

UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI  
LEONARDO JOSÉ DA FONSECA RIBEIRO

**HOSPITALIDADE, IMIGRAÇÃO E GASTRONOMIA:  
A FAMÍLIA MARINO E O RESTAURANTE CARLINO**

São Paulo  
2012

**LEONARDO JOSÉ DA FONSECA RIBEIRO**

**HOSPITALIDADE, IMIGRAÇÃO E GASTRONOMIA:  
A FAMÍLIA MARINO E O RESTAURANTE CARLINO**

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 e linha de pesquisa Dimensões Conceituais e Epistemológicas da Hospitalidade e do Turismo da Universidade Anhembi Morumbi, sob a orientação do Prof. Dr. Luiz Octávio de Lima Camargo

São Paulo  
2012

R369h Ribeiro, Leonardo José da Fonseca  
Hospitalidade, imigração e gastronomia: a família Marino e  
o Restaurante Carlino / Leonardo José da Fonseca Ribeiro.. 2012.  
94: il.; 30 cm.

Orientador: Luiz Octávio de Lima Camargo.  
Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) - Universidade  
Anhembi Morumbi, São Paulo, 2012.  
Bibliografia: f.89-94.

1. Hospitalidade. 2. Imigração. 3. Restaurante Carlino.  
4. São Paulo. I. Título.

CDD 647.94

**LEONARDO JOSÉ DA FONSECA RIBEIRO**

**HOSPITALIDADE, MIGRAÇÃO E GASTRONOMIA:  
A FAMÍLIA MARINO E O RESTAURANTE CARLINO**

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 e linha de pesquisa Dimensões Conceituais e Epistemológicas da Hospitalidade e do Turismo da Universidade Anhembi Morumbi, sob a orientação do Prof<sup>o</sup> Dr<sup>o</sup>. Luiz Octávio de Lima Camargo

Aprovado em \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de 2012.

\_\_\_\_\_  
Prof. Dr. Luiz Octávio de Lima Camargo

\_\_\_\_\_  
Prof.<sup>a</sup> Dra. Sênia Bastos

\_\_\_\_\_  
Prof. Dr. Alexandre Panosso Netto

São Paulo  
2012

## **RESUMO**

Este estudo centra-se na temática da hospitalidade no Brasil face aos seus hóspedes imigrantes nele estabelecidos. A perspectiva da hospitalidade desdobra-se em dois cenários, o do acolhimento pela sociedade brasileira e o significado do termo para estes imigrantes nas relações que os mesmos estabeleceram com a população local. Para tanto, optou-se pela metodologia de história oral, descrevendo a trajetória de Antônio Carlos Marino, com seu depoimento e de integrantes de sua família, hoje proprietário do restaurante italiano mais antigo da cidade de São Paulo, o Restaurante Carlino (1881). O estudo permitiu a análise das cenas hospitaleiras e inhospitaleiras que marcaram a afirmação da família no Brasil bem como a circulação da dádiva tanto nas trocas individuais e afetivas como naquela que se estabelece no serviço comercial de restauração.

Palavras-chave: Hospitalidade. Imigração. Restaurante. Carlino. São Paulo/SP.

## **ABSTRACT**

This study focuses on the theme of hospitality in Brazil face guests immigrants set forth therein. The prospect of hospitality unfolds in two scenarios, the host of the Brazilian society and the meaning of the term for these immigrants in that they have established relationships with the local population. To this end, we opted for the methodology of oral history, describing the trajectory of Antonio Carlos Marino with his testimony and members of his family, now owners of the oldest Italian restaurant in the city of São Paulo, the restaurant Carlino (1881). The study allowed the analysis of scenes hospitable and inhospitable that marked the affirmation of the family in Brazil and the distribution of gift exchanges in both individual and emotional as that which is established in commercial service restoration.

Key-words: Hospitality. Immigration. Restaurant. Carlino. São Paulo/SP.

Dedico esta dissertação a todos aqueles que um dia plantaram sementes de esperanças para cultivarem fortes árvores de felicidades ao lado das pessoas que as amam: minha mãe Helena, meu pai Mário, meus irmãos, João, Dudu e Lígia e à minha noiva que tanto amo, Eveline. Aos cunhados e sobrinhos.

## **AGRADECIMENTOS**

Aos meus amados pais, Mário e Helena, que rogam pela minha felicidade. Mesmo distantes me dão força para sempre prosseguir com alegria e amor no coração e jamais desistir dos sonhos. Pela integridade e amor que me ensinaram a ter pela vida.

À minha amada noiva, futura esposa e mãe dos meus biscoitinhos, Eveline. Obrigado por estar em minha vida, pelo incentivo e pela paciência dos intermináveis momentos de expectativas que passou ao meu lado para que eu finalizasse esta.

Ao sr. Antônio Carlos Marino e sua família pela acolhida verdadeira que me deram ao longo do trabalho. Obrigado por me mostrarem a dádiva da família Marino.

Aos meus irmãos Dudu, Lígia e João, sempre unidos pela dádiva familiar. Essenciais em minha vida.

À Julinha, minha cunhada, pela ideia do tema e pelas inúmeras horas de telefonemas explicativos sobre história do Brasil e da Itália.

À Luciana, minha cunhada, pelas orações e palavras de fé que alimentam minha alma.

Aos meus sobrinhos e cunhado pela força que sempre recebi e pelos momentos inesquecíveis ao lado de vocês.

Ao meu primo Doutor Alexandre D'andrea que sempre me incentivou a ir além nos estudos. Saiba que estou seguindo seus passos, meu primo.

À Universidade Anhembi Morumbi pela excelência do Mestrado em Hospitalidade que há anos era meu sonho acadêmico.

Ao Ilustre Doutor Luiz Octávio de Lima Camargo pelas palavras plantadas em meu jardim de conhecimentos. Obrigado pelos momentos ao seu lado, mesmo que fosse para ganhar um “puxão de orelha”, foram inesquecíveis.

À professora Sênia Bastos, fonte inesgotável de sabedoria. Obrigado por tudo.

Às amigas Camila Landi e Idália Souto por suas amizades e pelo apoio ao meu crescimento profissional em São Paulo.

À Ingrid Gasques, bibliotecária da Universidade Anhembi Morumbi, pelo apoio hospitaleiro de todas as horas e à sua equipe que contribuíram com a pesquisa desta dissertação.

À Alessandra Gislaine Marota, assistente dos Mestrados em Comunicação e Hospitalidade, da Universidade Anhembi Morumbi, por sua hospitalidade e ajuda nas horas mais necessitadas.

## LISTA DE FOTOGRAFIAS

Fotografia 1: Stanislao Marino posa para foto com o traje do exército italiano.....	43
Fotografia 2: Stanislao Marino, sua esposa Luiza Martins, os filhos Luiz e o caçula Antônio Carlos.....	60
Fotografia 3: Stanislao Marino e sua esposa Luiza Martins.....	61
Fotografia 4: Antônio Carlos Marino, criança.....	64
Fotografia 5: Antônio Carlos Marino e sua esposa Rosana Gramigna.....	67
Fotografia 6: Cartão comemorativo de Final de Ano da Avenida Vieira de Carvalho com o Restaurante Carlino em detalhe na parte inferior esquerda.....	68
Fotografia 7: Fachada do Restaurante Carlino na Avenida Vieira de Carvalho.....	69
Fotografia 8: Salão do Restaurante Carlino na Avenida Vieira de Carvalho.....	69
Fotografia 9: Marino no Restaurante Carlino.....	72
Fotografia 10: Marino no programa de televisão Note & Anote.....	73
Fotografia 11: Recepção do Restaurante Carlino da Rua Epiácio Pessoa.....	75
Fotografia 12: Salão do Restaurante Carlino na Rua Epiácio Pessoa.....	75
Fotografia 13: Bianca, Marino e Bruno – tradição e inovação no Carlino.....	77
Fotografia 14: O pequeno Bruno e sua tendência para a cozinha.....	79
Fotografia 15: Bianca Marino e sua influência na cozinha.....	82

## SUMÁRIO

<b>INTRODUÇÃO</b> .....	12
<b>CAPÍTULO 1 – EMIGRANDO</b> .....	21
1.1 O rico Brasil imaginário <i>versus</i> a real miséria italiana.....	21
1.2 A viagem.....	30
<b>CAPÍTULO 2 – SENDO RECEBIDOS</b> .....	37
2.1 Hospitalidade.....	37
2.2 Cenas (in) hospitaleiras.....	40
2.3 O quisto italiano.....	47
2.4 Da fazenda de café ao açougue.....	56
<b>CAPÍTULO 3 – AFIRMANDO-SE NO NOVO MUNDO</b> .....	62
3.1 Marino e o Restaurante Carlino.....	63
3.2 Bruno Marino, Bianca Marino e a formação para cozinha.....	77
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	85
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	89
APÊNDICE A – Transcrição da entrevista com Antônio Carlos Marino, dia 30 de março de 2010.....	93
APÊNDICE B – Transcrição da entrevista com Antônio Carlos Marino, dia 13 de janeiro de 2012.....	101
APÊNDICE C – Transcrição da entrevista com Bruno Marino, dia 13 de janeiro de 2012.....	104
APÊNDICE D – Transcrição da entrevista com Bianca Marino, dia 13 de janeiro de 2012.....	107
ANEXO 1 – Termos de consentimentos livres e esclarecidos de Antônio Carlos Marino, Bruno Marino e Bianca Marino.....	109
ANEXO 2 – Cartas de cessões de direitos de Antônio Carlos Marino, Bruno Marino e Bianca Marino.....	112

## INTRODUÇÃO

O processo migratório na história da humanidade se desenvolveu por diversos motivos: fome, miséria, guerras civis, catástrofes naturais. Porém, a partir do fortalecimento do capitalismo, as migrações sofreram um aumento considerável com diferentes situações socioeconômicas pelas quais passavam países receptores e emissores.

No Brasil do período do Segundo Reinado, a necessidade de substituir a mão-de-obra escrava negra, de mudanças na sociedade étnica brasileira e de colonizar terras desabitadas por colonizadores brancos, levou a classe dominante brasileira a incentivar a imigração de europeus brancos, católicos e arraigados à terra para suprirem as necessidades de mão-de-obra assalariada.

Entre 1880 e 1920, entraram no Brasil mais de 3.600.000 de imigrantes, dos quais 38% eram constituídos por italianos, percentual que sobe para 57.4% se examinarmos apenas o período 1880-1904. Em segundo lugar, mas longe, os portugueses, depois os espanhóis e, enfim, os alemães. O Brasil coloca-se, assim, em 3º lugar no fluxo incessante da emigração italiana entre os anos de 1880 e a Primeira Guerra Mundial, depois dos Estados Unidos (cinco milhões entre 1875 e 1913) e a Argentina (2.400.000) (TRENTO, 1989, p. 18).

O processo sociocultural de adaptação dos imigrantes italianos em São Paulo foi lento, porém expressivo pelo número total de imigrantes.

O viajante, hóspede aguardado ou não, tem no acolhimento o reconhecimento social. Grinover (2006, p. 31) afirma que o imigrante necessita de um determinado tempo para transformar-se e adaptar-se no novo espaço social:

De modo quase intuitivo o viajante, o turista, o imigrante quando chega a uma cidade e percorre os espaços que constroem essa forma urbana, é submetido a um sem-número de percepções, de situações e de processos importantes de informações. Estes lhe são impostos por elementos tangíveis e intangíveis, que o envolvem e o induzem a comportamentos hospitaleiros, ou não, caracterizados num espaço, perante o “*status*” de “estrangeiro”, “*status*” esse que tanto pode ser de “inimigo” como de “amigo”, dependendo de sua transformação e do tempo de adaptação ao contexto no qual ele deveria inserir-se. Esse espaço pode ser assumido como um espaço público, como lugar de contato, de trocas e de culturas, assim como espaço de coesão e de identidade.

O jornalista e escritor Antônio de Alcântara Machado (2004) exemplificou em sua obra *Brás, Bexiga e Barra Funda*, publicada em 1928, rixas corriqueiras entre brasileiros e italianos em São Paulo, onde ficou marcante no período a seguinte frase:

“Carcamano pé de frigideira, quem lhe deu a liberdade de casar com brasileira” que exemplifica impressões de experiências migratórias decorrentes da interação entre o hóspede (italianos) e o hospedeiro (brasileiros) na capital paulista do início do século XX.

Esta corrente imigratória de italianos dirigiu-se em primeiro lugar às lavouras de café, em substituição ao trabalho escravo, mas pouco a pouco passaram a ocupar postos de trabalho nas cidades, em especial na capital paulista, entre os quais o da restauração. Esta dissertação integra-se na temática do programa do mestrado em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi, daí seu objetivo de analisar as cenas de hospitalidade ocorridas desde o desembarque de um migrante italiano até a trajetória de sua família no Brasil.

A hospitalidade é aqui entendida como um ritual com diferentes cenas em que anfitrião (individual ou coletivo, concreto ou abstrato) e um hóspede (idem) se alternam e se defrontam. A cena será hospitaleira ou inhospitaleira quando ambos se conformarem ou não às chamadas leis da hospitalidade<sup>1</sup>.

Do ponto de vista metodológico, esta pesquisa tem como referência central a narrativa de Antônio Carlos Marino, proprietário do Restaurante Carlino e, de seus filhos, descrevendo a trajetória de seu pai Stanislao Marino em 1928 ao desembarcar no porto de Santos até o momento atual em que seus dois filhos, Bruno Marino e Bianca Marino, formados em gastronomia participam da gestão cotidiana do restaurante.

Ao iniciar a pesquisa, vieram os questionamentos: a dádiva circula dentro do restaurante Carlino? Como ela circula? A dádiva da família Marino influencia a hospitalidade e acolhida no restaurante Carlino? A busca para as respostas dessa problemática contribuiu para a estruturação e desenvolvimento da pesquisa.

Neste trabalho, as entrevistas seguiram diferentes roteiros e análises de acordo com o perfil dos entrevistados baseados na metodologia da história oral e de acordo com Thompson (1998). Na análise da entrevista de Antônio Carlos Marino, buscou-se identificar as influências da construção de seu perfil hospitaleiro exposto no cotidiano do imigrante.

A entrevista ocorreu em dois momentos distintos, sendo a primeira em 30 de março de 2010 com duração de 58 minutos, na filial do restaurante Carlino, situada na

---

<sup>1</sup> Teorias analisadas em sala de aula pelo professor Doutor Luiz Octávio de Lima Camargo na disciplina Socioantropologia da Hospitalidade do Programa de Mestrado em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi. São Paulo (2011).

Rua Traipú, 91, no bairro do Pacaembu. A segunda entrevista com duração de 22 minutos foi necessária para captação de informações complementares, realizada dia 13 de janeiro de 2012, no restaurante Carlino da Rua Epitácio Pessoa, 85, no Centro.

Bruno e Bianca foram entrevistados separadamente no mesmo dia e lugar que a segunda entrevista de Marino. A duração da entrevista de Bruno foi de 15 minutos e a de Bianca, 12 minutos.

As fotografias gentilmente cedidas pela família Marino e selecionadas neste trabalho são apenas ilustrativas, não sendo objeto de uma metodologia de análise específica. As imagens referem-se aos personagens principais: a família Marino e o restaurante Carlino.

Thompson (1998) ressalta alguns cuidados para se ter êxito nos resultados das entrevistas, como a necessidade de que o entrevistador tenha informações básicas dos entrevistados através da coleta de dados para a elaboração do roteiro de perguntas, que neste caso será flexível, de acordo com o referencial teórico do estudo. Há assim a flexibilidade do entrevistador em observar fatos relevantes que compõem o conteúdo abordado, podendo então elaborar perguntas simples e diretas em uma entrevista semiestruturada.

A transcrição foi feita na íntegra e em itálico para diferenciá-las das citações bibliográficas, editados apenas alguns erros de língua portuguesa pelo fato de Antônio Carlos Marino ainda carregar em seu discurso a influência da língua italiana de seu pai, Stanislao.

Todas as entrevistas foram realizadas com prévio agendamento sendo utilizado um gravador eletrônico e em momentos nos quais não havia clientes, contribuindo assim para a clareza das palavras registradas. Foram realizadas no salão do Restaurante Carlino por se tratar de um personagem importante da dissertação e pelo entendimento de que dentro do restaurante os entrevistados ficariam mais descontraídos para relembrem fatos relevantes que contribuíram na construção de suas memórias.

Em *Memória e Identidade* (1992), o sociólogo Michael Pollak exemplifica três critérios formadores de memórias coletivas e individuais: os acontecimentos, os personagens e os lugares.

Estas memórias estão no âmbito individual que condizem com momentos vividos individualmente, lembranças invariáveis, imutáveis que constituem marcos nas vidas e também no âmbito das memórias coletivas herdadas pela sociabilização do ser

humano ao ser inserido na vivência em coletividade. Não necessariamente vivenciada, porém absorve estas memórias por assimilação ao grupo ao qual pertence, seja familiar, religioso ou político.

