupos de garçons antigos e uma clientela fiel. Seus cardápios, porém, apresentam itens não contemplados na cozinha italiana, interferências de outras culturas e da globalização. Nota-se que seus donos acompanharam o crescimento da cidade, com seus pratos, com suas interferências culturais, e viram a necessidade de incorporar novos alimentos dentro de seus cardápios tradicionais. Exemplo da batata frita, das farofas, de tipos de carnes consumidos na cidade, e principalmente nas sobremesas: praticamente todos os cardápios comportam o *petit gateau* e o creme de *papaya*.

O fato de São Paulo hoje constituir um “polo” gastronômico de realidade imensurável, em número de restaurantes e de especialidades oferecidas, faz com que os restaurantes antigos se submetam a outras técnicas, a outras manipulações, para assim acompanhar o crescimento urbano e manter-se em funcionamento.

Atualmente, os restaurantes novos optam por localizar-se nas regiões mais nobres da cidade, e não necessitam, e nem sentem a obrigação, de manter em seus cardápios os mesmos pratos da comida italiana antiga.

Esses novos restaurantes, que contam agora com a presença do *chef* de cozinha, têm seu cardápio propagado sob seu nome, sob suas criações. A análise do cardápio possibilitou visualizar que a presença do *chef* o enriquece culturalmente, pois com um conhecimento amplo sobre as técnicas culinárias, somado a sua criatividade e ao conhecimento local de cada região em aspectos históricos e geográficos, lhe possibilita criar uma cozinha inovadora e, ao mesmo tempo, tradicional no que diz respeito à fidelidade aos produtos italianos e às tradições. Fato este comprovado pelo selo *Ospitalità Italiana* (2010), que condecorou um número significativo de restaurantes, entre eles muitos da década de 1990, comandados por

chefs que preservam as tradições e os elementos italianos nos cardápios, com raras interferências de outras origens.

Os pratos ditos contemporâneos traduzem a criatividade e o conhecimento dos *chefs* de cozinha a cada toque de modernidade e de harmonia entre os itens do cardápio. Suas criações misturam em um mesmo prato ingredientes dessa cozinha, dão origem a pratos inovadores que continuam apresentando a Itália e sua cultura. Como exemplo, o *Ravioli di faraona* (massa recheada de galinha d'angola, ao molho assado e *taleggio*) do restaurante Tre Bicchiere, que une ingredientes típicos da região de Abruzzo (galinha d'angola), e da Lombardia (queijo *taleggio*), além de aplicar ao prato técnicas de cozinha que requerem conhecimento apurado, como o molho “assado”. Ou ainda, o *Suppli al telefono* (bolinhos de *risotto* recheados com queijo e fritos) do restaurante Piselli, que audaciosamente transforma o *risotto* em bolinho, o recheia e frita. É incontestável o papel do *chef* de cozinha na alta gastronomia, nos dias atuais. Eles dão o toque de modernidade, e enriquecem cardápios, transformando-os em uma verdadeira obra de arte com alma italiana. Retomando Revel (1996), conclui-se que com o surgimento da gastronomia a cozinha então deixa de ser coletiva, e a gastronomia torna-se um aperfeiçoamento dela, onde cada um fica livre para exercer sua própria criação, pois a gastronomia promove o espírito de pesquisa. Os cardápios revelam a minuciosa pesquisa de seus *chefs* e proprietários.

Ainda, como conclusão possibilitada por meio da análise dos cardápios, dos seus criadores e reprodutores, tem-se que a antiga comida italiana, feita e criada por antigos italianos e propagada entre os seus, é cozinha italiana antiga, enquanto a cozinha moderna italiana, servida nos restaurantes mais novos, criada e reproduzida hoje na cidade de São Paulo por *chefs* de cozinha não é mais cozinha, e sim a gastronomia italiana na cidade de São Paulo.

Hall (2001, p. 75) observa:

Quanto mais a vida social se torna mediada pelo mercado global de estilos, lugares e imagens, pelas viagens internacionais, pelas imagens da mídia e pelos sistemas de comunicação globalmente interligados, mais as identidades se tornam desvinculadas – desalojadas – de tempos, lugares, histórias e tradições específicos, e parecem “flutuar livremente”. Somos confrontados por uma gama de diferentes identidades (cada qual nos fazendo apelos, ou melhor, fazendo apelos a diferentes partes de nós), dentre as quais parece possível fazer uma escolha.

Na capital gastronômica, a cozinha italiana não mais necessita ter os mesmos moldes das suas antecessoras, mas tampouco deixa de dialogar com a primeira cozinha italiana de São Paulo, a dos imigrantes (COLLAÇO, 2009, p.183-184). Ela agora é fruto de uma nova

realidade: a gastronomia, que se apoia no conhecimento dos *chefs* que podem ser italianos, ou não, trazendo uma nova linguagem contemporânea a essa cozinha, que busca apresentar o melhor da cozinha regional para a mesa, e isso inclui principalmente as novas técnicas, os novos ingredientes, as novas apresentações e as audaciosas combinações. Conforme já comentado, todos os estabelecimentos, desde os mais conservadores das comidas dos imigrantes até os mais contemporâneos, de alguma forma se modernizaram, adaptaram e acompanham hoje o processo de globalização.

Os tempos mudaram, os novos restaurantes apresentam agora, conforme foi possível analisar nos *sites* das próprias casas, uma cozinha que acompanha o crescimento e o desenvolvimento da gastronomia. Não só no Brasil, mas no mundo.

A própria cozinha servida hoje na Itália sofreu modificações, e também se moderniza. É possível hoje mostrar a cozinha italiana, seus principais produtos, seus pratos marcantes, como a massa, o risoto e a polenta, de outra forma, com outra apresentação, molho e cocção diferenciados, o que foi possível notar na análise dos cardápios italianos, que apresentou uma grande similaridade com os cardápios dos restaurantes mais recentes daqui e analisados nessa dissertação.

Conforme colocado anteriormente, a gastronomia é a arte de manipular ingredientes, permite novas experiências, novas formas de comensalidade, novas criações, novas manipulações, novos utensílios, novas iguarias, novos comportamentos. A aceitação desse novo conceito faz parte da evolução da história, tanto do homem quanto da alimentação, quanto da própria história da gastronomia que, como todas as outras áreas, se modifica a cada momento.

A cantina caracterizada por Collaço (2009, p. 210), como um ambiente administrado pelas *mammas*, de resgate e de criação de vínculos, entra em decadência mais precisamente em 1990, pois a comida italiana dos imigrantes não condiz mais com a comida italiana moderna, servida hoje. Os restaurantes contemporâneos são diferenciados pelo próprio contexto da gastronomia na atualidade. Eles não abrem as casas com o mesmo intuito e a mesma necessidade anterior, eles abrem casas na Capital Mundial da Gastronomia, em busca de clientes que são amantes da boa gastronomia, de um público que gosta de comer fora, seja com a família, seja com os amigos, seja em reunião de negócios.

As cantinas e os restaurantes nascidos nos anos de 1900 até meados dos anos 1960 são lugares que dialogavam com as necessidades iniciais dos imigrantes, eram alternativas de consolidação de vínculos familiares e com seus patrícios. Somente nessa pesquisa encontrou-

se um total de 23 que ainda se fazem presentes nesse novo cenário, com a tentativa sem fim, por parte de seus proprietários, de manter viva a história da imigração italiana em São Paulo.

Além do cardápio, outra característica que marca a cultura italiana é a hospitalidade, que é muito forte e presente nesse povo, tanto na refeição, identificada por meio dos comportamentos à mesa com os sinais identitários culturais e regionais, como no serviço prestado em geral pelos garçons das cantinas mais antigas, onde os garçons não se mantêm tão distantes e não possuem uma visível hospitalidade ensaiada. É próprio do italiano: a proximidade, o calor das emoções.

Inicialmente, os restaurantes eram abertos em bairros de forte concentração imigrante, onde se encontravam redutos de italianos; hoje, os restaurantes não têm mais essa relação íntima, eles não vão atrás de grupos étnicos, mas, sim, acompanham o crescimento da cidade, e se localizam nos bairros de maior movimento e de poder aquisitivo alto, os chamados bairros nobres. Conforme Collaço (2009, p. 176), com a alta gastronomia italiana, os restaurantes iniciaram um processo de migração para o Itaim Bibi e Vila Olímpia: “as redondezas da rua Amauri começaram a ganhar inúmeros estabelecimentos”, o que foi comprovado pela presente pesquisa, sendo o Itaim Bibi o distrito que apresenta hoje o maior número: 31 restaurantes italianos.

O fato de essa pesquisa tratar as mudanças ocorridas nos restaurantes analisados não reduz a marca da imigração italiana, muito pelo contrário, mostra que ela se mantém presente, e acompanha os processos de mudanças e crescimento interno. Os estabelecimentos antigos se adaptaram às novas cozinhas ofertadas no país, e mantiveram seus pratos tradicionais, os da cozinha italiana antiga. Os novos restaurantes, em sua maioria administrados por *chefs*, seguem as tendências da alta gastronomia, e representam com audácia e com modernidade uma gastronomia italiana na cidade, a gastronomia que tantas pessoas procuram.

Portanto, a presença dos *chefs* de cozinha nos estabelecimentos deve ser considerada como um diferencial para os estabelecimentos novos da cidade de São Paulo, localizados em bairros nobres, que em sua maioria, apresentam, antes de seu cardápio, o *chef* estrelado que possui cursos no exterior e no Brasil, experiências em casas de renome e que assina o cardápio do estabelecimento. Essa assinatura hoje é um atestado de qualidade e de requinte, um atestado de que o restaurante oferece a alta gastronomia.