Os acontecimentos requerem o cotidiano pessoal do indivíduo, suas vivências, experiências marcantes que a memória seletiva arquivou e contribuiu para compor os fatos de sua vida, referências da sua história.

O interessante é que os fatos não vividos pelo indivíduo também constituem sua memória. Trata-se da socialização histórica ou política: os acontecimentos vividos em coletividade são tão fortes que se identificam com a ideologia adquirida pelo indivíduo em seu imaginário fazendo-o presente no fato ocorrido mesmo distante no tempo e espaço. Pollak (1992, p. 201) refere-se a esses fatos “vividos por tabela”:

Os acontecimentos vividos pelo grupo ou pela coletividade à qual a pessoa se sente pertencer. São acontecimentos dos quais a pessoa nem sempre participou, mas que, no imaginário, tornaram tamanho relevo que, no fim das contas, é quase impossível que ela consiga saber se participou ou não [...] um fenômeno de projeção ou de identificação com determinado passado, tão forte que podemos falar numa memória quase que herdada.

Os personagens que contribuem para a criação da memória são aqueles que compuseram os cenários de relacionamentos interpessoais e coletivos. Alguns com mais representatividade, inesquecíveis até pelos trejeitos e atitudes, outros por casualmente se inserirem na cena. Marino comenta histórias de pessoas que influenciaram a vida de seu pai no Brasil e situações corriqueiras dentro do restaurante.

Como nos acontecimentos, os personagens também são contemporâneos na memória como pessoas vividas no cotidiano mesmo que não façam parte no tempo e no espaço do indivíduo. Marino faz referências às histórias corriqueiras na vida de seu pai e no cotidiano do restaurante Carlino. Agregados na memória pelo simbolismo que compõe a ideologia ímpar da pessoa, reforçam a sua identidade social, contribuindo para concretizar sua representatividade e seu reflexo junto ao grupo.

Os lugares são espaços formadores de lembranças. É o cenário compositor de referências do cotidiano ou criado no imaginário coletivo. O espaço é de suma importância na vida da pessoa, pois ele contribui na formação da memória. Uma praia ou uma selva, uma mansão ou um casebre. Cenários marcantes no processo de construção da identidade, os personagens e os acontecimentos permanecem na memória individual e na coletiva. Marino relembra situações ocorridas no açougue de seu pai, em

sua rotina e no restaurante Carlino. Quanto mais variável este cenário, mais referências há na formação da memória.

Outro fator importante é que na memória dos indivíduos expõem-se “lugares de comemoração”, espaços coletivos que remetem às lembranças e sensações de vivências passadas individuais ou herdadas por projeção de outros eventos simbólicos. Um cemitério, um obelisco, um museu, são lugares onde as pessoas ritualizam e eternizam as memórias por meio da criação de tradições, mantendo-se assim o vínculo social de sua identidade.

Isso é importante para as sociedades manterem o perfil coletivo da herança de seus antepassados na construção da história. Esta história é constituída por fatos instituídos ao longo dos tempos, inventados ou reais favorecendo o sentimento de patriotismo e honraria familiar e social.

São espaços criados para que o indivíduo se sinta inserido, de forma que perpetue esta ideologia e que caracterize a projeção social de atitudes e pensamentos construtores da cultura local e nacional. Pollak (1992) o aborda na criação da memória como um acontecimento nela projetada, onde:

Na memória mais pública, nos aspectos mais públicos da pessoa, pode haver lugares de apoio da memória, que são os lugares de comemoração. Os monumentos aos mortos, por exemplo, podem servir de base a uma relembração de um período que a pessoa viveu por ela mesma, ou de um período vivido por tabela. Para a minha geração na Europa este é o caso da Segunda Guerra Mundial (POLLAK, 1992, p. 203).

Lugares de memória são espaços físicos que ilustram momentos do dia-a-dia vividos pelos indivíduos que marcaram a criação de sua lembrança. A sala de aula da infância ou faculdade, a capela do bairro onde frequentou, a rua de terra batida na qual entretia, o cinema que serviu de cenário para o primeiro beijo são memórias advindas das experiências pessoais.

O restaurante também é um lugar de memória, pois forma “ligações reais com a construção da personagem” e contribui para a socialização e constituição de vínculos familiares (POLLAK, 1992).

O restaurante, em uma comunidade, comporta elementos que remetem à acolhida familiar: as cores, a mobília, o *layout* do salão. O indivíduo busca no restaurante momentos agradáveis de confraternização entre amigos, família e pessoas ou simplesmente para se nutrir.

Pollak (1992, p. 204) “toma como grupos não apenas partidos políticos ou sindicatos, mas também grupos um pouco mais informais.” Este encontro reforça suas ideologias e constituem na memória, lugares de identidade social.

Esse encontro entre cliente e anfitrião deve, ainda, contribuir para momentos preferivelmente hospitaleiros desde a acolhida até a qualidade do alimento oferecido, bem como sua correta manipulação pelos empregados na cozinha e no salão do restaurante. Nesse contexto, a memória gustativa é estimulada pelo alimento que remete às sensações positivas ou negativas vividas pelo sujeito. Ela reativará momentos mesmo que em um longo período de tempo, trazendo à tona fragmentos além das lembranças que transcendem os tempos e as experiências.

Sobre a identidade social, Pollak cita três elementos essenciais para a sua construção: a unidade física, a continuidade e o sentimento de coerência.

A unidade física é a sensação de se ter uma fronteira física, uma muralha propriamente dita, para o pertencimento a um grupo ser distinguido entre iguais. Serve também ao referir-se a uma muralha moral, psicológica. Neste contexto, pode haver interferência na comunicação entre o forasteiro que está além desta barreira física e/ou moral com o indivíduo pertencente a ela, criando assim cenas inospitais que vão desde hostilidades ao preconceito étnico. Pollak (1992) ressalta a importância da memória na construção da identidade em relação às pessoas de diversas etnias:

Há uma multidão de motivos, uma multidão de memórias e lembranças que tornam difícil a valorização em relação à sociedade em geral e que, *a priori*, por terem elementos construtivos comuns em suas vidas, deveriam sentir-se como pertencentes ao mesmo grupo de destino, à mesma memória. (POLLAK, 1992, p. 205)

A continuidade refere-se ao indivíduo pertencer ao tempo dos demais em cotidianos de transformações de valores e símbolos sociais que deem prosseguimento à sua interatividade negociando com o coletivo. O sentimento de coerência ocorre quando o indivíduo unifica efetivamente todos os elementos simbólicos – como religião, família, política - que constituem sua formação pessoal e refletem o meio no qual está inserido.

Pollak (1992) diz que esses três elementos essenciais são os formadores da identidade sendo refletida para o indivíduo e para os outros, tornando este confronto a imagem de como as pessoas o veem na participação coletiva que é dinâmica:

Ninguém pode construir uma autoimagem isenta de mudança, de negociação, de transformação em função dos outros. A construção da identidade é um fenômeno que se produz em referência aos outros, em

referência aos critérios de aceitabilidade, de admissibilidade, de credibilidade, e que se faz por meio da negociação direta com os outros (POLAK, 1992, p. 205).

A memória integra o processo de identidade agregando vivências que reforçam o espírito de coletividade na esfera social, cultural e étnica. Contribui para a continuidade das tradições criadas e exerce sobre o indivíduo domínio nos costumes morais e sociais.

O tema da imigração pode ser abordado também pelo prisma da hospitalidade. A pesquisa em hospitalidade como base nas relações sociais entre imigrantes e autóctones tem sua relevância na ótica acadêmica dentro do mestrado em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi.

No ano de 2006, Ronaldo Barreto em sua dissertação, abordou a trajetória profissional de imigrantes nordestinos que contribuíram e valorizaram a gastronomia paulistana. Por meio de entrevistas com renomados chefes de cozinha de origem nordestina, mostrou como eles venceram a discriminação e foram aceitos, inclusive, em restaurantes franceses devido ao dom de cozinhar. Barreto expõe em sua análise como a vocação natural de um migrante consegue inseri-lo em um novo contexto social quebrando o paradigma da fronteira psicológica que separa o acolhido do acolhedor.

É interessante também acrescentar que Barreto entrevistou dois chefes de cozinha franceses que trabalharam em algum momento com os chefes nordestinos. Os relatos dos imigrantes franceses em relação à chegada a São Paulo já têm outra abordagem: a hospitalidade paulistana foi acolhedora e a integração social facilitada pela relação da imagem do papel de chefe de cozinha francês, ou seja, europeia.

Sandra Nunes, também no ano de 2006, analisou no Restaurante Andrade a influência da cultura nordestina na gastronomia e serviços comerciais. Enfatizou as dificuldades no processo migratório e de adaptação dentro de cenas inospitais de preconceitos sociais com os migrantes nordestinos. Traçou o perfil de seu público e caracterizou o espaço restaurador com elementos simbólicos que remetem a cultura nordestina como a música e a dança.

Lúcia Santos, em 2006, apresentou em sua dissertação “Uma visão da hospitalidade paulistana por meio do olhar de Adoniram Barbosa” que relata em suas músicas, letras do seu cotidiano entre as décadas de 1930 e 1980 na cidade de São Paulo. Santos disserta como era percebida a hospitalidade pelos olhos de Adoniram

filho de imigrantes italianos e que vivenciara a hospitalidade da cidade através da arte musical e da inospitalidade por meio da invisibilidade social do imigrante.

Dolly Khouri, em 2007, dissertou sobre o cotidiano cultural da comunidade libanesa em São Paulo. Elementos de acolhimento e de hospitalidade árabe foram analisados no processo de integração social com a cultura e a hospitalidade brasileira. Khouri expõe o processo de adequação que os libaneses sofreram e a liberdade para eles manifestarem sua cultura e religião na metrópole paulista.

Cristiana Bannwart, no ano de 2007, fez análise documental das relações de convivialidade e hospitalidade no domínio doméstico de uma família holandesa inserida em uma fazenda cafeeira no interior de São Paulo em relação à sociedade brasileira. Ressalta-se este foco, pois analisa o imigrante enquanto anfitrião acolhedor e o brasileiro enquanto hóspede e as relações de hospitalidade familiar holandesa em relação aos seus integrantes. Menus de banquetes, cartas enviadas entre os protagonistas da família e fotografias serviram de base documental para tal análise que fortaleceram os vínculos sociais e domésticos.

Como se pode ver, a ênfase principal desses estudos que aliam hospitalidade e imigração escolheu-se basicamente a área da gastronomia como foco de observação empírica. Esta dissertação insere-se nesta corrente. Está, assim, fundamentada na escola francesa de estudo da hospitalidade que tem como matriz, a tríade: dar – receber – retribuir.

No primeiro capítulo destaca-se a contextualização histórica do cotidiano que italianos e brasileiros, em seus respectivos países, vivenciaram o final do século XIX. A realidade sociocultural que levou os dois países a se unirem em acordos e contratos para sanarem as necessidades de ambos: do lado brasileiro a falta de mão-de-obra branca assalariada para a cultura cafeeira e a criação do plano de povoamento e branqueamento da população e do lado italiano a miséria econômica advinda, entre outros fatores, do crescimento do capitalismo e da industrialização.

No segundo capítulo será abordada as cenas de integração social entre italianos e brasileiros em São Paulo entremeado pela vivência do italiano Stanislao Marino, ao chegar ao Brasil em 1928, e sua trajetória do campo ao açougue na capital paulista embasado na contextualização histórica do período na sociedade paulista.

A análise do terceiro capítulo resulta da abordagem da trajetória de Antônio Carlos Marino, empreendedor da terceira geração administrativa do restaurante Carlino,

o mais antigo restaurante italiano de São Paulo e a influência de seus filhos, Bruno Marino e Bianca Marino.

## CAPITULO 1 – EMIGRANDO

Neste capítulo, aborda-se o contexto socioeconômico brasileiro do fim do século XIX quando a economia cafeeira iniciava sua expansão em terras paulistas com a necessidade de mão-de-obra assalariada branqueada de imigrantes para substituir a escrava negra. Este novo contexto histórico contribuiu de forma decisiva com o grande fluxo migratório de europeus, especialmente italianos, para suprirem a carência de trabalhadores.

Em oposição a este crescimento econômico brasileiro, foca-se a miséria do trabalhador, em decorrência do início da industrialização italiana além de tributos e impostos que levaram milhares de italianos a migrarem para as urbes e imigrarem para outros países, especialmente o Brasil, bem como a árdua locomoção desses imigrantes pelos navios que os transportavam para o Novo Mundo.

### 1.1 O rico Brasil imaginário *versus* a real miséria italiana

*Todo mundo só falava nisso: as pessoas tinham que vir para a América. Na América se achava dinheiro no chão. Era o paraíso. Era tudo na vida de uma pessoa. Mas não sabiam que tinha América do Norte, Central e do Sul. Nenhum deles sabia. Meu pai veio para cá sem saber o que era Brasil. Ele não comprou uma passagem para o Brasil. Comprou para a América [Antônio Carlos Marino referindo-se à vinda de seu pai da Itália, Stanislao Marino].*

São Paulo - do fim do século XIX - passava por um período de mudanças socioeconômicas com a abolição da escravatura no Brasil. A mão-de-obra escrava não mais estava presente nas casas grandes e fazendas do interior paulista.

O desenvolvimento social estava no crescimento acelerado da produção de expansão do café e seu necessário escoamento que adentrara em São Paulo através do Vale do Paraíba no início do século XIX vindo da região de Vassouras (RJ) e disseminado para o centro-oeste paulista. A produção cafeeira atraiu o interesse dos produtores em virtude do alto preço no mercado internacional e também contribuiu para a introdução de linhas férreas. Porém, não havia mais quem limpasse as casas grandes e cortasse os canaviais. Aos poucos, começaram a mudança de línguas de culturas que ocupariam estes espaços.

Descera o El-Rei Café o Vale do Paraíba e se encaminhava para o noroeste paulista de que se contavam maravilhas [...] O longo período

colonial, estendido por três séculos, deixara a privilegiada região virgem, feita reserva [...] a repressão britânica ao tráfico africano e a triunfante campanha abolicionista enviada pela mocidade saída da casta dirigente dificultava o trabalho na zona descortinada à atividade produtora (MOURA, 1999, p. 225).

Com a promulgação do decreto de 28 de junho de 1890<sup>2</sup>, o Brasil, oficialmente, começou o projeto de branqueamento da sociedade autorizando e subsidiando o movimento imigratório europeu para colonização do território brasileiro e a proteção de fronteira. O Governo pretendia fortalecer a etnia branca herdada da colonização portuguesa e ameaçada pelo crescimento de negros no Brasil, através da fé cristã, da ordem civil pela lei e da ordem econômica através da educação para o trabalho e desenvolvimento.

Os imigrantes foram acolhidos com intuito principal de povoar os rincões através de colônias produtivas branqueadas para dar soberania ao país e desenvolver o progresso no país. Foram encontradas condições extremamente favoráveis: matas virgens a serem ocupadas e devastadas, terras em abundância e culturas abandonadas pelos escravos e lavoura do café em expansão.

Europeus eram aliciados com risonhas perspectivas de próspero futuro nas fazendas onde os cafezais por quilômetros se alinhavam na terra roxa [...] E vales e cômodos onde dantes dormiam léguas quadradas de glebas ferazes, revestidas de matas milenares, agora eram riscadas por vias férreas, estradas e pontes, por onde receberíamos imigrantes e se escoaria a produção (MOURA, 1999, p. 225).

Décadas antes a este movimento imigratório, os proprietários particulares de terras investiam na vinda de europeus para o trabalho agrário, sendo limitado pelo alto investimento. A lei do branqueamento contribuiu para que o privado e o público harmonizassem seus interesses em um sistema misto e eficaz mesclando a iniciativa particular e a desburocratização estatal para desenvolver o que foi o maior movimento de imigração direcionada de colonização já ocorrido no Brasil.

A história do imigrante talvez seja um dos melhores relatos do choque entre o público e o privado, sobretudo se voltarmos nosso foco para os grandes movimentos populacionais [...] que caracterizaram a Europa

---

<sup>2</sup> Futura Lei Glicério, o decreto nº 528 de 1890 assinado pelo presidente Deodoro da Fonseca e pelo ministro da Agricultura Francisco Glicério referia ao transporte e à introdução de imigrantes europeus ao território da República além de estabelecer normas para colonização das propriedades agrícolas particulares. Determinava ainda que a entrada de imigrantes da África e da Ásia seria permitida apenas com autorização do Congresso Nacional. Ideias políticas de Francisco Glicério (CONGRESSO, 2011).

expulsora, de um lado, e a América ávida por povoamento, de outro (ALVIM, 1998, p.216).