Finalmente, pode-se dizer que a imigração italiana teve um importante papel no desenvolvimento interno da cidade. Introduziu seus hábitos e fez de São Paulo uma cidade tipicamente italiana. A comida, inicialmente utilizada para fins econômicos e emotivos, foi introduzida com naturalidade às mesas paulistanas, acompanhou todos os processos internos

de desenvolvimento de São Paulo, viu a gastronomia dominar esse cenário, os *chefs* se apropriarem do tema, e não se acanhou, muito pelo contrário, continua presente, tanto no modelo antigo quanto em seu modelo novo, dentro de estabelecimentos antigos e de estabelecimentos novos, e mantém sua marca e tradição em um universo contrastante de cultura.

REFERÊNCIAS

Fontes de pesquisa

- A Massaria (Italiana) - <http://www.amassaria.com.br/> (acesso em 6 jan. 2012)
- Abruzzi - Restaurante e Rotisserie - <http://www.abruzzo.com.br/> (acesso em 6 jan. 2012)
- Accanto - www.accantorestaurante.com.br (acesso em 6 jan. 2012)
- AguzzoCucina e Vino - <http://www.aguzzo.com.br/> (acesso em 6 jan. 2012)
- Alcachofra Pasta e Vinho - <http://www.alcachofrapastaevinho.com.br/2009/> (acesso em 6 jan. 2012)
- Alimentaria Di Sergio Arno – Rosticceria - <http://www.sergioarno.com.br/alimentaria/> (acesso em 6 jan. 2012)
- AllegroCucina - <http://www.allegrocucina.com.br/> (acesso em 6 jan. 2012)
- Andiamo - <http://andiamo.com.br/> (acesso em 6 jan. 2012)
- Antonietta Culinária Italiana - antoniettarestaurante.com (acesso em 6 jan. 2012)
- AprioriCucina Italiana - <http://aprioricucina.com.br/index/> (acesso em 6 jan. 2012)
- Biondi Restaurante - <http://www.biondiestaurante.com.br/> (acesso em 6 jan. 2012)
- Bucatini - <http://www.bucatinini.com.br/> (acesso em 6 jan. 2012)
- Buttina - <http://www.buttina.com.br/> (acesso em 6 jan. 2012)
- Café Toscano - <http://www.cafetoscanoonline.com/ordereze/Offline.htm> (acesso em 6 jan. 2012)
- Cantina 1020 - <http://www.cantina1020.com.br/> (acesso em 6 jan. 2012)
- Cantina Arancini - <http://www.arancini.com.br/> (acesso em 7 jan. 2012)
- Cantina Bella Donna - <http://www.cantinabelladonna.com.br/> (acesso em 7 jan. 2012)
- Cantina Brasiliani - <http://www.brasiliani.com.br/index.html> (acesso em 7 jan. 2012)
- Cantina do Magrão - <http://bardomagrao.com.br/> (acesso em 7 jan. 2012)
- Cantina do Piero Il Vero - <http://www.cantinadopieroilvero.com.br/> (acesso em 7 jan. 2012)
- Cantina e Pizzeria Piolin - <http://www.cantinaepizzariapiolin.com.br/> (acesso em 7 jan. 2012)
- Cantina Gigio - <http://www.cantinagigio.com.br/> (acesso em 7 jan. 2012)
- Cantina Roperto - <http://cantinaroperto.com.br/> (acesso em 7 jan. 2012)
- Cantina San Marco - <http://www.cantinasanmarco.com.br/> (acesso em 7 jan. 2012)
- Cantina Sesto - <http://www.cantinasesto.com.br/> (acesso em 7 jan. 2012)
- Capuano - <http://www.cantinacapuano.com.br/> (acesso em 7 jan. 2012)
- Carino's - <http://www.carinos.com.br/> (acesso em 7 jan. 2012)
- Carlino - <http://carlinoperdizes.com.br/historia.htm> (acesso em 7 jan. 2012)
- Casa das Massas - www.restaurantecasadasmassas.com.br/index.html (acesso em 7 jan. 2012)
- Ciao! Vino& Birra - <http://www.ciaovinoebirra.com.br/> (acesso em 7 jan. 2012)
- Circolo Italiano - <http://www.circoloitaliano.com.br/> (acesso em 7 jan. 2012)
- Dell'ArteRistorante - <http://www.dellarteristorante.com.br/index.html> (acesso em 7 jan. 2012)
- Di Cunto Restaurante - <http://www.dicunto.com.br/2010/> (acesso em 7 jan. 2012)
- Divina Itália - www.divinaitalia.com.br/ (acesso em 7 jan. 2012)
- Don PepeDiNapoli - <http://www.donpepedinapoli.com.br/> (acesso em 7 jan. 2012)
- Doof Gastronomia - <http://www.doofgastronomia.com.br/> (acesso em 7 jan. 2012)
- DueMaestá - <http://www.duemaesta.com.br/> (acesso em 7 jan. 2012)
- Duo CuochiCucina - <http://www.duecuochi.com.br/site/> (acesso em 7 jan. 2012)
- Emillia - <http://www.emillia.com.br/> (acesso em 7 jan. 2012)
- Empório Ravioli - <http://www.emporioravioli.com.br/> (acesso em 7 jan. 2012)
- Famiglia Mancini Cantina - <http://www.famigliamancini.com.br/> (acesso em 7 jan. 2012)