Anos antes à lei, em 1878, ficou a cargo do então governador da Província de São Paulo, o visconde de Parnaíba, viajar para a Europa para escolher quais etnias migrariam para o estado de São Paulo ficando decidido o habitante italiano ser ideal para o país: branco, camponês, cristão. Aqui no Brasil o visconde presidiu a constituída Sociedade Promotora de Imigração<sup>3</sup> responsável pela entrada dos italianos em São Paulo. A Itália já tinha característica de emigrar sua população rural pelas condições desfavoráveis que ocorriam em sua geografia. Alvim (2000 p. 385) indica-as:

O fenômeno emigratório na Itália não era desconhecido. O fato de ser um país de condições naturais difíceis, com áreas de montanha e colina de cultivos penoso e regiões de planícies boas para agricultura, mas de extensão reduzida foi um dos motivos que transformaram a Península num país emigratório.

O primeiro grande fluxo emigratório de italianos teve origem principalmente do Vêneto, região situada no nordeste italiano com características de pequenas e médias propriedades nas regiões montanhosas e de colinas e grandes propriedades nas planícies já com atividades capitalistas nas produções de uva e cereais. As secas, expansão demográfica e a falta de absorção de trabalho dessas pessoas pelo lento desenvolvimento da indústria, fizeram com que o Vêneto se tornasse sinônimo de imigração de sua população que representou entre 1870 e 1920 aproximadamente 30% do total de imigrantes para o Brasil equivalendo a 365.710 vênetsos. (ALVIM, 1986)

Nesta região havia dois tipos de mão-de-obra: os pequenos proprietários, arrendatários e meeiros que trabalhavam com toda a família por conta própria e eram encarregados das plantações de trigo e de uva e prestadores de serviços como carroceiros, feitores e administradores; e havia os *braccianti* – trabalhadores temporários ou fixos que recebiam por dia ou por cota – exerciam sua força de trabalho braçal nos momentos de grandes necessidades de mão-de-obra.

Neste primeiro grande fluxo emigratório ocorrido até 1885 os pequenos proprietários constituíram o contingente que o caracterizavam pelo número significativo

---

<sup>3</sup> “Fundada em São Paulo, em meados de 1886, a Sociedade Promotora da Imigração nasceu com o propósito de melhorar a imagem do Brasil na Europa, em virtude das propagandas negativas que vinham sendo divulgadas em relação às condições de vida e tratamento do imigrante. Encerrou suas atividades em 1895, já na República. Sua permanência durante o período inicial desse regime é explicada pelo fato de que, embora tenha havido mudança de regime, a organização burocrática do império continuou a mesma. Por isso, essa sociedade continuou desenvolvendo suas atividades” (HOLLOWAY, T. apud CORREA, 2001, p.177-178).

de pessoas: famílias de dez, doze e até quinze integrantes vendiam suas terras ou as deixavam com o filho mais velho e partiam para o Brasil ou países próximos como Alemanha, Áustria e Suíça em busca de melhores condições de vida. O segundo grande fluxo – de 1885 a 1902 – foi caracterizado pelos *braccianti* setentrionais italianos (ALVIM, 1986).

Os vênets não saem com a esperança de voltar, como os do sul. Saem se desfazendo de tudo, de seus animais e dos poucos utensílios domésticos; partem depois da colheita do trigo, no outono, entre setembro e novembro [...] são esses imigrantes que compõem o primeiro contingente de trabalhadores em São Paulo (ALVIM, 1986, p. 35).

Intensificado o fluxo a partir de 1920, os italianos meridionais começaram a predominar, provenientes principalmente das regiões da Sicília, Basilicata, Calábria, Campânia e Abruzzi.

O Governo imperial, em 1867, além de subsidiar o transporte gratuito da família de agricultores e lavradores solteiros, financiavam a eles lotes de terrenos rurais para plantio, garantiam a passagem aos artesãos e operários entre 18 e 50 anos e prêmios em dinheiro para os fazendeiros que fundassem colônias agrícolas e de povoamento (TRENTO, 1989).

A partir dos subsídios aos italianos por parte do Governo brasileiro, o crescente deslocamento além-mar aumentou de forma significativa. Em 1891, foi registrado o ingresso de mais de 130.000 imigrantes italianos no Brasil. Um aumento de mais de 400% do número de imigrantes do ano anterior. Os italianos chegavam ao porto de Santos e partiam de trem para a capital paulista.

No ano de 1875, ocorreu a imigração para o sul do Brasil iniciando assim a colonização dos estados do Paraná, de Santa Catarina e do Rio Grande do Sul. Destacase o expressivo contingente de italianos para o Rio Grande do Sul entre 1882 e 1914, sendo mais de 150 mil imigrantes (TRENTO, 1989, p. 82) tendo como uma das influências o clima sulista semelhante ao italiano, contribuindo assim com o cultivo de produtos trazidos do Velho Continente.

Sem dúvida, para a escolha do destino final contribuíram as notícias sobre o clima das regiões do sul do Brasil, suficientemente semelhante ao italiano e capaz de assegurar o cultivo de produtos aos quais o emigrante estava acostumado e sobre os quais tinha bagagem mínima de conhecimentos (TRENTO, 1989, p. 80).

Até 1902 mais de um milhão de italianos já haviam cruzado o Atlântico e imigrado para o Brasil sendo que 30% do total migraram de Vêneto (nordeste italiano até então com terras pobres e não industrializado).

A conquista da civilização velha sobre as terras novas, e destas sobre os povos velhos, pois é na imigração que continentes despovoados encontram os meios necessários para sair de seu estado primitivo. Migração é, portanto, a lei natural e providencial de circulação humana à qual o mundo deve, em grande parte, sua civilização (CENNI, 2003, p. 213).

Como o governo italiano estava sem recursos financeiros para investir no desenvolvimento social de todo país, fechou parceria com o Brasil para subsidiar a passagem de italianos pobres para trabalharem no país sul americano. O governo italiano contribuiu com a imigração de milhares de italianos desempregados e desocupados às produtivas terras brasileiras para suprirem a demanda de mão-de-obra cafeeira e colonizarem as terras desocupadas.

A Itália acabara de se unificar através de uma guerra que declarara o rei da Sardenha e Piemonte, Vittorio Emmanuel II, como soberano monarca da Itália no ano de 1861. Testemunhou também a crescente ascensão burguesa com o fortalecimento do comércio. A industrialização italiana estava no seu início e já indicava novos parâmetros sociais. Aproximadamente 40% da população rural eram de jovens com mais de dezenove anos. Produtos de primeira necessidade encareciam para os agricultores. As terras para cultivo estavam pobres de nutrientes de séculos de manuseio. O espírito patriótico não se confirmara, pois era tudo novo, regiões e dialetos dificultaram o amadurecimento da consciência nacional. (CENNI, 2003).

Na sociedade feudal italiana, como na primitiva, as coisas circulam inseridas nas relações pessoais, no interior de vínculos comunitários diretos, personalizados, regidos por normas sociais. Tais relações são de dois tipos: comunitária – família, vizinhança, aldeia, - e as de servidão que são dependência de outro grupo social.

No âmbito doméstico, a obrigatoriedade é bem mais presente entre os familiares, pois a troca é afetiva, gratuita. O ritual do movimento da dádiva na família está ligado diretamente ao valor do vínculo que seus integrantes exercem uns nos outros.

O sistema latifundiário na estrutura feudal dos campos favorecia apenas o filho mais velho pelo direito de sucessão, fazendo com que grande parte da população rural não tivesse qualidade mínima de expectativa de vida.

A herança passada de geração para geração participa da circulação do presente ofertado assumindo a transmissão entre o dar e o receber de um objeto ou finança que representará seu valor de uso: o valor do vínculo entre os familiares.

A partilha aparece como uma modalidade de dádiva, na medida em que há renúncia voluntária de objetos, experiência fenomenológica fundamental da dádiva, mesmo que essa experiência assuma formas diversas. É o cerne da dádiva moderna. Os valores monetários aí estão irremediavelmente imersos no valor de vínculos, numa experiência em que o trabalho que se teve adquire um valor. Entram aqui em “consideração” o valor de mercado, eventualmente, o valor de uso, frequentemente, e o valor de vínculo, sempre (GODBOUT, 1999, p. 61).

Os pilares característicos da passagem do sistema feudal para o capitalismo foram exemplificados pela concentração das grandes extensões de terras nas mãos de poucos proprietários, nas altas taxas de impostos sobre a propriedade e na eliminação da concorrência do pequeno agricultor e transformação desta mão-de-obra para a indústria nascente nas cidades (ALVIM, 1998).

Com a Revolução Industrial iniciada na Inglaterra no século XVIII e disseminada pela Europa no século XIX, o êxodo rural fortaleceu o capitalismo. Resultaram na substituição das habilidades de artesanato tradicional dos artesãos, associações e artífices, por maquinários contribuindo com a quebra de relações feudais de servidão.

O capitalismo industrial marcou o desenvolvimento do sistema fabril de produção caracterizada por uma complexa divisão entre o processo de trabalho e dentro da rotina de tarefas. O mercado surgiu como meio de circulação das coisas feitas pelo produtor até chegar ao consumidor.

O êxodo rural italiano no período da revolução industrial italiana crescia diretamente proporcional à miséria em que se encontravam os italianos da zona rural com o aumento da industrialização agrária (TRENTO, 1989). Famílias migravam para as cidades em busca de trabalho e comida, porém as cidades já demonstravam suas restrições de recursos e ofertas de empregos para latente demanda.

A depressão agrícola italiana na década de 1880 também contribuiu de forma decisiva para o endividamento do camponês. Juntamente à taxa da farinha não pagas ocorria o risco do confisco da propriedade (TRENTO, 1989). O aumento da natalidade e diminuição da mortalidade também foram dois vetores que contribuíram para que as migrações de milhares de pessoas ocorressem em tão pouco tempo.

O crescimento desordenado de centros urbanos, as expressivas migrações de trabalhadores rurais para transformarem-se em mão-de-obra fabril, as explorações trabalhistas e contraditórias, os efeitos da modernização sobre a vida sociocultural, sobre o comportamento e sobre a psique individual, representaram uma nova visão de mundo para o homem ocidental. O pacato cidadão da zona rural, para fugir da miséria de só se alimentar diariamente de polenta, se vê cruzando o Atlântico para sobreviver em terras desconhecidas.

Os alimentos dos camponeses não ofereciam melhor visão. Se nas dietas dos italianos do Norte predominava a polenta, no Sul contava-se basicamente com pão de farinha de cevada ou de centeio acompanhado de verduras ou cebolas cruas. Seu cotidiano transcorria entre o trabalho e a igreja. [...] nem sequer sabiam ler [...] o seu nível de vida não lhes permitia ocupar-se de nada além do cotidiano (ALVIM, 1998, p. 228).

Segundo Alvim (1998), a casa onde residiam era reflexo da miséria na qual se encontravam as famílias camponesas italianas em contradição com o acúmulo de capital que a resplandecente burguesia vivia na cidade. Com um único cômodo, todos dormiam no mesmo ambiente. Era o único espaço familiar para o convívio das relações interpessoais. Com isso, a prática do incesto era comum nas relações sexuais e a falta de asseio na higiene, por falta de banheiro, era rotineiro fazer as necessidades fisiológicas nas plantações sem qualquer noção de danos à saúde.

[...] [a casa era] uma espécie de cabana em forma de cone, composta de um muro circular de pedra e de tijolos feitos de argila e esterco, secos ao sol, e coberta por palha [...] Ali, em um catre, dorme a família inteira, e se os porcos e galinhas não estão com eles, estão com o burrico num compartimento vizinho e pelas fissuras mal vedadas da parede emanam os mais fétidos odores (TARUFFI apud ALVIM, 1998, p. 227).

Diferentemente de relatos orais de descendentes de italianos os quais afirmavam que os animais dormiam em um cômodo ao lado do quarto, justamente para contribuírem com o calor corpóreo nas noites frias para esquentarem a casa e que havia a separação de homens e mulheres na divisão de cômodos, não sendo comuns as relações sexuais entre parentes<sup>4</sup>.

É bom focar no fato de que mesmo com toda miséria influenciando os modos e costumes das famílias camponesas italianas, estas não admitiam interferências externas em seus hábitos cotidianos mostrando assim o papel do território, da fronteira. Dentro

---

<sup>4</sup> Informação verbal de Cavenaghi no dia 27 de outubro de 2011 por ocasião de exame de qualificação.

do lar, do espaço sagrado, a cultura familiar tem um complexo ritual de união e fortalecimento dos vínculos primários caracterizando o externo do interno. (RAFFESTIN, 2008).

O vínculo familiar supõe um limite importante à liberdade com relação aos demais vínculos da dádiva moderna [...] uma das principais características que as pessoas mencionam quando lhes perguntam qual é a importância atual da família para elas, o que o vínculo familiar tem de particular, é a incondicionalidade (GODBOUT, 1999, p. 45).

As propagandas exercidas pelos agentes de imigração sobre o Eldorado das Américas os fascinavam: rios de leite, galinhas gigantes, árvores de dinheiro, a fartura das novas terras iludiam e criavam imaginários de felicidades. Este cenário social contribuiu para a emigração em massa dos italianos. Alimentavam a esperança de pessoas com fome de um futuro promissor de riquezas e equilíbrio social. Com isso não foi difícil persuadir os necessitados camponeses europeus (HOLANDA, 1986),

A tarefa de agenciador não requer muita especialização, basta dizer aos camponeses que dentro de alguns meses terão dinheiro aos montes, que num par de anos serão proprietários de latifúndios, que de trabalhadores braçais tornar-se-ão patrões e persuadir meia dúzia dos mais importantes de que o apostolado está completo (AGIA apud ALVIM, 1989, p. 231).

Os meios de comunicação também contribuíram para divulgar as ideias da emigração para a América do Sul. Folhetos, folhetins e imagens ilustradas corroboravam as qualidades de uma vida com novas oportunidades diferentemente da realidade de miséria que enfrentavam. Não era difícil manipular as fotos com imagens de riquezas acima citadas. Imagine um mundo longínquo restrito pelo horizonte da aldeia e a força da imagem e das palavras alimentando o imaginário coletivo dos moradores. A igreja também contribuiu no movimento migratório italiano. Padres pregavam ideias migratórias para seus fiéis.

Não mais por meio de canções ou poesias populares, mas por meio de caixas de fósforos, lenços de cabeça e de bolso, fotos de navios que transportavam imigrantes, panfletos, pregações de conhecidos próximos, como párocos e comerciantes. A América entra nos lares camponeses como o pão com que se alimentavam (ALVIM, 1989, p. 230).

Cartas de italianos no Brasil enviadas aos conterrâneos também reforçavam ideias de abundância nas terras cultivadas do interior paulista, reforçando o imaginário sobre o Novo Mundo. Marino relata que seu pai Stanislao recebia cartas de sua irmã Antonieta que no Brasil era dona de casa e o marido também italiano era alfaiate, e as

cartas que chegavam diziam: vem para cá, vem para cá. E ele veio, pois além de acreditar nas palavras da irmã, criou com estas palavras um imaginário coletivo compartilhado por milhares de italianos, visualizavam situações de melhorias em suas qualidades de vidas emigrando para o Brasil depois de lerem cartas ou serem ludibriados por propagandas ou por terceiros. Davatz (1972, p. 11) reforçou esta ideia relatando que os colonos escreviam em suas cartas aos conterrâneos sobre a fartura de alimentos colhidos ao lado das casas nas colônias:

Planta-se nesses lugares milho, arroz, abóbora, cará, feijão. Em roças especiais, geralmente perto das habitações, planta-se também mandioca, batata doce e mangaritos, ao passo que nos jardins predominam a couve e outros legumes.

A convivência, os sentidos e as interpretações sobre si mesmo e sobre a sua existência eram reflexos das novas e ambíguas experiências que passaram a vivenciar na cidade. Por um lado, estas metrópoles oferecem ao indivíduo infinitas possibilidades de realização pessoal, educacional, religiosa, sentimental, econômica, etc. Por outro lado, desencadeiam sensações de inospitalidade, solidão e refúgio.

Na segunda metade do século XIX e tendo sua ênfase a partir de 1880, o fluxo imigratório italiano em São Paulo ultrapassou 150 mil pessoas destinadas principalmente à mão-de-obra rural nas prósperas fazendas cafeeiras do interior paulista.

No final do século XIX, São Paulo recebeu cerca de 900 mil imigrantes, na maioria italianos. Em 1910, a população chegou a 375.439 habitantes, sendo que mais de 100 mil trabalharam como operários nas nascentes fábricas paulistas, das quais se destacaram as indústrias têxteis e alimentícias. Depois, vieram os sírio-libaneses e, a partir de 1908, os japoneses. Em 1917, calcula-se que a população da cidade tenha atingido 500 mil habitantes, volume dobrado em 1933 (ROLNIK, 2001, p.16).

A precariedade na infraestrutura para recebê-los, as doenças tropicais, o preconceito por parte dos brasileiros, a língua, a alimentação e a cultura criaram barreiras para a integração cotidiana entre as distintas etnias.

A discussão sobre hospitalidade surge [...] das migrações humanas que continuam até nossos dias a ser a única alternativa de populações que enfrentam seja a violência de tribos e vizinhos mais fortes, como ocorre na África, ou que enfrentam o caos econômico e a miséria, como é o caso de todas as sociedades atuais que não se enquadram no figurino de sociedade desenvolvida, ou que conhecem regressão econômica acentuada e emigram internamente para províncias mais

ricas, ou externamente para países mais ricos (CAMARGO, 2006, p.13).

## 1.2 A viagem

*Ficou no porão, na terceira, quinta classe, coitado. Demorou uns vinte e cinco dias para chegar aqui. Foi terrível. Gente que morria era jogada no mar, pegavam doença como uma febre que dava na pessoa e capotava porque não curava. Um monte de pessoas morreu no caminho. Ele não saía do canto dele lá no fundo, no fundo mesmo. Até quando chegou aqui em Santos. Ele ficou tão tonto que não sabia onde que tava, tinha que andar para melhorar, nem andava direito porque chacoalhava muito no navio. Mas veio. Vieram [Relato de Marino sobre a viagem que Stanislao vivenciou para chegar ao Brasil].*

Os navios responsáveis pelos traslados dos imigrantes italianos para o Brasil exerceram um papel marcante nas vidas dos passageiros e na história. Foi cenário de incontáveis cenas de inospitalidades. Assumiram em contrato o direito de transportar os sonhos e expectativas dos imigrantes, deslocando-os pelo oceano Atlântico rumo ao novo. Do embarque ao desembarque, tornaram-se a casa dos imigrantes em alto mar.

Interpretada em termos de hospitalidade, pode-se dizer que não ocorria a circulação da dádiva maussiana entre anfitriões e hóspedes. Os anfitriões simplesmente confinaram seus hóspedes em uma infraestrutura precária com racionamento de alimentos, de precárias condições sanitárias, com isso transformando o espaço que deveria ser acolhedor, em um ambiente propício às epidemias e surtos infecciosos.

E as cenas seguiam entre eles: olhares desconfiados, pela escassez de alimentos escondem comida, conversam o necessário, fecham-se na estrutura doméstica quando estes estavam com familiares a bordo. São todos estranhos. Iguais apenas a família é para sua melhoria que estão literalmente “embarcando nesta viagem”. A incondicionalidade da dádiva de Godbout na família é a base da hospitalidade genuína onde seu integrante a pratica para buscar uma melhor qualidade de vida para os demais membros.

A viagem de navio tornou-se um marco inesquecível mesmo para aqueles que dela não participaram diretamente, como os filhos de imigrantes, em que suas entrevistas sempre relatavam a travessia feita pelos pais como algo dantesco (ALVIM, 1998, p. 232).

O mar tem o papel de fronteira sem barreiras. O navio deslizava por suas águas, cortando-as, transpondo dia e noite a distância física fronteiriça mesmo que o horizonte sempre pareça distante. Remete bíblicamente a Moisés dividindo as águas do Mar

Vermelho para os judeus chegarem à Terra Prometida. A fortaleza moral demorará mais tempo para ser transposta. Anos de convivência serão necessários para que isso ocorra em sua terra prometida.

Os camponeses italianos tinham a cultura de trabalhar a terra juntos. A família, unida, cultiva a terra, centrada na imagem do pai que, ao morrer, deixava o controle para o filho mais velho. Somente ocorria a saída deles de suas terras quando realmente a escassez dos recursos naturais predominava. No período das colheitas italianas, o índice de migrações diminuía dramaticamente, pois aumentava a demanda de mão-de-obra na lavoura.

E esta saída, este deslocamento ocorreu com milhares de famílias italianas que, em grande parte, rumaram para a América. Os destinos principais foram os Estados Unidos, o Brasil, a Argentina e o Uruguai. Nestes dois últimos caracteriza o destino da mão-de-obra, o plantio de trigo (ALVIM, 1998). O perfil dos integrantes das famílias era o marido, a esposa e de vários filhos - em sua maioria - crianças. Diferentemente da imigração japonesa que mal se viam crianças nos navios (HUTTER, 1972).

Os agentes de imigração eram os responsáveis pelo recrutamento de pessoas interessadas em viajar para o Brasil. Foram contratados para dar orientações e fazer o cadastramento dos italianos. Interessante que eles recebiam uma comissão percentual sobre cada contrato de deslocamento fechado. Para tal, criavam histórias mirabolantes que conquistavam até que não queria navegar.

O responsável em acompanhar o imigrante de sua cidade natal até o porto era chamado de subagente ou intermediário. Sua “malandragem” era emprestar dinheiro para os imigrantes levarem na viagem sob a garantia de hipoteca no pedaço de terra que o passageiro tinha. Porém, o subagente cobrava uma taxa extra pelo serviço de acompanhamento. Além disso, em várias oportunidades, mancomunado com taberneiros e estalajadeiros, levavam o imigrante para Gênova dias antes do embarque, fazendo com que seu “cliente” dormisse em tabernas e estalagens gastando seu pouco dinheiro que reservara para usar no Brasil. O porto principal (ou ponto) de partida localizava-se na cidade portuária de Gênova e, na França, em Marselha. Embarcavam também dos portos de Nápoles, na região de Campânia, de Trieste, na região do Friuli-Venezia Giulia e de Palermo, na Sicília. (HUTTER, 1986)

Stanislao Marino, antes de embarcar para o Brasil em 1928, era morador de Eboli, cidade da província de Salerno na região da Campânia. Não há registros orais

nem documentais que indiquem o nome da embarcação e o itinerário que Stanislao executou; porém entende-se que ele embarcou no porto de Nápoles dada sua proximidade à cidade natal, 73 quilômetros de Eboli.

De acordo com o relato de seu filho, Antônio Carlos Marino, a duração aproximada da viagem naval do seu pai foi de vinte e cinco dias. Sua acomodação no navio ficava no porão junto a centenas de pessoas. Por receio, mal conversava com os outros passageiros. Presenciou cenas horripilantes de racionamento de comida e de mortes por doenças contagiosas, cujos corpos foram jogados ao mar.

Com isso, desde antes do embarque, o imigrante já no papel de acolhido, de hóspede, não tinha sido respeitado nas trocas mesmo que comerciais, de hospitalidade. O governo italiano nada fazia para providenciar uma hospedaria ou um espaço de acolhida para eles. Quando iam embarcar, os italianos mendigavam comida no trajeto até o navio, pois muitos já não tinham nem dinheiro e nem o que comer.

A Sociedade Promotora de Imigração tentava manter - de forma rigorosa - um controle sobre os contratos com as companhias de navegações não necessariamente conseguindo cumpri-los de forma eficaz. Rejeitara abusos por parte delas como a cobrança de taxas dos imigrantes, conferia o tratamento dispensado nas relações interpessoais entre tripulação e passageiros e analisava se a alimentação estava em perfeitas condições tal como os gêneros armazenados. Ocorriam, também, falhas nos contratos com os agentes e subagentes relacionados aos traslados até Gênova e Marselha; como exemplo, alguns passageiros com destino ao Brasil eram embarcados para os Estados Unidos ou nem chegavam aos portos de partidas.

As viagens eram extenuantes. Até os anos de 1850 eram feitas por veleiros fazendo com que durassem cerca de dois meses. A partir dessa data, começam a vigorar as viagens com paquetes a vapor popularmente chamados de *vapori*. Duravam em média vinte e cinco dias. Chegavam ao país por Santos ou pelo Rio de Janeiro.

As companhias também tinham agentes nas cidades para recrutar imigrantes, mas cobravam uma taxa para embarcá-los e, como pagamento total da passagem, permutavam com algum parente do passageiro para que trabalhassem na Europa para eles até o ressarcimento total do valor da passagem.

Veio para o Brasil todo tipo de gente: camponeses que na terra natal não tinham demonstrado aptidão para o trabalho, artesãos de pouca capacidade, sapateiros, alfaiates, barbeiros, etc., sendo todos classificados como lavradores, pois era a profissão exigida para poder obter o subsídio do Governo (HUTTER, 1972, p. 37).

Os imigrantes que aceitavam partir para o Brasil vendiam os poucos bens que possuíam para uso do dinheiro ao chegarem à distante e desconhecida terra nova. Quando a família ia unida, vendia suas terras ou deixava um parente ou mesmo a igreja responsável por elas. Quase sempre os que embarcavam para a América do Sul rumavam para Gênova e os imigrantes que navegavam para os Estados Unidos tinham Nápoles como principal porto de embarque (HUTTER, 1972).

A diferença notada entre os imigrantes com destino aos Estados Unidos e ao Brasil era que para os Estados Unidos a emigração era constituída por solteiros que iam com desejo de acumular capital e retornar à Itália para investir em novas iniciativas. Já os imigrantes com destino ao Brasil tinham tendência a radicar-se em povoados familiares (CENNI, 2003).

Ao longo dos anos, as companhias de navegações aumentavam suas frotas pela necessidade do aumento da demanda de passageiros. Entre elas se destacavam *Duchessa di Genova* e *Las Palmas* que pertenciam à frota da *La Veloce Navigazione Italiana*, que se gabava de fazer as viagens em menos tempo e com diferencial de serem iluminadas com energia elétrica. Havia também *La Veloce, Navigazione Generale Italiana, Navigazione Italo-Brasiliiana, Italia, Ottávio Zino*, entre outras (TRENTO, 1989).

Os italianos se espremiavam nos portos à espera do embarque em vapores que os transportavam em grande parte em péssimas condições higiênicas. Alguns navios eram adaptados para passageiros. Outros excediam o triplo em números de passageiros quando o ideal era 2,25m<sup>3</sup> por pessoa. Havia também a proporção de 1 passageiro por tonelada do navio (HUTTER, 1972). Tornou-se o desconforto insuportável e desumano o espaço de acolhida coletiva para com os imigrantes (TRENTO, 1989).

O espaço caracterizado para os imigrantes foi adaptado em alguns vapores. Navios que transportavam carvão em seus porões agora faziam o traslado de pessoas. As más condições que os italianos enfrentaram e o trato desumano resultava em óbitos de várias naturezas durante a viagem.

O “Malabar” [...] com 750 imigrantes a bordo, dos quais 448 contratados por uma empresa de colonização, 100 por um particular e 202 espontâneos, não era um navio apropriado para tão elevado número de passageiros e o acúmulo de tantas pessoas, num vapor sem as necessárias condições higiênicas, facilitou o desenvolvimento de várias enfermidades causadoras de onze vítimas, além de um caso de crupe, durante os 28 dias de viagem (HUTTER, 1972, p. 49).

É evidente que também havia vapores bem conceituados para o traslado dos imigrantes europeus. Alguns deles adaptados com boas condições físicas que enalteciam as relações interpessoais e demonstrava o quão correto deveriam ser essas viagens.

O “Bizagno” [...] foi considerado, na época, como sendo um verdadeiro vapor condutor de imigrantes, devido às boas acomodações (inteiramente separadas, as dos homens e das mulheres), e por possuir duas enfermarias, uma para os homens e outra para as mulheres. Além disso, o estado sanitário de bordo nada deixava a desejar. Não se deu só um óbito (HUTTER, 1972, p. 48).

Existia em 1897 apenas um salão no porto de Gênova, para realização de exames aos imigrantes. Estes exames eram feitos superficialmente permitindo que pessoas acometidas com doenças contagiosas embarcassem em um ambiente propício ao contágio, com pouca ventilação e propensa aos contatos decorrente da aglomeração de pessoas. O governo italiano fechara os olhos para as necessidades de seu povo no que diz respeito à emigração. A maior preocupação eram os surtos de cóleras, varíola e difteria. Vários foram os relatos de óbitos nos navios durante o traslado de italianos para as Américas do Norte e do Sul.

A verdadeira odisséia do imigrante começava durante a viagem, cuja duração, de dois meses de veleiro na metade do século (mas, de fato, até o fim dos anos 70), é reduzida para 21-30 dias com a navegação a vapor. As descrições da travessia são sempre terríveis, mas não deformam uma realidade que, muitas vezes é mais dramática ainda. Apinhados em navios habilitados para transportar um número de passageiros inferior em até um terço, pessimamente alimentados, quando não o eram com comida deteriorada, deitados no convés inferior em beliches empilhados ou diretamente no assoalho, sujeitos a epidemias principalmente de varíola, os imigrantes conheciam um índice de mortalidade elevado, em particular infantil (TRENTO, 1989, 44-5).

Alguns fatos ocorridos marcaram de forma drástica a disseminação de doenças contagiosas. É o caso do vapor italiano *Matteo Bruzzo* que no final de novembro de 1884 rumava para Argentina e Uruguai partido do porto de Gênova. Ao se constatar a epidemia de cólera entre seus passageiros, Argentina e Uruguai fecharam seus portos proibindo o desembarque em seus territórios. Ao solicitar ajuda brasileira que foi negada, a situação dentro do vapor ficou crítica. Quase uma semana de negociações mal sucedidas na Baía do Rio de Janeiro, fizeram com que fossem jogados na praia os corpos de 19 imigrantes que transformaram a bela paisagem carioca em um terrível cenário onde os cadáveres ficaram expostos ao sol e à fome dos peixes que se

alimentavam, contaminando a alimentação básica dos pescadores e comunidade local (HUTTER, 1972).

Medidas cabíveis foram tomadas pelo governo brasileiro em relação aos imigrantes que aportavam advindos de regiões coléricas na Europa. Toma-se a decisão de deixar em quarentena os navios suspeitos de doenças contagiosas ancorados nos portos de Santos e do Rio de Janeiro. Porém diante desses percalços, o governo brasileiro não dava assistência de produtos básicos como água potável e alimento. Eram morosas as respostas das autoridades brasileiras às situações adversas.

O que se nota é o total despreparo e imediatismo das autoridades brasileiras não terem se preparado estruturalmente e até psicologicamente para acolher seus novos hóspedes. As relações interpessoais entre o acolhedor e o visitante estavam carregadas de preconceitos e medos do estranho.

A lei do branqueamento, realmente, incentivou o movimento migratório, porém não deu subsídios para os pormenores fatos ocorridos no cotidiano.

Tendo o navio chegado às 8 horas da manhã, somente três horas depois é que se aproximaram, do “Bizagno”, os batelões para o desembarque dos imigrantes. A demora era devido à [...] falta de racionalização do trabalho, pois tais barcos conservavam-se ancorados junto à Ilha das Flores e não perto do desembarcadouro da alfândega, como seria o mais razoável (HUTTER, 1972, p. 48).

Quem possuía mais recursos era melhor acolhido. Iam como qualquer passageiro que paga por um bem ou serviço. Para eles, era dada a hospitalidade comercial mesmo que encenada. Os passageiros de terceira classe, os imigrantes, eram separados dos passageiros habituais, de primeira e segunda classe. Porém, a maioria era transportada em acomodações coletivas nos níveis inferiores do navio. Passavam dias sem tomar seu banho de sol. Muitos imigrantes viajavam apenas com a roupa do corpo e alguns pertences.

Os imigrantes que desembarcavam em Santos eram cadastrados no porto e direcionados à hospedaria do Brás<sup>5</sup> e, de lá, relocados aos destinos visados. Porém nem

---

<sup>5</sup> “Em 1886 fazendeiros paulistas criaram uma sociedade protetora de imigração. E um jundiense, Antônio de Queiroz Telles, filho e ele mesmo fazendeiro, político, com 55 anos, também dono de terras no Brás, colocou-se à frente da construção de amplo edifício, bonito prédio do Museu da Imigração, que tinha capacidade prevista para receber até três mil pessoas, mas chegou a acolher em certas épocas, 8 mil. Confortável, o edifício foi construído para substituir as dependências improvisadas que recebiam imigrantes, uma do Bom Retiro, outra em Santana. O terreno da Hospedaria do Brás foi adquirido de José Gregório Rodrigues por dezessete contos de réis. A construção completa do edifício – apesar de sua imponência levou

sempre ocorria assim. O despreparo por conta dos brasileiros com a alta demanda de egressos pelo porto criava constrangimentos que resultavam em perda total da bagagem pela falta de tempo em despachá-las, alguns furtos de objetos pessoais e principalmente a falta de intérpretes em tempo integral para facilitar a comunicação.

---

apenas dois anos – ficou em duzentos e setenta contos. Inaugurada oficialmente em 1888, um ano antes, inacabada, começara a funcionar: recebia os imigrantes que uma epidemia de varíola e de tifo obrigara e retirar-se da Hospedaria do Bom Retiro” (DIAFERIA, 2002, p. 156).

## CAPÍTULO 2 - SENDO RECEBIDOS

Este capítulo centra-se nas cenas hospitaleiras e inhospitaleiras da integração entre brasileiros e italianos contextualizadas na sociedade paulista entremeadas com a vivência de Stanislao Marino, imigrante italiano que aportou em Santos no ano de 1928 e sem saber a língua portuguesa, trabalhou para sobreviver e conviver em terras distantes, casou-se com uma brasileira e montou seu próprio estabelecimento gastronômico.