Fasano - http://www.fasano.com.br/site_gastronomia_br.php (acesso em 7 jan. 2012)
FiguratiRistorante - <http://www.figurati.com.br/> (acesso em 7 jan. 2012)
Friccò - <http://www.fricco.com.br/Fricco.aspx> (acesso em 7 jan. 2012)
Genova - <http://www.restaurantegenova.com.br/index.html> (acesso em 7 jan. 2012)
Gero - http://www.fasano.com.br/site_gastronomia_br.php (acesso em 7 jan. 2012)
Gero Caffé - http://www.fasano.com.br/site_gastronomia_br.php (acesso em 7 jan. 2012)
Gigetto - <http://www.gigetto.com.br/> (acesso em 7 jan. 2012)
Grand Caffè - <http://www.grandcaffè.com.br/> (acesso em 7 jan. 2012)
Il Pastaio - http://www.ilpastaio.com.br/homepage_maio2010.asp (acesso em 7 jan. 2012)
InnominatoOsteria - <http://innominato.com.br/> (acesso em 7 jan. 2012)
Italy Restaurante - <http://italyrestaurante.com.br/> (acesso em 7 jan. 2012)
Jardim de Napoli - <http://www.jardimdenapoli.com.br/> (acesso em 7 jan. 2012)
L'Osteria Del Generale - <http://www.generale.com.br/> (acesso em 7 jan. 2012)
La Bucca Romana - <http://www.labucaromana.com.br/> (acesso em 7 jan. 2012)
La Fortuna - <http://www.restaurantelafortuna.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
La Grassa - <http://www.lagrassa.com.br/site/> (acesso em 8 jan. 2012)
La Mamma - <http://www.lamammarestaurante.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
La Pasta Gialla - <http://198.106.103.203/lapastagialla/> (acesso em 8 jan. 2012)
La Pergoletta - <http://www.lapergoletta.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
La PiadinaCucina Italiana - <http://www.lapiadina.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
La Trattoria - <http://www.latrattoria.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Lellis Trattoria - <http://www.lellis.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Luna di Capri - <http://www.cantinalunadicapri.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Magari - <http://www.magari.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Mamarana - <http://mamarana.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Mangiare - <http://www.mangiaregastronomia.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Manuali - <http://www.manuali.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Maremonti - <http://www.maremonti.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Marina di Vietri - <http://www.marinadivietri.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Massimo - <http://www.massimo.com.pt/> (acesso em 8 jan. 2012)
Matterello - <http://www.matterello.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Mello & Mellão Trattoria - <http://www.mellomellao.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Montechiaro - <http://www.montechiaro.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Nello's - <http://www.nellos.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Nico Pasta & Basta - <http://www.nicopastabasta.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Nicota - <http://www.restaurantenicota.com/> (acesso em 8 jan. 2012)
NonnoRuggero - http://www.fasano.com.br/site_gastronomia_br.php (acesso em 8 jan. 2012)
O Gato que Ri - <http://www.ogatoqueri.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
OggiCucina&Vino - <http://www.oggirestaurant.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Oliva - <http://www.olivarestaurante.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Osteria Ritto - <http://www.ritto.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Parigi - http://www.fasano.com.br/site_gastronomia_br.php (acesso em 8 jan. 2012)
Pasquale - <http://www.pasqualecantina.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Pasta D'Autori - <http://www.pastadautori.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Pepitto - <http://www.donpepedinapoli.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Per Paolo - <http://perpaolo.com.br/index.html> (acesso em 8 jan. 2012)
Piselli - <http://www.piselli.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Pomodori - <http://www.pomodori.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Quattrino - <http://www.quattrino.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
RavioliCucinaCasalinga - <http://www.emporioravioli.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)