### 2.1 Hospitalidade

*Nem os brasileiros o trataram mal. Como todo mundo que vem aqui, os brasileiros tratam bem. Se vem japonês, os brasileiros querem falar com eles dizendo “né”. [Marino relatando o relacionamento de seu pai, Stanislao, com brasileiros em São Paulo].*

Mauss (1974) analisou sociedades arcaicas e constatou empiricamente a riqueza da regra social da dádiva, onde o doar-se ao outro gera o dever de receber, de aceitar e a contrapartida do retribuir, essencial para os vínculos sociais serem formados, atados e circulados através de trocas de bens, objetos, presentes, alimentos, dignidades, cidadanias; absorvidos em todos os âmbitos formadores de conjuntos dentro de um espaço social.

Falou ainda que na criação de relações interpessoais étnicas este sacrifício de dar algo que se tem em nome de algo. Este sacrifício é a dádiva. A base da vida social em coletividade contempla o dom, a dádiva de doar, de se dar incondicionalmente ao outro sem esperar algo em troca. Uma atitude de sobrevivência da espécie. Uma ação enobrecida de valores de criação de vínculo que endossa o ser humano enquanto ser social e cria a noção de alianças adquirindo assim elos nos âmbitos familiares, sociais, matrimoniais, econômicos, religiosos com uma dívida social para com o outro. Caillé (2002, p. 19) ressalta que:

O dom constitui o motor e o performador por antonomásia das alianças. O dom é que as sela, as simboliza, as garante e lhes dá vida. Quer se trate de um dom inicial ou de um dom refeito tantas vezes que nem mesmo pareça mais um dom, é dando que se declara concretamente disposto a tomar parte no jogo das associações e da aliança e que se solicita a participação dos outros nesse mesmo jogo.

Godbout (1999, p. 29) qualifica a dádiva como “qualquer prestação de bem ou de serviço, sem garantia de retorno, com vistas a criar, alimentar ou recriar os vínculos sociais entre as pessoas [...] constitui um elemento essencial a toda sociedade”.

A dádiva é a base da sociabilidade. Martins (2002, p.18) esclarece que:

A obrigação de *dar* descoberta por M. Mauss nada tem a ver com uma obrigação caritativa. Ela é, sobretudo, a obrigação de provocar os outros a um desafio de generosidade, em poucas palavras, declararem-lhes guerra por meio do dom. Mas, esta guerra por meio da dádiva – que isso seja bem compreendido – é uma forma de transformar a guerra em paz, ou seja, de longe, a maneira mais eficaz inventada até hoje pela humanidade para conseguir tal objetivo. Sem dúvida, a única.

E esta dádiva, esta lei não escrita, fundamenta a hospitalidade que inclui atitudes sociais simbólicas não verbais como a acolhida, a oferta do alimento ou um presente. Godbout (1999, p. 160) ressalta que:

A dádiva, na sociedade primitiva, não é uma forma particular de relação econômica entre dois ou vários indivíduos. Muito além da simples troca de bens, a dádiva representa a forma geral das relações que agregam, positiva ou negativamente, para o melhor ou para o pior, os múltiplos poderes personalizados, humanos, animais, vegetais, minerais ou divinos que povoam o cosmos selvagem.

Mauss analisa em comunidades arcaicas que esta regra social incondicional do ato de dar reaciona em contrapartida de quem recebe retribuir; pois, este assume a posição pendente perante aquele que lhe deu, visto que “retribuir é reinstaurar o dom, a dádiva. É reinstaurar o sacrifício, criar uma nova dádiva” (CAMARGO, 2004, p. 23). Camargo (2004, p.8) ressalta também que:

O dom deve ser recebido, aceito. Recusar um presente, uma honraria, uma lembrança é algo que ainda soa insultuoso mesmo em nossos dias. E esse ato de receber não é tão simples. Porém, receber algo de presente resulta na consciência de uma situação clara de desvantagem. Quem recebe a dádiva deve manifestar alegria mesmo sentindo que assume um débito para com aquele que doou. O donatário fica à mercê do doador. A única forma de livrar-se desse débito é... retribuir.

A hospitalidade se inicia com uma dádiva, que, segundo Caillé (2002, p.142), “é toda prestação de serviços ou bens efetuada sem a garantia de retribuição, com o intuito de criar, manter ou reconstituir o vínculo social.” Esta dádiva permeava as sociedades arcaicas nas bases religiosas e sagradas. É sacrificar-se em prol do outro cedendo seu espaço, seu tempo e atitudes.

Assim esta retribuição moral compõe a tríade ímpar de dar – receber - retribuir que sempre haverá a espera de uma nova dádiva do sacrifício de dar para prosseguir, criando assim um fato social em processos de dévidas e contradádivas que encontram suas particularidades nos diferentes tempo e lugares.

Na linguagem corrente, a hospitalidade está associada a uma prática social da vida cotidiana desejada ou imposta por compromissos sociais. Nesse sentido, é uma dimensão complexa onde se observa a riqueza e os prazeres da convivialidade – onde as relações se estabelecem e se reforçam num jogo complexo de ajustamentos, conflitos, compromissos, manipulações (BUENO, SALLES, BASTOS, 2010, p. 1).

Caillé (2002, p.20) afirma que historicamente retribuir é uma obrigação individualizada presente nos hábitos pessoais e nos rituais sociais de trocas:

A obrigação que o dom nos impõe é de fato uma espécie de extorsão, seríamos tentados a dizê-lo, uma extorsão à ação, [...], portanto igualmente, no quadro dos limites mais ou menos vastos ou estreitos estabelecidos por toda sociedade, uma extorsão à individuação e à manifestação pessoal. E, se em toda sociedade, em um momento dado, é o peso dos hábitos e do ritual que parece predominar, bem se pode ver que, a longo prazo, e na escala da história, é a liberdade que triunfa e desfaz o todo instituído abrindo às prescrições oblativas originais. O dom é o agente dos possíveis sociais e históricos.

Um exemplo clássico que constitui a adaptação de duas culturas distintas é a assimilação da língua local. O imigrante por conviver no nicho italiano em São Paulo nos bairros operários poderia não se adequar à língua portuguesa facilmente e vice-versa. Poderia ter-se voltado a si mesmo e não se integrado de forma definitiva com a sociedade brasileira. Em casa e com amigos falavam a língua mãe, mas na vida social conversavam mesmo que com o português errado (CENNI, 2003).

Houve uma aproximação das duas culturas através da língua dos italianos e seus descendentes no Brasil de forma que a assimilação foi rápida e contribuiu para modificar algumas falas características do linguajar paulista e brasileiro graças também por elas serem de origem latina.

Mas a palavra de origem italiana mais difundida no Brasil, e particularmente em São Paulo, não consta de nenhum dicionário, muito embora seja ouvida inúmeras vezes ao dia, nos mais diferentes lugares, e pronunciadas também por pessoas que não são de origem italiana, nem privam habitualmente com italianos. Trata-se daquele *ciao*, transformado quase sempre num arrastado *t'chiau*, cuja origem remota ao tempo longínquo em que a saudação comum dos venezianos às pessoas de respeito era *Le sono schivavo*. Na pronúncia veneta com o passar do tempo a frase transformou-se num rápido *scivavo* que, estendendo-se à vizinha Lombardia, ficou sendo

definitivamente *ciao* antes de se espalhar pelo mundo lábios de milhões de imigrantes (CENNI, 2003, p. 332).

A noção de hospitalidade, esboçada neste texto, tem duas funções e estas, de certa forma, estão subjacentes tanto a relação com o imigrante, ora abordada, como também a relação restaurante – cliente, abordada no capítulo 3. Reflete, ainda, uma dupla tendência do estudo da hospitalidade, o dom fundamental que traz incorporado, como no serviço comercial.

## 2.2 Cenas (in) hospitaleiras

No capítulo anterior, observou-se que cenas de hospitalidade, de acolhimento, a começar pelo convite do governo brasileiro, mesclavam-se com cenas inospitaleiras, cujo ápice foi o episódio relatado do vapor italiano *Matteo Bruzzo*, infestado de cólera.

Mas, aqui chegando, outras cenas inospitaleiras aguardavam os imigrantes.

*Ele só falava italiano. O povo que tinha que entender eles. O povo brasileiro nesta parte é muito versátil, muito legal. O povo começou a entender o italiano. Meu pai nunca foi discriminado pelos brasileiros. Quem vinha da Europa naquele tempo sempre trazia uma coisa diferente. Os brasileiros sempre aprendiam com os estrangeiros, em toda parte, em qualquer setor. O brasileiro veio da mistura do português com o índio e depois os africanos. O Brasil tem quinhentos anos. O europeu já estava lá. [Marino relatando sobre seu pai, Stanislao, a relação com os brasileiros em São Paulo na década de 1920].*

A incessante necessidade de se deslocar pelo espaço e tempo para encontrar uma melhor qualidade de vida caracteriza o homem. A história da humanidade traduz essa busca por opções viáveis de sobrevivência tanto coletiva quanto individual.

A hospitalidade acompanha estas migrações ao longo dos tempos. Acolhimentos iniciais na antiguidade denotados na ordem sagrada contribuíram para que o estranho fosse acolhido mesmo que com restrições.

Nas cidades, os cívicos já se caracterizavam suas próprias ideologias políticas, econômicas e sociais onde o estranho para ser aceito deveria decodificar essa linguagem territorial. Ball e Johnson (2004, p. 284) afirmam:

Outro processo de conversão fundamental na provisão de hospitalidade é o ato de transformar um estranho – isto é, um inimigo potencial – em um amigo. De fato, esta é a base histórica e fundamental da oferta de hospitalidade. Os viajantes chegavam a um

determinado território e sua inevitável singularidade criava uma ameaça potencial aos moradores locais. Do mesmo modo, a singularidade do novo ambiente causava ansiedade nos viajantes.

Camargo (2008, p. 28-29) ressalta que os imigrantes ainda tendo os mesmos direitos legais – regidos por leis escritas – que os residentes locais, sentem-se desprotegidos caso haja inospitalidade por parte dos anfitriões:

Entre as nações, o contato dos habitantes de cada um com os do outro é regulado por tratados. Viajar de um país para outro pode requerer vistos, vacinas, disposições legais de toda ordem concertadas entre os seus líderes e que quase sempre funcionam em mão dupla. Aí há apenas leis escritas, contra as quais muitos se batem em favor da lei não escrita que exige a hospitalidade incondicional. Da mesma forma, há leis escritas para regular o contato entre cidadãos de diferentes regiões e da mesma cidade. As cidades devem ter ao menos algum tipo de sinalização urbana, para facilitar o acesso dos visitantes. Da mesma forma, dificilmente se entenderia uma cidade que não conta com nenhum tipo de hospedagem comercial. Por outro lado, os visitantes sabem que, embora dispondo dos mesmos direitos legais que os residentes, sentir-se-ão muito mais desprotegidos em caso de violação dos bons princípios de urbanidade, o que funciona como um mecanismo legal, ainda que nunca assumido como intencional pelas autoridades locais, de controle social dos visitantes. É item obrigatório de Planos Diretores.

O acolhimento está ligado à essência da hospitalidade. O imigrante carrega consigo símbolos pessoais adquiridos em sua vida que dificultam o acolhimento por parte do anfitrião e movimentam lentamente a engrenagem da assimilação cultural. Esta assimetria projeta parâmetros incertos nas trocas gerando casualmente cenas de hostilidades (que é uma forma de hospitalidade genuína) até pelo fato de o novo assustar e alimentar o imaginário individual e coletivo do receptor (anfitrião).

O hóspede, o estranho, o viajante. “O mundo foi-se tornado cada vez mais desconfiado e cruel [...] o progressivo abandono da ingenuidade que em tudo acredita em favor de uma atitude desconfiada e tensa diante do estranho” (CAMARGO, 2004, p. 18). O indivíduo que bate à sua porta e para de frente à soleira sempre foi visto como uma ameaça à ordem e aos bons costumes locais.

O receio pela nova ordem social, a falta de autoconfiança e o inimaginável futuro no cotidiano redundou nos anfitriões brasileiros em ações inospitais ante os italianos. Como escreve Camargo (2004, p. 30):

A nostalgia da hospitalidade é, pois, também, a nostalgia de uma inocência perdida e, não por acaso, o uso da expressão hospitalidade soa, para muitos, como algo infantil, próprio de povos ingênuos e de seres que ainda não contam com a autoconfiança necessária para enfrentar um mundo doravante hostil. Aqui, também, a ontogênese

repele a filogênese. Da mesma forma, como o mundo foi se tornando desconfiado e cruel e os povos inventaram instituições e práticas para conviver neste meio, a história da vida do indivíduo também é o progresso abandonado da ingenuidade que em tudo acredita em favor de uma atitude desconfiada e tensa diante do estranho.

Constrangimentos se iniciavam quando desembarcavam no porto de Santos. Tinham que passar formalmente pelo controle sanitário e de inspeção de dados cadastrais para depois serem autorizados a entrarem de vez no Brasil. Não houve gentilezas no trato com eles, principalmente por terem que ficar nus por um período de tempo até que suas roupas fossem desinfetadas.

Depois dessa dura provação [a viagem de navio], cujo saldo muitas vezes é a morte de crianças ou de velhos, as famílias italianas são muito mal acolhidas quando desembarcam em Santos. Para muitos, é o momento em que percebem que os agentes de recrutamento da imigração oficial e os cartazes atraentes das companhias de navegação, apresentando o Brasil como uma nova terra prometida, abusavam da credulidade deles. [...] os recém-chegados são retidos para se submeterem às formalidades de controle de identidade, depois separados em dois grupos conforme o sexo e devem esperar, nus, até que suas roupas sejam desinfetadas. Depois da visita médica, são colocados num trem especial que os leva diretamente à Casa do Imigrante de São Paulo (CARELLI, 1985, p. 32).

Stanislao era primogênito de três irmãos – uma mulher e um homem – camponeses. Em 1928, aos 22 anos, herdada a miséria de um pós-guerra que consumiu ainda mais os recursos naturais da sua região rural, decidiu partir e deixar as terras da família com seu irmão mais novo e emigrar para o Brasil.

Após o fim da guerra, a emigração recomeça. A retomada se explica pela situação crítica em que se encontra a Itália, com uma pesada dívida internacional, um grave déficit comercial, um forte índice de inflação, dificuldades na agricultura, desemprego crescente em consequência da crise industrial e do retorno dos camponeses ao campo (CARELLI, 1985, p. 26).

Com pouca soma de dinheiro que conseguira poupar, subsidiou a compra de sua passagem e os primeiros dias no novo território. Veio sabendo que teria que agir rapidamente para conseguir mais capital. Carelli (1985, p. 26-7) caracteriza o período entre o pós-guerra e a Revolução de 1930 da imigração italiana no Brasil:

A partir de 1928, quando os imigrantes pedem o passaporte, devem se comprometer a não viajar com a família. Na mesma época, a administração do Estado de São Paulo deixa de financiar os custos da viagem. Assim, por volta de 1930, a emigração italiana é simultaneamente combatida pela Itália e pelo governo de Getúlio Vargas.



Fotografia 1: Stanislao Marino posa para foto com o traje do exército italiano.  
Fonte: Família Marino

Incentivado pela propaganda boca a boca sobre as boas novas do Eldorado americano, comprou sua passagem rumo à América para ter a sorte de “achar dinheiro no chão”, como cansara de ouvir. Era a oportunidade certa. Sua mãe, a irmã com o marido e sobrinhos italianos já tinham vindo anos antes. Ele e o irmão mais jovem ficaram para trabalhar nas terras que herdaram do pai já falecido. Contribuiu com a estatística de imigrantes que vieram para o Brasil para mudar sua realidade socioeconômica. Ele não comprou uma passagem para o Brasil. Comprou para “Fazer a América”.

Aportou em Santos e seguiu viagem para a capital paulista. Ficou assustado com a língua que nunca ouvira. Em São Paulo direcionou-se o para a Rua do Lavapés no bairro do Cambuci e se hospedou em uma das *pensiones* da região. Identificou-se com a língua pátria.

Integrou-se na rede de relacionamentos italianos através de um agenciador que arrumou emprego na Fazenda Amália, em Santa Rosa do Viterbo, de propriedade da família Matarazzo, localizada no município de Santa Rosa do Viterbo, região Nordeste

de São Paulo, situada 28 quilômetros do município de Cajuru e a 307 quilômetros da capital. Sua função era de carregador de sacos de alimentos. E foi por meio desse nicho, que Stanislaw - anos mais tarde - conseguiu abrir seu próprio negócio na capital: um açougue.

Para receber e acolher o contingente de mão-de-obra assalariada europeia, em 1878, no bairro Santana, a 4,5 quilômetros da Estação da Luz, foi instalada uma hospedaria para imigrantes em local onde anteriormente funcionara o primeiro núcleo colonial paulista (MOTA, 2008, p. 529). Como não atendia mais a demanda crescente de imigrantes, em 1882, o governo de São Paulo o transferiu para um sobrado de dois andares no Bom Retiro no ano de 1882. Sua localização ficava na parte baixa da cidade ficando assim exposto às inundações quando chovia mais forte. Faltavam infraestrutura e condições sanitárias. Depois da criação da hospedaria no Brás este local serviu para alojar enfermos e excesso de contingente de imigrantes.

Inaugurada no dia 19 de julho de 1887, a Hospedaria dos Imigrantes, Visconde de Parnahyba, no Brás, dispunha de qualidade nos gêneros alimentícios e qualidade no preparo em ambiente salubre. Boas acomodações, a presença de intérprete, porteiro, guarda para ronda noturna, armazém de bagagens, quartos amplos compartilhados.

Pai e filho foram levados ao refeitório, aos quartos, receberam os cuidados e as vacinas apropriadas. Até então não tinham nome nem profissão. Eram como os demais, estranhos em terras estranhas. A identidade foi reconquistada no momento em que foram chamados pelo nome e sobrenome em um imenso salão para verificação, pelos diretores e auxiliares da hospedaria, dos documentos, dados como a profissão, cidade de origem e parentesco. [...] os imigrantes podiam ficar lá seis dias até se restabelecer da viagem e assinar um contrato de trabalho (AMARAL, 2005, p. 30).

As hospedarias de Santos e de São Paulo serviram também de ponto de encontro entre os representantes dos fazendeiros e imigrantes que atuavam na lavoura. A demanda era alta e para ter controle, havia até inscrição de espera. Com isso o papel do agenciador também se fez presente. Vale lembrar que a Hospedaria dos Imigrantes se inscreve no progresso da cidade de São Paulo que, segundo Monbeing (2004, p. 44):

A partir de seus vastos edifícios, das pequenas lojas e das modestas pensões estabelecidas nas ruas vizinhas, a Hospedaria dos Imigrantes marcou um progresso da cidade no seu espaço. E, mais do que isso, desencadeou entre o campo e a urbe um movimento contínuo de fazendeiros à procura de mão-de-obra, e de trabalhadores agrícolas à procura de empregos. Assim, São Paulo se tornou um mercado de trabalho antes de constituir um mercado de produtos agrícolas ou industriais.

São Paulo surge, assim, mesmo antes da industrialização, que somente chegou aqui no final do século XIX, como a referência para considerável parte da população engajada até então no campo (MONBEING, 2004, p. 44):

Aí é que se engajavam os serviços de trabalhadores para fazendas distantes a centenas de quilômetros. Essa função, que surgiu na época em que estavam sendo desmatadas áreas em direção a Ribeirão Preto, continuou viva durante muito tempo, apesar do deslocamento da frente pioneira para distâncias muito mais longínquas. O mercado de trabalho reforçou a função comercial da cidade. Os núcleos urbanos do interior estavam insuficientemente abastecidos para atender a demanda por instrumentos de trabalho, roupas e alimentos. Devido a isso, eles aproveitavam sua viagem a São Paulo não só para engajar trabalhadores, mas também para comprar o que faltava. Tornaram-se assim clientes habituais da capital, adquirindo um costume que frequentemente perdurou.

Outros milhares foram trabalhar em fazendas dos barões do café, valorizando progressivamente a terra outrora abandonada pelos escravos negros.

As relações entre hospedeiro e convidados obedecem a algumas regras cuja universalidade pode acolher as inúmeras variantes culturais em todo o mundo [...] aos “imigrantes econômicos” situação de pobreza e de inferioridade social, aqui transposta a imigrantes “invasores” em razão do seu poder aquisitivo. Pobre ou rico, o estrangeiro é avaliado e, de certa forma, deve-se submeter-se a um “exame de aprovação” (GOTMAN, 2008, p. 117).

Este espaço expôs sua funcionalidade que ia além da sua infraestrutura, a hospedaria era o cenário perfeito para que a dádiva entre os iguais fluísse. Os italianos a tinha como elemento de sua vida europeia para uma nova realidade social ao passar pelo portão e ir trabalhar no destino combinado. Lá mesmo que em poucos dias, contemplava este espaço de acolhimento na simbologia do alimento, acomodações, segurança e principalmente da oportunidade de vínculos com outros estrangeiros de distintas nacionalidades, criando assim relações e até apoio mútuo para conseguir um trabalho ou emprego futuro.

Tem-se na hospedaria e nas pensões que acolhiam os imigrantes, o papel do agenciador que fazia elo entre a mão-de-obra peninsular e os patrões brasileiros e suas respectivas áreas principalmente rurais. Obviamente nem todos agenciadores eram honestos. Havia aqueles que se aproveitavam dos sentimentos de perda, angústia, expectativa dos imigrantes para aplicar-lhes golpes, sendo que, segundo Diaféria (2002, p. 158):

Muitos traziam economias amarfanhadas em pacotes presos ao corpo emagrecidos pela carestia. E vários, seja dito, foram iludidos por agenciadores, que, como abutres, se instalavam nas vizinhanças próximas da hospedaria, em pensões transformadas em escritórios de promessas, cometendo abusos e safadezas, à espreita da chegada dos sofrimentos, angústias, ingenuidades e inexperiências dos imigrantes que desciam dos trens, procedentes do porto de Santos, onde haviam desembarcado após uma viagem sempre desconfortável, quando não atroz.

Conflitos nacionalistas expuseram essa complexa falta de hospitalidade ao ponto de o governo italiano programar uma expedição naval contra o Brasil, fato que não se concretizou pela distância entre os dois países e pelo custo da operação. Esse embate à inospitalidade, Trento (1989, p. 193) exemplifica:

[...] No dia 27 de novembro de 1895, a bordo do cruzador *Lombardia*, chegava ao Rio de Janeiro, a fim de retomar as conversações, o conde Magliano, cuja presença deveria servir para exercer uma discreta pressão sobre as autoridades brasileiras. No *Lombardia*, porém eclodiu um surto de febre amarela que ceifou a tripulação (117 mortos, entre os quais o comandante), e o cruzador foi substituído pelo *Piemonte*, que transportava o novo plenipotenciário, De Martino, substituto de Magliano. Ele tinha sobretudo a tarefa de colher informações de caráter militar sobre a marinha e o exército brasileiros. [...] numa fase de exacerbação dos conflitos e dos pruridos nacionalistas.

Porém, estes conflitos significativos foram limitados ao dia-a-dia de integração ítalo-brasileiro na primeira geração de imigrantes. A partir da segunda geração, ou seja, italianos nascidos no Brasil que, tanto os italianos assimilaram a cultura e hábitos brasileiros, quanto os brasileiros aderiram aos hábitos e costumes italianos. Carelli (1985, p. 70-1) ressalta que:

Nos anos vinte, os paulistas quatrocentões de estirpe bandeirante, os aristocratas locais, em suma, conservam preconceitos contra a “italianada”. Mas estes sentimentos, que têm com certeza forte repercussão nas relações individuais, não entravam o processo geral de progressiva simbiose e desaparecimento das prevenções. Aliás, os quatrocentões empobrecidos casam seus filhos com os ricos italianos. [...] Portanto, durante os anos vinte, os italianos participam, de maneira substancial, da história de São Paulo. Os imigrados que, inicialmente, são assimilados aos antigos escravos, conseguem diversificar suas atividades à custa de labor, economias e engenhosidade. Eles sabem adaptar seu capital cultural às novas circunstâncias com as quais são confrontados.

Para Camargo (2004, p. 54) a hospitalidade pública reflete esta integração ocorrida depois de um processo de adaptação entre culturas distintas:

A hospitalidade pública é a hospitalidade que acontece em decorrência do direito de ir e vir e, em consequência, de ser atendido em suas expectativas de interação humana, podendo ser entendida tanto no cotidiano da vida urbana que privilegia os residentes, como na dimensão turística e na dimensão política mais ampla – a problemática dos imigrantes de países pobres em direção aos mais ricos.

### 2.3 O quisto<sup>6</sup> italiano

*Quando os italianos chegavam aqui em São Paulo tinha sempre uma turminha que morava na Lavapés do Cambuci, na Aclimação, no Brás. Então cada um levava outro para lá. De italiano para italiano e assim se foi. [...] Não sabia falar português. A colônia italiana era grande aqui e ele fazia a vida sozinho. Era no Bom Retiro. Encontrava-os no bar. Era seu ninho. Ia de bonde. Eu lembro quando eu era pequeno todos os vizinhos eram italianos. Só falavam em dialetos. Pareciam leões rosnando, não entendia nada. [Marino referindo-se ao pai, Stanislao, sobre sua integração com a comunidade italiana em São Paulo].*

Para (sobre) vivência e evolução socioeconômica, os italianos contavam com uma rede de relacionamentos que os mantinham fortes e unidos. Aglomerados em núcleos coloniais rurais e em quistos na capital (como eram conhecidos popularmente os bairros de imigrantes em São Paulo como Mooca e Brás) acolhiam parentes, amigos, conhecidos ou pessoas indicadas por terceiros. Este deslocamento continental criava cenas hospitaleiras que, como uma engrenagem, movimentava o sistema da dádiva a estranhos. Sua assimilação e integração em relação ao novo cotidiano foram rápidas – em duas gerações – criando uma troca cultural de hábitos e costumes trazidos pelos italianos (TRENTO, 1989).

De acordo com Alvim (1986) a escolha de atividades a serem desenvolvidas e a formação de grupos e aglomerados étnicos no estado de São Paulo foi reflexo, em grande parte, das normas sociais que os imigrantes traziam consigo de sua sociedade de origem. Os italianos do norte como os vênets caracterizaram o fluxo migratório para o campo, as famílias iam para os núcleos coloniais tornando-se corresponsáveis pela colonização do interior do estado paulista. Muitos que juntaram dinheiro expandiram suas terras, outros mudaram para a capital para abrirem pequenos comércios. Já os

---

<sup>6</sup> O enquistamento étnico foi abordado na Revista do Arquivo Municipal de São Paulo, volume 65, na página 227, em 1940, por Oscar Egídio Araújo, Técnico de estatística do Departamento de Cultura e assistente da Escola Livre de Sociologia e Política de São Paulo.

italianos meridionais se diversificaram no mercado como pequenos comerciantes, vendedores ambulantes e mascates, com vínculos na cidade grande.

Preferem a cidade porque essa lhes permite reconstruir uma rede de amizades e relações pessoais, porque ela se adequa aos hábitos de um proletariado que sempre viveu, antes de emigrar, nos burgos populosos do sul e porque, a terra enfim tornou-se aos seus olhos sinônimo de miséria e desespero (ROMANO apud ALVIM, 1986, p. 71).

Landim (2006, p. 60) reforça essa ideia de nicho social ao afirmar sobre os mecanismos que os italianos construíram para preservar sua identidade cultural:

As estratégias identificadas pelos imigrantes indicam que criaram mecanismos que preservaram a identidade cultural; construíram ou remodelaram o espaço arquitetônico e social (implantaram o comércio, instituições religiosas e sociais); mantiveram hábitos e costumes tais como casamentos, alimentação, língua, jogos, festa, religião, dança etc. idealizaram a inserção de um mundo utilizando a integração do contexto da sociedade.

Os compatriotas acolhidos por estes trabalhadores aprendiam seus ofícios auxiliando-os até conseguirem autonomia. Isto ocorreu em todas as áreas. Este deslocamento territorial contribuiu para atar laços sociais até então não existentes em seu país de origem pelo fato da não homogeneização territorial da imigração, tendo fatores geográficos, étnicos e culturais influentes. Porém, ao chegarem ao Brasil, invertem-se esses valores, pois em uma nova cena social tornam-se todos italianos ou brasileiros.

Foi no Brasil que eles se tornaram italianos. Enfrentaram dificuldades e preconceitos ao chegar ao novo mundo para *fare l'America* e, como qualquer outro grupo, se fecharam no grupo de origem, o que os levou a reforçar ou mesmo a criar um sentimento de identidade nacional italiana. São Paulo, que recebeu uma massa enorme de imigrantes, era narrada como uma cidade italiana por muitos que ali chegavam, e em diversos bairros os italianos se reuniam segundo seu lugar de origem (OLIVEIRA, 2006, p. 47).

Essa ajuda mútua de estrangeiros em terras estranhas reforça a instância instintiva de sobrevivência em grupo, onde se divide o alimento – daí sua importância social –, a força de trabalho e o refúgio habitacional que assegura a proteção e fixação territorial. Mauss (2008, p. 71) reflete essa troca como obrigação de dar e receber inserida na dádiva da razão da troca:

Em isso tudo, há uma série de direitos e deveres de consumir e de retribuir, correspondendo a direitos e deveres de presentear e de receber. Mas esta mistura estreita de direitos e deveres simétricos e contrários deixa de parecer contraditória se conceber que existe, antes de mais, mistura de laços espirituais entre as coisas a que pertencem,

em algum grau, à alma e os indivíduos e os grupos que se tratam, em algum grau, como coisas. E todas estas instituições exprimem unicamente um facto, um regime social, uma mentalidade definida: é que tudo, comida, mulheres, crianças, bens, talismãs, solo, trabalho, serviços, ofícios sacerdotais e classes, é matéria de transmissão e de entrega. Tudo se passa como se houvesse uma troca constante de uma matéria espiritual compreendendo coisas e homens, entre os clãs e os indivíduos, repartindo entre as classes, os sexos e as gerações.

Como a cidade se desenvolvia rapidamente, a necessidade por gêneros alimentícios e serviços urbanos também crescia. Os italianos aproveitaram este cenário para progredirem e se fixarem na capital paulista. Oliveira (2006, p. 47-8) alega a importância das relações interpessoais no crescimento social:

E eles [os imigrantes] souberam aproveitar as chances que se apresentaram, fazendo o uso da rede de relações que tinham ou que criaram no novo espaço. Daí, as relações pessoais, familiares, entre membros originados da mesma aldeia ser fundamental. Muitos se agrupavam, se ajudavam e recriavam mesmo a sociedade de sua aldeia de origem.

Criaram fábricas, como o exemplo dos italianos Lodovico dal Porto e Francesco Casino que em 1878 na Rua Monsenhor Andrade inauguraram a primeira fábrica de massas alimentícias (CENNI, 2003). Muitos que tiveram progresso nas fazendas investiram na indústria e comércio nas urbes. Contribuíram de forma expressiva para o progresso e melhorias das cidades através de benefícios retribuídos pela coleta de impostos.

Aos poucos foram influenciando a alimentação e gastronomia paulistana. “Eles cultivam certos legumes até então desconhecidos no Brasil, como a berinjela, o pimentão, o *brócolo*. Eles fazem salsichas à calabresa, bifês à milanesa” (CARELLI, 1985, p. 50).

Bruno (1954, p. 1106) sinaliza uma parte da contribuição e influência italiana nos hábitos alimentares do cotidiano paulista do final do século XX:

O peixe do mar, a princípio raro, como na fase anterior da história paulistana, tornou-se consumo fácil depois que alguns imigrantes italianos organizaram o seu transporte, de Santos, e a sua distribuição no mesmo dia. Entre as frutas, além das tradicionais na região, conseguiram-se nesse tempo resultados interessantes nas experiências feitas com o pêssego, ameixa, caqui e sobretudo com a uva branca. Enriqueceu-se, de outra parte, nessa época, a dieta do morador da cidade, sob a influência do elemento italiano. Fundaram-se as primeiras indústrias de massas alimentícias. E alguns temperos e o modo de preparar certos alimentos se incorporaram aos costumes paulistanos. Ao mesmo tempo, ao lado do vinho produzido com certa abundância nos arredores, começou a se vulgarizar o consumo de

vinho finos estrangeiros, bebendo-os também na época, ao lado das cervejas fabricadas na cidade em geral por alemães, cervejas procedentes da Alemanha.

Neste cenário de evolução e intensificação cultural em São Paulo, surge o Restaurante Carlino, em 1881, na Av. São João, centro da crescente e enriquecida capital do estado cafeicultor, período de grande fluxo de imigrantes italianos em um cenário onde a hospitalidade comercial já demonstrava sua importância na abertura da cidade para o outro: o forasteiro. Forasteiro este que, ao firmar-se na cidade, torna-se frequentador consolidado por circunstâncias de acolhimento do anfitrião e de sua qualidade do produto ofertado.

Uma verdadeira indústria alimentar se desenvolve e, paralelamente, os italianos fazem massas que os clientes vêm comprar em suas casas. Esta cozinha se expande sobretudo nas *trattorie* e nas *pizzerie* que se abrem não só nos bairros italianos como também no centro da cidade. Este é o exemplo mais conhecido da italianização de São Paulo, mas a influência italiana vai se traduzir em certos traços do vestiário, no mobiliário, em suma, nos principais elementos da vida cotidiana (CARELLI, 1985, p. 51).

As pizzarias também tiveram sua contribuição para a popularização da gastronomia italiana. De fácil preparo e diversificados recheios, a pizza agradou o gosto do brasileiro ajudando a assimilar a cozinha italiana em terras paulistas e brasileiras.

As pizzas dominavam, nos inúmeros locais *com anesso gioco di bocce*, onde os “Giuseppe”, “Giovanni” e “Francesco” não tinham braços a medir para servir a freguesia. Até há bem pouco tempo, a fabricação das massas era quase que inteiramente doméstica nos bairros chamados italianos, e mulheres zelosas e bem nutridas amassavam *taglierini*, *spaghetti* e *fusilli* praticamente à vista dos fregueses, que se portavam nas janelas aguardando a entrega da encomenda (CENNI, 2003, p. 291).