Restaurante Cosí - <http://www.restaurantecosi.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Revista *Prazeres da mesa*. São Paulo – SP, ano 9, nº 96, agosto 2011.
Roma Ristorante - <http://www.cantinaroma.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Rosmarino - <http://www.rosmarino.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Sallvattore - <http://www.sallvattore.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Santa Pasta - <http://www.santapasta.com.br/index.htm> (acesso em 8 jan. 2012)
Santo Colomba - <http://www.santocolomba.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Santo vinoRistorante - <http://www.santovinoristorante.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Serafina - <http://www.serafinarestaurante.com.br/index.aspx> (acesso em 8 jan. 2012)
Spadaccino – Cucinadi Bologna - <http://www.spadaccino.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
SpaghettiNotte- <http://spaghetтинotte.net/> (acesso em 8 jan. 2012)
TappoTrattoria - <http://www.tappo.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Tatini - <http://tatinirestaurant.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Ter Bicchieri - <http://trebicchieri.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Terraço Itália - <http://www.terraçoitalia.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Tomatto - <http://www.tomatto.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Trattoria do Sargento - <http://www.trattoriadosargento.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Trattoria do Tenente - <http://www.trattoriadotenente.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Trattoria Peixoto Gomide - <http://www.peixotogomide.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Trinitá Gastronomia - <http://www.trinitagastronomia.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Tutto Italiano Bar &Cucina - <http://www.tuttoitaliano.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Uffizi - <http://www.uffizibar.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Vecchio Torino - <http://www.vecchior torino.com.br/Vecchio/Home.html> (acesso em 8 jan. 2012)
Verbena - <http://www.transamerica.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Vico d'O Scugnizzo - <http://www.cantinavico.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
VicoloNostro - <http://www.vicolo.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Vila Conte - <http://www.donpepedinapoli.com.br/vilaconte/> (acesso em 8 jan. 2012)
Villa Cioè - http://www.villacioe.com.br/Villa_Cioe/Bem-vindos.html (acesso em 8 jan. 2012)
Villa Tavola - <http://www.villatavola.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
VinheriaPercussi - <http://www.percussi.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Vino! - <http://www.lojavino.com/> (acesso em 8 jan. 2012)
Vito - <http://www.vitorestaurante.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Walter Mancini Ristorante -
<http://www.famigliamancini.com.br/WalterManciniRistorante/tabid/109/Default.aspx> (acesso em 8 jan. 2012)
Zino - <http://www.zinoadegaerestaurante.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Zucco - <http://www.zuccorestaurante.com.br/> (acesso em 8 jan. 2012)
Zzi Luca Pasta e Vino - <http://www.zziluca.com.br/>. (acesso em 8 jan. 2012)
Ministério da Educação: Instituições de Educação Superior e Cursos Cadastrados. Disponível em: <http://emec.mec.gov.br/> (acesso em 10 jan. 2012)
Premio Ospitalità Italiana. Disponível em: <http://www.premiospitalita.it/> (acesso em 20 jan. 2012)
Prefeitura Municipal de São Paulo. Disponível em:
http://smdu.prefeitura.sp.gov.br/economia_urbana/mapas/mapaindice.pdf
Guia da folha.com. Disponível em: <http://guia.folha.com.br/>. (acesso em 6 jan. 2012)

Bibliográficas

ABIA – Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação. **Alimentação fora do lar registra maior crescimento em dez anos.** 16 de setembro de 2011. Disponível em: www.abia.org.br (acesso em 24 set. 2011).

ALVIM, Z. M. F. **Brava gente!** Os italianos em São Paulo 1870-1920. São Paulo: Brasiliense, 1986.

ALVIM, Z. M. F. O Brasil italiano (1880-1920). In: FAUSTO, Boris (org.). **Fazer a América.** São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo - Edusp, 2000. p. 383-418.

ALVIM, Zuleika. Imigrantes: a vida privada dos pobres do campo. In: SEVCENKO, Nicolau. **História da vida privada no Brasil.** São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

ARAÚJO, Oscar Egídio de. “Latinos e não latinos no município de São Paulo”. **Revista do Arquivo Municipal**, abr. 1941.

ATALA, A. e DÓRIA, C. A. **Com unhas, dentes e cuca.** Prática culinária e papo cabeça ao alcance de todos. São Paulo: Senac, 2008.

BAKHTIN, M. **Cultura popular na Idade Média e no Renascimento.** São Paulo: Edunb, 1999.

BASTOS, S. e SALLES, M. R. R. Relatório do projeto temático **Observatório das Migrações, 2011.**

BASTOS, S. e SALLES, M. R. R. L’immigrazione italiana in Brasil em el secondo do pos-guerra: Il profilo degli ingressi e delle traiettorie. **Studi Emigrazione**, v. XLVIII, p. 284, 2011.

BASTOS, Sênia Regina. **A cidade por seus moradores.** Ação e participação dos moradores na administração da cidade de São Paulo na segunda metade do século XIX. Tese (Doutorado em História), São Paulo: Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, 2001.

BASTOS, Sênia. Hospitalidade e história: a cidade de São Paulo em meados do século XIX. In: DENCKER, Ada de Freitas Maneti e BUENO, Marielys Siqueira (org.). **Hospitalidade: cenários e oportunidades.** São Paulo: Thomson, 2003.

BELCHIOR, E. e POYARES, R. **Pioneiros da Hotelaria no Rio de Janeiro.** Senac Nacional. Rio de Janeiro, 1987.

BELLUZZO, Rosa e HECK, Marina. **Cozinha dos imigrantes.** Memórias e receitas. São Paulo: DBA/Melhoramentos, 1999.

BESSIS, Sophie. “Avant-propos”. **Autrement. Mille et une bouches: cuisines et identités culturelles.** Série Mutations / Mangeurs, n. 154, março, 1995.

BOUTAUD, Jean Jacques. Comensalidade. Compartilhar a mesa. In: MONTANDON, Alain (dir.). **O livro da hospitalidade**. Acolhida do estrangeiro na história e nas culturas. São Paulo: Senac, 2011.