As *trattorias*<sup>7</sup> em São Paulo começaram em pensões italianas e serviam comidas típicas, vinhos e cervejas. Aos poucos se alastraram para dentro das casas das *mamas* que vendiam comida para contribuírem com a renda familiar em um ambiente informal.

A pensão tinha sido fundada, era dirigida e até servida por elementos de uma companhia italiana de operetas que naufragara por estas bandas e que montara aquela *tarttoria*, frequentada por poetas, músicos, boêmios e jornalistas, numa casa de duas janelas, alta, com vasto alpendre ao lado. O criado (ex-cômico da companhia) vinha

---

<sup>7</sup> Tavernas italianas do século VIII e de origens romanas, milanesas e napolitanas que serviam de espaço para socialização das pessoas. Situavam-se ao longo da rua onde se comercializa sobretudo o vinho, cerveja ou hidromel. Vendia também o pão e o queijo e pratos de sua própria lavra (MONTANARI, 1996).

logo, saltitando, a indicar os lugares, enquanto a gerente da casa (ex-prima-dona) trazia pratos, guardanapos alvíssimos, talheres e copos, transmitindo as ordens com uma inconfundível voz de soprano ligeiro. Também os garçons “cantavam” para a cozinha, pedindo os vinhos. O cozinheiro, então, de vez em quando punha a cabeça para fora de sua gaiola, resmungando com voz tão profunda que parecia vir do porão (CENNI, 2003, p. 292).

Um dos simbolismos étnicos mais forte é a realização de festas e eventos religiosos que relembram e marcam a cultura dos imigrantes. Os italianos do sul criaram festividades religiosas no início dos anos de 1920 para homenagearem seus santos e reforçarem a fé de suas comunidades do outro lado do atlântico.

As festas do santo protetor marcam os lugares de origem. No Bexiga, a festa é de Nossa Senhora de Achiropita, venerada em Rossano, Calábria, na província de Cosenza. No Brás, a festa é de São Vito Mártir, venerados por aqueles de Polignano a Mare (OLIVEIRA, 2006, p. 48).

Invadem também as múltiplas atividades culturais. Peças teatrais, escritores e artistas retratam em apresentações e versos a realidade cotidiana no novo mundo e reforçam através da transmissão da herança cultural atividades que remetem ao seu país de origem. Carelli (1985, p. 57-9) reforça estas manifestações culturais:

Ainda que nem sempre alfabetizado, o imigrante italiano é herdeiro de uma cultura constituída por centenas de anos de formação étnica. Além disso, ele não subestima o papel da escola para a transmissão dessa herança. Assim, tal capital cultural contribui para valorizá-lo na comunidade paulista, pois ele atravessa todas as camadas sociais, desde o proletariado ávido de distrações até as classes favorecidas fortemente internacionalizadas. [...] O teatro Municipal, inaugurado em 1911, é freqüentado não só por gente da sociedade e melômanos refinados das elites, como também por imigrantes de condição bem modesta que enchem toda galeria. [...] Ainda no mundo do espetáculo, os italianos brilham nos palcos oficiais e, sobretudo, inauguram uma tradição de teatro operário. [...] Em geral, os poemas e canções evocam as regiões da Itália de onde são originários os membros da associação. [...] O cinema italiano domina as telas paulistas até a primeira guerra mundial. [...] Algumas dessas produções são encomendadas pela colônia italiana; mas eles contribuem principalmente para integrar os italianos à vida cultural paulista.

A industrialização no Brasil teve sua expansão significativa na década de 1920 do pós-guerra. Em São Paulo, as indústrias caracterizaram-se pela mão-de-obra italiana e seus baixos salários – cerca de sessenta centavos de dólar por dia – obrigando toda a família a trabalhar para reforçar a renda. Crianças entre doze e dezesseis anos e até com menos de doze anos trabalhavam nas mesmas condições que homens e mulheres

adultas. Crianças e mulheres adultas representavam na década de 1920, o número de 43,1% do operariado industrial paulista, pois se pagava para elas salários mais baixos que dos homens adultos (ALVIM, 2000).

Com a evolução do desenvolvimento da humanidade, as migrações aumentam e com isso leis e estatutos foram criados para normalizar os limites dos forasteiros nas cidades. Com a criação das cidades criaram-se também fronteiras, muralhas físicas e invisíveis (morais) que limitavam e diferenciavam os iguais dos estranhos. Os forasteiros eram alojados na periferia das cidades afastados da ordem social cotidiana das urbes. Nasceram os bairros operários da Moóca, do Brás e Bom Retiro próximo às indústrias que se fixaram ao longo das linhas férreas que serviam a estação da Luz como São Paulo *Railway* e a Central do Brasil.

Estas áreas eram de várzeas abaixo do nível dos rios que constantemente ficavam inundadas com as cheias dos cursos d'água. Por serem áreas insalubres dos rios Tietê e Tamanduateí, o valor imobiliário dos terrenos eram baixos, fazendo com que cada vez mais os operários, imigrantes ou não se mudassem para lá. (DEAECTO, 2001). Alugavam ou construíam suas casas e aqueles que prosperaram adquiriam suas residências em bairros nobres ou de melhores infraestruturas:

É assim que vemos nascer os bairros como a Mooca, Brás, Bom Retiro, entre outros, caracteristicamente operários que, apesar de toda falta de infraestrutura que apresentavam, como falta de água, esgoto, etc., eram muito superiores que aos cortiços onde a maioria dos operários era obrigada a morar por falta absoluta de dinheiro. [...] viver num cortiço significava morar em ruas sempre cobertas de lama, com latrinas a céu aberto, que emanavam cheiros pestilentos, falta de água, luz, esgoto e higiene, além de qualquer ausência de privacidade, uma vez que seis a dez pessoas eram obrigadas a morar juntas em um ou dois cômodos (ALVIM, 2000, p. 405).

Diferentemente dos bairros aristocráticos como Higienópolis, Cerqueira Cesar e Campos Elísios que se situava nas colinas, o Brás tinha uma simbologia negativa no cotidiano de parte da sociedade paulistana: “nos anos vinte, os paulistas tradicionais falam com desdém do ‘pessoal do Brás’, expressão quase sinônimo de ralé” (CARELLI, 1985, p. 36).

Tais motivos esclarecem também a tendência que os italianos têm de se agrupar conforme a região de origem: os napolitanos no Brás, bairro da Hospedaria do Imigrante, os calabreses no Bexiga, os venezianos no Bom Retiro. Em todos estes bairros – cujos nomes começam com a letra B: Brás, Bexiga, Bom Retiro, Barra Funda e Belenzinho – como nota Jacob Penteadó, acrescentam-se outros bairros periféricos, como Mooca e Santana (CARELLI, 1985, p. 34).

Os italianos que possuíam maior acúmulo de capital ou que ao longo dos anos conseguiram acumular bens e se expandiram na escala social, abriram os mais variados estabelecimentos comerciais e industriais, desde olarias até hospedarias e restaurantes para acolher seus compatriotas. No início do século XX, já representavam quase metade dos consumidores do Estado. Ao acumular capital, participaram da mobilidade social que contribuiu para a sua integração e convívio.

Os italianos desempenham papel determinante na fisionomia da metrópole. Sua posição jamais é neutra. O *italianinho* do Brás é objeto de desdém ou de comisseração, o comerciante próspero da Mooca é ao mesmo tempo respeitado e invejado, o milionário da Avenida Paulista é temido e invejado por seus pares, embora seja considerado um arrivista, a colônia italiana sofre inicialmente a divisão econômica e social do espaço, como contrastes entre bairros ricos e bairros pobres. Por outro lado, ela contribui não só para a extensão como também para a diversificação da fisionomia da cidade, principalmente reforçando a classe média. Os italianos criam para si um espaço em São Paulo que nem sempre corresponde ao que lhes fora atribuído pelos incentivadores da imigração. Esta evolução se reflete na imagem que eles remetem ao conjunto da população; ela é, sobretudo, intimamente ligada ao papel que têm os italianos na industrialização da cidade (CARELLI, 1985, p. 38).

Influenciaram a arquitetura, ciências, artes, agricultura, imprensa, contribuíram na formulação dos direitos trabalhistas, ajudaram a aumentar a arrecadação do Estado com sua força de trabalho.

O esforço para ascender socialmente num mundo novo e conseguir a interação econômica, política e cultural mostra quão relevante foi a sua influência na modernização brasileira, especialmente pela mão-de-obra especializada. Fora desses espaços, a aculturação ganha uma importância imprescindível na compreensão de sua estratégia de auto sustentação (LANDIM, 2006, p.59).

É neste contexto que os italianos anarquistas e socialistas divulgaram e defenderam seus direitos trabalhistas incrementando a criação de sindicatos e movimentos trabalhistas (TRENTO, 1989). Geraram as primeiras greves em prol de melhores salários, de condições salubres de trabalho e melhoria na qualidade de vida como jornada de oito horas.

A única exceção às greves por reivindicações econômicas foi representada por aquela geral de 1907 pela conquista das oito horas, que viram envolvidos mais de 10 mil operários de São Paulo numa luta por objetivos não imediatamente monetários e que desenvolveu um alto grau de solidariedade (TRENTO, 1989, p. 233).

Esta contribuição gera dividendos até hoje com a presença da Consolidação das Leis de Trabalho (CLT), decreto-lei n.º 5.452, de 1º de maio de 1943 que estatui as normas que regulam as relações individuais e coletivas de trabalho.

Os italianos portadores de um capital cultural asseguravam a superioridade em relação ao trabalhador local. Muitos eram alfabetizados, tinham assimilado uma cultura do trabalho e um forte sentimento de organização social coletiva. Além disso, eram brancos, o que facilitava seu trânsito numa sociedade impregnada de preconceitos advindos da escravidão negra (CENNI, 2003). Movimentaram o sistema de importação paulista e o aqueceram com produtos característicos da cultura italiana, ficando em quinto lugar no início do século XX.

Em 1911, a Itália ocupava o quinto lugar no comércio de importação no Estado de São Paulo, precedida pela Inglaterra, Alemanha, Estados Unidos e Argentina. Importavam-se bebidas e óleos (especialmente os importados), fios de algodão, queijos e mármore. Houve tempo em que o sal italiano era importado da Sardenha para o Brasil em veleiros. Esse intercâmbio comercial determinara a criação de organizações bancárias de vulto, com sucursais nas principais cidades do interior. [...] Considerando que quase metade dos consumidores do Estado, era constituída, naquele tempo, por italianos, e considerando a larga aceitação dos produtos da península no mercado brasileiro, estes poderiam ter ocupado lugar de maior destaque, sustentando vitoriosamente a concorrência direta de produtos franceses e portugueses, caso contassem com maiores facilidades de transporte, em vapores especiais. [...] os produtos levavam muitos meses para chegar às mãos do comerciante (CENNI, 2003, p. 240-1).

Muitos enriqueceram como no caso de Francisco Matarazzo que apesar de já vir rico para o Brasil, construiu um império a partir da industrialização de banha enlatada no município de Sorocaba.

Matarazzo iniciou suas atividades abrindo uma pequena loja de artigos rurais. Entre os produtos mais importantes da região estavam os suínos e, trocando mercadorias por animais, Matarazzo iniciou suas atividades industriais com a fundação de uma rudimentar fábrica de banha que pela primeira vez seria vendida em latas de pequenas porções, em vez de barricas, novidade que seria logo imitada, difundindo-se rapidamente por todo o país (CENNI, 2003, p. 261).

Em entrevista, Marino cita Matarazzo como grande herói dos italianos em São Paulo. “Ele foi um grande homem para os italianos. Todos que vinham da Itália iam trabalhar com ele. O cidadão não ficava sem emprego um minuto sequer. Ele acolhia todos.” Esta imagem de um imigrante bem sucedido, preocupado com seus conterrâneos e símbolo de vitória para os italianos pode ser analisada pela ótica da dádiva sendo vinculando entre ele e seus funcionários, os quais terão sempre a obrigação de trabalhar

com afinco para o homem que lhes acolheu quando necessitavam e, em contra partida, Matarazzo precisava de funcionários para seus empreendimentos, tinha capital para acolhê-los e sabia que eles deveriam-lhe o “muito obrigado”, produzindo assim, a circulação da dádiva. Porém, é contestado como idílio por muitos historiadores. Carelli (1985, p. 46) questiona o mito que se criou sobre ele:

Aquele que se fez chamar de “o primeiro operário de São Paulo” apaga voluntariamente as condições relativamente privilegiadas de sua vinda ao Brasil e insiste no fato de que começava a trabalhar todo dia as cinco horas da manhã. Cuidou de sua imagem de trabalhador austero e ele próprio verificava os detalhes das contas de todas as suas empresas. A ideologia cultivada não é mais a do laço entre a riqueza e as qualidades do nascimento, mas, entre o sucesso e o trabalho. Este é lado de sua personalidade que Francesco Matarazzo valoriza junto aos operários, mas, em certas circunstâncias, ele valoriza suas origens aristocratas. Assim, mandou construir um luxuoso palacete na avenida Paulista e um mausoléu de mármore de Carrara no cemitério da Consolação.

Outro setor que os italianos adentraram foi no comércio e prestação de serviços. Pintores, pedreiros, marceneiros, ferreiros, sapateiros, construtores. Grande parte do comércio de ferragens, funilaria e calçados estavam nas mãos dos italianos (CENNI, 2003).

Duas coisas parecem concorrer para esse rápido progresso no desenvolvimento industrial: o espírito empreendedor do paulista e a imigração italiana. O italiano é essencialmente artista, qualquer que seja o seu meio de vida ou luta pela existência. [...] É incalculável o número de tendas de sapatarias, marcenarias, fábrica de massas, de graxa, de óleos, de tintas de escrever, fundição, tinturarias, fábricas de calçados, manufaturas de roupas e chapéus que funcionam em estalagens, fundo de armazéns, em resumo: em lugares que o público não vê (CENNI, 2003, p. 255).

É inútil acrescentar aqui observações sobre a já sobejamente conhecida contribuição da imigração italiana para a construção da identidade cultural do país em áreas tão variadas como medicina, arquitetura, artes, gastronomia, comércio, indústria, artesanato, educação, agricultura, configurando assim a importância social que não só a sua imigração, mas a imigração de diversas etnias consolidou para a identidade do povo brasileiro e sua riqueza cultural através de seus costumes e tradições.

Em suma, os italianos chegam a conservar seus usos e costumes em São Paulo e rapidamente organizam atividades múltiplas, que lhes permitem encontrar-se entre si, recrear-se, afirmar-se diante dos paulistas. [...] é o caso de alguns clubes esportivos e, sobretudo, de certas manifestações da Igreja Católica, que contribuem para unificar a sociedade paulista. Além das maneiras de viver e de pensar que

exprimem a cultura no sentido amplo do termo (língua, costumes, crenças, cultura material), as atividades culturais apresentam um interesse particular e serão objeto de um estudo especial (CARELLI, 1985, p. 56).

## 2.4 Da fazenda de café ao açougue

*Ele carregava saco de arroz, saco de feijão. Não foi para o campo porque o Matarazzo foi um grande campeão de arrecadação de funcionários italianos no campo, era uma italianada só. Ele era empilhador. Tinha dia que nem comia de tanto cansaço, chegava ao alojamento e dormia. Vinha só o fim de semana para casa. Dormia lá mesmo, era tão longe daqui. Aqui morava na pensão. No início da semana voltava para lá. No sábado à tarde voltava para capital e ia de volta domingo à noite. Lá tinha dormitórios simples como eram na época. Começou a conhecer os italianos e ele sempre gostava de ver açougue, ficava apaixonado: um dia vou ter um açougue! [Marino expondo a vivência de seu pai, Stanislao, na Fazenda Amália].*

O imigrante espontâneo<sup>8</sup> que se destinava a um dos núcleos coloniais pagava pela passagem ou recebia redução no preço e ao chegar a São Paulo. O imigrante induzido recebia a passagem subsidiada pelo fazendeiro e ao chegar a São Paulo era encaminhado à lavoura cafeeira das grandes fazendas.

Dois tipos de imigrantes se dirigiram para a Província de São Paulo, no final do século XIX: o espontâneo, que vinha por conta própria e o introduzido pelo Governo Geral ou Provincial ou por qualquer outro introdutor. De forma geral, o imigrante espontâneo destinava-se à ocupação das pequenas propriedades dos núcleos coloniais, enquanto que o segundo tipo mencionado ia, quase sempre, para a lavoura cafeeira das grandes fazendas (HUTTER, 1972, p. 91).

Os que se fixaram na capital uniram forças no espírito urbano para mão-de-obra na indústria e prestadores de serviços no comércio. E aqueles que não tinham capital para se fixarem nas cidades iniciaram no trabalho de mascate, viajando de cidade em cidade.