BRILLAT-SAVARIN. **A FISILOGIA DO GOSTO**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. **Hospitalidade**. São Paulo: Aleph, 2004.

CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. Os domínios da hospitalidade. In: DENCKER, Ada de Freitas Maneti e BUENO, Marielys Siqueira (org.). **Hospitalidade: cenários e oportunidades**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.

CARELLI, M. **Carcamano e comendadores**: os italianos em São Paulo: da realidade à ficção (1919-1930). São Paulo: Ática, 1985.

CARNEIRO, H. S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. **História: Questões & Debates**, Curitiba: Editora UFPR, n. 42, 2005. p.71-80.

CASCUDO, L. da C. **HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO NO BRASIL. SÃO PAULO**: Global, 2004.

CHIZOTTI, A. **Pesquisa em ciências humanas e sociais**. São Paulo: Cortez, 1995.

COLLAÇO, J. H. L. From mamma's to cosmopolitan restaurant. **Anthropology of food**, v. 7, 2010. p. 1-180.

COLLAÇO, J. H. L. Os sabores da memória: as cozinhas italianas na capital gastronômica - São Paulo. **Anais 26ª RBA - Reunião Brasileira de Antropologia**, Porto Seguro, 2008.

COLLAÇO, Janine HelfstLeicht. **Sabores e memórias**: cozinha italiana e construção identitária em São Paulo. 2009. Tese (Doutorado em Antropologia Social), São Paulo: Universidade de São Paulo, 2009.

BRASIL. Constituição de 1946. Disponível em:
http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Constituicao/Constituicao46.htm

CORNER, Dolores Martin Rodrigues. **A gastronomia como fator identitário**: lembranças e silêncios dos imigrantes espanhóis na cidade de São Paulo (1946-1965). 2005. Dissertação (Mestrado em História), São Paulo: Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, 2005.

DAMATTA, R. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1985.

DAMATTA, Roberto. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. **Correio da Unesco**, ano 15, n. 7, julho, 1987.

DENCKER, Ada de Freitas Maneti. **Pesquisa em Turismo**: planejamento, métodos e Técnicas. São Paulo: Futura, 2007

DEVROYE, J.P. “Champagne!” ou a exportação do território, p. 197. In: MONTANARI, M. **O mundo na cozinha: história, identidade e trocas.** São Paulo: Estação Liberdade, 2009.

DOESER, L. **Italian Cooking: the food and the lifestyle.** Parragon Books, 2004.

DÓRIA, C. A. **Estrelas no céu da boca: escrito sobre culinária e gastronomia.** São Paulo: Senac São Paulo, 2006.

ENSAIO de um método de estudo da distribuição da nacionalidade dos pais dos alunos dos grupos escolares da cidade de São Paulo. **Revista do Arquivo Municipal**, jul. 1936.

FACCHINETTI, Luciana. **A imigração italiana no segundo pós-guerra e a indústria brasileira nos anos 50.** 2003. Dissertação (Mestrado no Instituto de Filosofia e Ciências Humanas), Campinas – SP: Universidade Estadual de Campinas, 2003.

FAUSTO, Boris (org.). **Fazer a América.** São Paulo: Edusp, 2000.

FAUSTO, Boris. Imigração: Cortes e continuidades. In: AUTOR. **História da vida privada no Brasil.** São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

FAUSTO, Boris. **Trabalho urbano e conflito social.** 3. ed. São Paulo: DIFEL, 1977.

FOURNIER, D. A cozinha da América e o intercâmbio colombiano. In: MONTANARI, M. **O mundo na cozinha: história, identidade e trocas.** São Paulo: Estação Liberdade, 2009.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: Uma história da gastronomia.** 2. ed. São Paulo: Senac, 2001.

GARCIA, R. W. D. Práticas e comportamento alimentar no meio urbano: um estudo no centro da cidade de São Paulo. **Cad. Saúde Pública**, Rio de Janeiro, 13(3): 455-467, jul.-set., 1997.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social.** São Paulo: Atlas, 1999.

GODOY, A. S. Pesquisa qualitativa: tipos fundamentais. **Revista de Administração de Empresas**, v. 35, n. 3, p. 20-29, 1995.

HALL, Michael. Imigrantes na cidade de São Paulo. In: PORTA, Paula (org.). **História da cidade de São Paulo: a cidade na primeira metade do século XX.** v. 3. São Paulo: Paz e Terra, 2004.

HALL, S. **A identidade cultural na pós-modernidade**, DP&A Editora, 1ª edição em 1992, Rio de Janeiro, 11. ed. em 2006, 102 páginas, tradução: Tomaz Tadeu da Silva e Guacira Lopes Louro. Disponível em:
www.cefetsp.br/edu/geo/identidade_cultural_posmodernidade.doc

HAZAN, M. **Fundamentos da cozinha italiana clássica.** São Paulo: Martins Fontes, 2002.

HOFBAUER, Andreas. **Uma história de branqueamento ou o negro em questão.** São Paulo: Unesp, 2006.

LANNA, A. L. D. . Os italianos do Bexiga 1878/1930. In: Anais do Congresso da Associação História Econômica e Social APHES, Porto: APHES, 2010. Disponível em: http://web.lettras.up.pt/aphes29/data/4th/AnaLuciaDuarteLanna_Texto.pdf

LANNA, Ana Lúcia Duarte. O Bexiga e os italianos em São Paulo, 1890-1920. In: LANNA, Ana Lúcia Duarte; PEIXOTO, Fernanda Arêas; LIRA, José Tavares Correia de; SAMPAIO, Maria Ruth Amaral de. **São Paulo, os estrangeiros e a construção das cidades**. São Paulo: Alameda, 2011.

LEAL, M. L. M. **A história da gastronomia**. Rio de Janeiro: Senac, 1998.

LEITE, L. Gastronomia corumbaense, característica e aspectos históricos. **IV Simpósio sobre Recursos Naturais e Socioeconômicos do Pantanal Corumbá/MS**, 2004.

LÉVI-STRAUSS, Claude. “Le triangle culinaire”. In: *L’Arc*, nº 26, 1965.

LEVY, Maria Stella Ferreira. O papel da imigração internacional na evolução da população brasileira (1872-1972). **Revista da Saúde Pública**. São Paulo, v. 8, 1974.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, nº 33, janeiro-junho de 2004, p. 25-39.

MAFFESOLLI, Michel. Mesa, espaço de comunicação. In: DIAS, Célia Maria de Moraes. **Hospitalidade – reflexões e perspectivas**. Barueri: Manole, 2002.

MALTA, P. P. Mais que ‘volare’ e ‘cantare’: Cultura italiana influenciou brasileiros na música, no futebol, na língua e, claro, na comida. In: **Revista de História da Biblioteca Nacional**. Rio de Janeiro – RJ, ano 6, nº 72, p. 30-35, setembro 2011.

MANZONI, F. M. A. Campos e cidades na capital paulista: São Paulo no final do século XIX e nas primeiras décadas do século XX. **História & Perspectivas**, Uberlândia (36-37): 81-107, jan. dez. 2007. Disponível em: www.historiaperspectivas.inhis.ufu.br.

MARAN, Sheldon Leslie. **Anarquistas, imigrantes e o movimento operário brasileiro, 1890- 1920**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1979. FAUSTO, Boris. **Trabalho urbano e conflito social**. Rio de Janeiro: Difel, 1977.

MARTIN, P. Técnicas gastronômicas Le Cordon Bleu, 2011. **Revista Nutrição em Pauta**, Ano IX, n. 48, ed. maio/jun. 2001. Disponível em: http://www.nutricaoempauta.com.br/lista_artigo.php?cod=203.

MASCARENHAS, R. G. T. **A Gastronomia Tropeira na Região dos Campos Gerais do Paraná: Potencialidades para o Turismo**. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais Aplicadas), Universidade Estadual de Ponta Grossa, Ponta Grossa-PR, 2005.

MAUSS, Marcel. **Ensaio sobre a dádiva**. Trad. de António Filipe Marques. Lisboa: Edições 70, 2001.

MENESES, Ulpiano T. Bezerra; CARNEIRO, Henrique. A História da Alimentação: balizas historiográficas. **Anais do Museu Paulista: História e Cultura Material**, Nova Série, v. 5, p. 9-92, jan./dez. 1997. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/anaismp/v5n1/02.pdf>

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac, 2008.

MONTANARI, M. **O mundo na cozinha: história, identidade e trocas**. São Paulo: Estação Liberdade, 2009.

MONTELEONE, J. **Sabores urbanos: alimentação, sociabilidade e consumo (São Paulo 1828-1910)**. Dissertação de Mestrado. Departamento de História da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo – USP, São Paulo, 2008.

OLIVEIRA, Flávia Arlanch Martins. Padrões alimentares em mudança: a cozinha italiana no interior paulista. **Revista Brasileira de História**, v. 26, nº 51, 2006.

ORNELLAS, L. H. **A alimentação através dos tempos**. Florianópolis: UFSC, 2003.

PANDOLFI, F. C. Resenha: Imaginário e viajantes no Brasil do século XIX. **História**. São Paulo, vol. 22, n. 2, p. 265-269, 2003. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/his/v22n2/a18v22n2.pdf> (acesso em 15 set. 2011).

PASSOS, J. e VIANA, M. A Itália toma conta da cidade: Com uma mostra que reúne ópera, teatro, *design* e indústria, o país de onde veio a maior colônia de imigrantes apresenta suas novidades. In: **Revista Veja São Paulo**. São Paulo – SP, maio de 1989. Disponível em: http://veja.abril.com.br/idade/exclusivo/vejasp/450_anos/textos/imigrantes/italianos.html

PODANOVSKI, J. **São Paulo capital mundial gastronômica**. São Paulo: SHRBS, 1988.

REVEL, J. F. **Um Festín em Palabras** – Historia literaria de la sensibilidad gastronómica desde de La Antigüedad hasta nuestros días. Barcelona: Tusquets Editores, 1996.

RICUPERO, R. A essência do gesto: vivo na memórias de infância, o dia a dia dos italianos deixou muitas lembranças com sabor de alegria. In: **Revista de História da Biblioteca Nacional**. Rio de Janeiro – RJ, ano 6, nº 72, p. 18-23, setembro 2011.

ROCHA, L. **Expressões italianas: Mapa do país da bota, conheça essa peculiar cozinha viajando por suas 20 regiões**. In: **Revista Prazeres da Mesa**. São Paulo – SP, ano 9, nº 96, p. 56-82, agosto 2011.

RODRIGUES, Jaime. "Alimentação popular em São Paulo (1920 a 1950) - políticas públicas, discursos técnicos e práticas profissionais". ANAIS DO MUSEU PAULISTA, v. 15(2), p. 221-255, 2007. Disponível em http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0101-47142007000200019&lng=en&nrm=iso

RODRIGUES, S. G. G. **A Contemporaneidade da Gastronomia Ludovicense: (Cuxá) X Big Mac/Mac Donalds na Cultura, Identidade e Tradição**. **Revista Cambiassu**, Publicação

científica do departamento de Comunicação Social da Universidade Federal do Maranhão – UFMA, São Luís - MA, Ano XVIII, Nº 4 - Janeiro a Dezembro de 2008. Disponível em: http://www.cambiassu.ufma.br/cambi_2008/selma.pdf.

SALAZAR, V. S. **Redes de relacionamento são recursos estratégicos? Uma análise das redes dos chefs de cozinha no processo de formação das estratégias de restaurantes gastronômicos.** Tese (doutorado), Universidade Federal de Pernambuco – UFPE, Recife, 2011.

SANTOS, C. J. F. **Nem tudo era italiano: São Paulo e pobreza: 1890 – 1915.** São Paulo: Annablume/Fapesp, 2003.

SANTOS, C. R. A. A alimentação e seu lugar na história: Os tempos da memória gustativa. **História: Questões & Debates**, Curitiba: UFPR, n. 42, p. 11-31, 2005.

SANTOS, L. M. Expansão urbana da cidade de São Paulo e a segregação socio-espacial: 1850 a 1992. São Paulo, 1992. Disponível em: <http://www.cefetsp.br/edu/eso/saopaulo.html>

SELWIN, Tom. Uma antropologia da hospitalidade. In: LASHLEY, Conrad, MORRISON, Alison. **Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado.** Barueri: Manole, 2004.

SEYFERTH, G. IMIGRAÇÃO E ETNICIDADE: A MULHER IMIGRANTE E A SIMBÓLICA DA IDENTIDADE DE GRUPO. **Anais do Seminário Internacional Fazendo Gênero**, Florianópolis: UFSC/UDESC, v. 1, 2006. Disponível em: http://www.fazendogenero.ufsc.br/7/artigos/G/Giralda_Seyferth_55.pdf

SPANG, R. L. **A invenção do restaurante.** Tradução de Cynthia Cortes e Paulo Soares. Rio de Janeiro: Record, 2003.

SUAUDEAU, L. **Cartas a um jovem chef: caminhos no mundo da cozinha.** Rio de Janeiro: Elsevier, 2004.

SUGIMOTO, Luiz. Estudo avalia impacto da imigração italiana no pós-guerra. In: **Jornal da Unicamp.** Campinas – SP, Universidade Estadual de Campinas, p. 6, 2 a 8 de junho de 2003. Disponível em: http://www.unicamp.br/unicamp/unicamp_hoje/ju/junho2003/ju215pg06.html
Tendências demográficas, 2000. IBGE, 2001.

TRENTO, A. **Do outro lado do Atlântico.** São Paulo: Nobel: Instituto Italiano di Cultura di San Paolo: Instituto Cultural Ítalo-Brasileiro, 1989.

VEIGA, E. e BURGARELLI, R. 30 cantinas ganham em SP selo de 'as legítimas'. **estadao.com.br**, 15 de fevereiro de 2011. Disponível em: <http://estadao.br.msn.com/ultimas-noticias/artigo.aspx?cp-documentid=27683907>

VÉRAS, M. P. B. **DiverCidade: territórios estrangeiros como topografia da alteridade em São Paulo.** São Paulo: EDUC, 2003

VILLAÇA, F. **A delimitação territorial do processo urbano.** 1997. Disponível em: <http://www.flaviovillaca.arq.br/pdf/intra497.pdf>

VILLAÇA, F. **Espaço intra-urbano no Brasil**. São Paulo: Studio Nobel: FAPESP: Lincoln Institute, 2001.

VILLAÇA, F. **O que todo cidadão precisa saber sobre habitação**. São Paulo: Global, 1986.