O trabalho foi intenso. Em 1901 existiam 1057 fazendeiros italianos com cerca de 32 milhões de plantas de café no estado paulista e estados adjacentes. Com isso foram geradas riquezas, divisas, maior povoamento, pois se necessitava de mais mão-

---

<sup>8</sup> O Governo brasileiro em 1884 dava ao imigrante espontâneo recepção no porto do Rio de Janeiro e Santos, alojamento, agasalho, alimentação, transporte férreo até o destino do trabalho, concessão de um lote de terras apropriadas à cultura cafeeira com 30 hectares pelo preço máximo de 495\$000 (HUTTER, 1972).

de-obra italiana acolhida também por italianos. Criaram-se comunas italianas por terras a serem desbravadas (CENNI, 2003).

O progresso era acompanhado pelo rápido desenvolvimento da viação férrea que escoava a produção cafeeira e contribuía de forma direta e indireta no povoamento ao longo de seus itinerários. Ajudava a movimentar riquezas, mão-de-obra e insumos de produção para o nascimento e crescimento de cidades. Aproximava essa produção agrícola das zonas industriais, transportava pátrios e imigrantes e contribuía para enlances matrimoniais de casais que se formavam ao longo da viagem.

Os italianos que se fixaram na capital e que ingressaram no trabalho fabril no fim do século XIX e início do XX, encontraram as mesmas condições trabalhistas do início da revolução industrial europeia: jornada de trabalho de dez a treze horas diárias, seis ou sete dias semanais. Faltava higiene, ventilação e iluminação. Também a presença do trabalho infantil com abusos de violência (TRENTO, 1989, p. 209).

Stanislao exerceu sua força de trabalho no campo por dois anos como empilhador de saca de arroz e feijão, na Fazenda Amália. Acordava cedo e trabalhava até o pôr-do-sol. À noite, reunia-se com outros italianos para matar saudade da pátria. Exercitava a língua italiana. Fez amizades, atitude esta de manter vínculos que contribuía para fixar o eterno processo de construção de sua identidade.

Em algumas ocasiões, chegava à exaustão física a ponto de não conseguir se alimentar no jantar, procurando o alojamento para descanso. Nos finais de semana, retornava à pensão em São Paulo para visitar sua mãe e irmã. Domingo, à noite, retornava à fazenda para reiniciar a labuta na segunda-feira de manhã.

Sua relação com o alimento é de fundamental importância para a análise de sua trajetória de vida. Vindo de uma Itália devastada da guerra mundial e com a escassez de alimentos, Stanislao vivenciara restrições de gêneros alimentícios.

No Sul, as características das propriedades se assemelhavam às da Itália setentrional. [...] Mas quanto ao cultivo, ao invés do trigo, do milho e da vinha, típicos do Norte, preponderavam a tríade oliveiras, amêndoas e fruticultura, com predomínio dos cítricos. A vinha e o cultivo de cereais, especialmente o trigo, como foi visto, não produziam bons resultados. [...] Em essência, a alimentação não diferia da do camponês do Norte, pois a polenta e a “minestra” continuavam a ser os alimentos mais consumidos, acrescentando aqui o pimentão e a cebola. A exemplo do Vêneto, era um grande luxo poder comer pão de trigo e carne de vaca; o vinho não existia e o leite só era acessível ao consumo nas regiões de pastoreio (ALVIM, 1986, p. 56).

Como seu capital era racionalizado, sua alimentação também. Alimentava-se principalmente e basicamente de pão, cebola e azeitona que remetia à sua dieta na Itália. Marino, em entrevista, relembra uma passagem que seu pai contava de uma “extravagância” alimentícia que fizera em sua adolescência com o amigo Albanese, na Itália:

*Ele tinha um amigo chamado Albanese que conheci anos atrás antes dele morrer, lá na Itália, e ele contou uma história que meu pai falava e o Albanese confirmou que uma vez eles comeram dezessete melancias. Em outra ocasião comeram doze melões. Fazia um calor desgraçado no sul da Itália, quase não tinha água e a melancia era saudável nessa época. A vida era dura como era sempre. Fazia muito calor. Lá era muito quente na cidade e no campo.*

Em dois anos acumulou capital suficiente para fixar-se de vez na capital. Em São Paulo procurou acolhida no Bom Retiro com familiares indicados pelos amigos italianos da Fazenda Amália. Um acolhia o outro. De italiano para italiano. Remetendo à hospitalidade grega onde os iguais se acolhiam aqui em São Paulo, no Brasil, os italianos se aglomeraram para manter sólida a origem.

Foi fazendo amizade dentro do nicho de imigrantes. Ainda a língua predominante era o italiano. Reuniam-se no bar, andavam de bonde. Stanislaio almejava trabalhar como açougueiro. Para ele, era uma arte o manuseio da carne. O contato com o alimento tão escasso em sua vida era foco de desejo. Quando via um açogue ficava deslumbrado parado na porta admirando a arte de manipular as peças de carne. Aquele trabalho o fascinava.

O alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social. Os alimentos não são somente alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro. A historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais como espelho de uma época e que marcaram uma época. Neste sentido, o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come. Enfim, este é o lugar da alimentação na História. (SANTOS, 2005, p. 12)

Conheceu um compatriota que trabalhava com açogue. “Ensinou ele a trabalhar com carnes, cortar carnes e foi assim que entrou no ramo dos carnívoros. Gostava

mesmo. Ficou sendo açougueiro e o foi até o fim da vida dele que foi em 1991” (MARINO, 2012).

Rapidamente pegou o jeito. Tornou-se açougueiro. Em 1935 abriu seu próprio comércio na Aclimação<sup>9</sup>. Trabalhou com afinco e pôde exercer em seu espaço comercial a dádiva de receber bem seus hóspedes. Por ter clientela cada vez mais formada, Stanislao tratava seus clientes como amigos: passava horas conversando com eles, tratava-os pelos nomes, transmitia segurança nos produtos ofertados. Habilitou-se em conversar na língua portuguesa com os clientes. Fazia parte do cotidiano do bairro, da rua e das vidas dos indivíduos que nele estavam inseridos.

Então, dentro da boa norma do “dar”, os prestadores de serviços sonham com a retribuição da dádiva aceita, sob a forma de um cumprimento, [...] até mesmo a gorjeta, um dos muitos temas secretos da hospitalidade comercial, [...] como deixar de reconhecer que nunca somos tão frágeis como quando em território estranho, e que essa “com-paixão” para conosco, marca da solidariedade humana, não pode ser prevista em nenhum contrato? (CAMARGO, 2006, p. 23)

Com acúmulo de capital, finalmente realizou seu sonho de melhorar a qualidade de vida da família. Pagou passagem para o irmão com os três filhos que ficaram na Itália. Acolheu sua família ajudando-a na aquisição da mobília da casa alugada na mesma rua, no Bom Retiro. Ensinou o irmão a trabalhar no açougue gerando uma fonte de trabalho.

Fazia entregas em domicílio. No morro da Aclimação conheceu a doméstica piracicabana Luiza Martins que o ajudava cuidando da cesta com carnes no início do morro. Ele guardava o cesto em frente à casa onde Luiza trabalhava e pedia para ela vigiá-lo para ninguém roubá-lo ou mexer nele enquanto subia para entregar as carnes nas casas no alto do morro. Desta amizade surgiu o namoro e, posteriormente, o casamento em 1940. Tiveram quatro filhos, dois faleceram. Carelli (1985, p. 71) ressalta que:

A comunidade italiana se distingue na população paulista por seu apego aos usos e costumes das diversas províncias da península e por sua vida cheia de cores. Com efeito, a família nuclear não se isola da família num sentido mais ampliado. E mesmo se os casamentos mistos se generalizam nos anos vinte, isto não altera a estrutura das relações familiares. De fato, a família brasileira já possui, com suas modalidades próprias, um sistema patriarcal de origem mediterrânea bem próximo do italiano. Os brasileiros se acomodam, pois, às exigências da família italiana, que tendem a predominar em casos de casamentos mistos (CARELLI, 1985, p. 49).

---

<sup>9</sup> O depoente não forneceu detalhes sobre a compra do açougue.

O autor sinaliza também que o casamento constitui o fator mais poderoso de fusão entre diversos grupos étnicos e sociais. Ora, desde 1920, 55,4% dos noivos italianos se casam com brasileiras e, em 1927, tal cifra passa a 62,2%.



Fotografia 2: Stanislao Marino, sua esposa Luiza Martins, os filhos Luiz e o caçula Antônio Carlos.

Fonte: Família Marino



Fotografia 3: Stanislawo Marino e sua esposa Luiza Martins.  
Fonte: Família Marino

Stanislawo Marino permaneceu com Luiza Martins até o final de sua vida, ocorrida em 1991. Ela faleceu no ano de 2001.

### CAPÍTULO 3 - AFIRMANDO-SE NO NOVO MUNDO

Habitualmente, sobretudo entre os pesquisadores franceses, tais como Gotman (2009), Montandon (2003), o termo “hospitalidade” somente pode designar relações interpessoais desinteressadas, embasadas na circulação de dádivas e contradádivas, e que todo o comércio da hospitalidade, ao usar o dinheiro como moeda de troca, mascara seus vínculos e os encena.

De forma diferente, pesquisadores como Caillé e Bevilacqua insistem na hipótese de que os princípios da dádiva encontram-se em todas as formas de relação interpessoal, inclusive as comerciais.

Alain Caillé (2002) mostra que Marcel Mauss não estava falando de um hábito em extinção; ao contrário, a partir das contribuições reunidas dos pesquisadores na *Revue du M.A.U.S.S*<sup>10</sup>, pode-se até mesmo formular outra hipótese, de que o assim chamado terceiro setor é, em si mesmo e em sua ideologia, na tentativa de eliminar a figura do lucro ou da mais-valia, a própria encarnação dessa mistura dos dois paradigmas, da dádiva e do comércio. O objetivo da revista é exatamente este, o de desvelar a lógica da dádiva que persiste nas formas de troca atuais, inclusive no comércio, dentro da hipótese formulada por Alain Caillé (2002, p. 148) segundo a qual:

(a tríplice obrigação) continua agindo vigorosamente até no seio da sociabilidade secundária. Nenhuma empresa, pública ou privada, nenhum empreendimento científico poderia funcionar se não mobilizasse em benefício próprio as redes de primariedade cimentadas pela lei do dom.

A persistência do sistema da dádiva no comércio é também o tema de pesquisadores da Universidade Federal do Paraná. O maior mérito desses pesquisadores é o de mostrar como, mesmo dentro do comércio, os sistemas da dádiva e do comércio se sobrepõem, como os conflitos derivam menos do contrato, para o qual existe a ação judicial junto aos órgãos de defesa do consumidor, do que da dádiva. Especial destaque deve ser dado ao estudo da antropóloga brasileira Ciméa Bevilacqua (2001) que analisou as queixas depositadas em órgãos de defesa do consumidor. O objetivo de sua pesquisa foi “explorar a intuição maussiana” sobre a coexistência desses dois princípios aparentemente antitéticos de organização das relações sociais, desenvolvendo a hipótese

---

<sup>10</sup> “O Jornal do M.A.U.S.S. (Movimento Anti - Utilitarista nas Ciências Sociais) busca recolocar o paradigma maussiano no centro da análise sociológica, abrigando estudos sobre a hospitalidade” (CAMARGO, 2008, p. 35).

de que a lógica do dom não se limita apenas a regiões intersticiais da sociedade contemporânea, mas pode ser reencontrada no próprio coração do mercado. Seria apressado demais concluir que, da mesma forma que gestos inospitais, também não há gestos hospitais na hospitalidade comercial?

Dessa forma, será abordado o cotidiano do paulistano Antônio Carlos Marino, desde o trabalho com seu pai Stanislao, em seu açougue, até sua administração do restaurante Carlino, o mais antigo restaurante italiano em São Paulo, bem como a hospitalidade familiar entrou no restaurante pela família Marino e a influência de seus filhos Bruno e Bianca, formados em curso superior de gastronomia.

Para Godbout (1999, p. 238):

A dádiva, visto que se baseia na confiança que o mercado, é mais arriscada, mais perigosa e afeta profundamente a pessoa quando as regras não são respeitadas, quando ela se deixa enganar. Inversamente, no outro extremo, o perigo da dádiva reside no peso da obrigação que se transforma em imposição.

### 3.1 Marino e o Restaurante Carlino

*Destrinchei tudo direitinho, separei as carnes. Fiz depois um coelho. Cortei tudo. Ele me disse: você conhece! Vou vender o restaurante para você! Só Para você. Se eu não vender para você prefiro fechar. Porque você tem o jeito que vai dar continuidade ao Carlino [Marino relatando sobre o seu encontro com Marcelo Gianni, segundo proprietário do Carlino].*

Antônio Carlos Marino, proprietário do restaurante Carlino, assumiu a terceira geração administrativa em 1977. Vindo de uma família de pai italiano e mãe brasileira, aprendeu desde criança o ofício de açougueiro com o pai, Stanislao Marino. Cresceu trabalhando com seu pai no açougue da família.

Nascido no dia vinte e dois de novembro de 1944, no Bom Retiro, aprendeu valores familiares que predominariam ao longo de sua vida como o respeito pelas pessoas. O pai fazia questão de que estudasse a língua portuguesa. Cenni (2003, p. 329) afirma que “nas famílias em que um dos cônjuges é brasileiro, normalmente são adotados os costumes e a língua nacionais”.

Aprendeu paulatinamente com o pai o dialeto italiano da região da Campânia quando conversava com o tio e primos e dentro de casa. Aos nove anos de idade começou a trabalhar no açougue do pai na Rua Antônio Marcondes, número 729, Alto do Ipiranga. Gostava de conviver ao lado da figura paterna em seu ambiente de trabalho.

*Meu pai era um exímio açougueiro e eu gostava de vê-lo trabalhar. Ele era bom pra caramba. Nós trabalhamos juntos muitos anos. Era divertido trabalhar com ele. [...] Éramos nós dois. Chamava Açougue Alvarenga. A gente abria às quatro horas da manhã. Três e vinte ele me chamava. Todos os dias. O ônibus passava vinte para as quatro. Quatro horas já tava no trabalho fazendo os pedidos para os restaurantes e bares. Tinha um restaurante na Sé; um sírio libanês que comprava muita carne moída para fazer quibe (Marino, 2010).*



Fotografia 4: Antônio Carlos Marino, criança.  
Fonte: Família Marino

Aos dezesseis anos, em 1960, ingressou no curso técnico de Química Industrial no Colégio Oswaldo Cruz, na Avenida Angélica. “Fechava o açougue e ia para a aula. Era o curso do momento. Se a gente ia para o científico não conseguia emprego. Lá não, lá era segurança de arrumar emprego.” Porém não seguiu a carreira de químico industrial.

O açougue fornecia insumos para restaurantes. Marino, ao entregar as encomendas ao longo dos anos, cria vínculos com os cozinheiros. Alguns o convidam para conhecer melhor o cotidiano da cozinha. Foi tomando paixão pela arte gastronômica, que, para Maciel (2004, p. 27):

A cozinha de um povo é criada em um processo histórico que articula um conjunto de elementos referenciados na tradição, no sentido de criar algo único - particular, singular e reconhecível. Entendendo a identidade social como um processo relacionado a um projeto coletivo que inclui uma constante reconstrução, e não como algo dado e imutável, essas cozinhas estão sujeitas a constantes transformações, a

uma contínua recriação. Assim, uma cozinha não pode ser reduzida a um inventário, a um repertório de ingredientes, nem convertida em fórmulas ou combinações de elementos cristalizados no tempo e no espaço.

Aprendeu com o pai a acolher as pessoas em seu estabelecimento. Personalizou o atendimento e expôs o gosto pelas cenas hospitaleiras e criações de vínculos através do cotidiano em trocas interpessoais, onde a “hospitalidade genuína transbordou a hospitalidade do negócio” (CAMARGO, 2008, p. 42).

Atendia diretamente o cliente, frente a frente. Acolhia-o pelo nome na porta do açougue - caso fosse já cliente - e de forma aplicada escolhia a carne de bom gosto do cliente. Com isso, atendia desde a patroa à empregada. O público cada vez mais aumentava.

Trabalhou com o pai até os dezenove anos de idade. Em 1965, com vinte anos, começou a investir no ramo de restaurantes em sociedade com outro açougueiro, Carlo Bricio, no Restaurante Corso, situado na Avenida Senador Feijó. Trabalhava no caixa.

*Por coincidência meu sócio se chamava Carlino, Carlo Bricio. Ele serviu o Marconi, era garçom e cozinheiro no navio. Marconi era um cientista que trabalhou com rádio, ondas curtas. Ele, quando estava ancorado na Bahia de Guanabara, acendeu as luzes do Cristo Redentor. Então nós ficamos sócios lá (Marino, 2010).*

Todos seus funcionários eram italianos. Ficou um ano e meio amadurecendo como administrador. Exerceu sua hospitalidade com os funcionários italianos. Percebeu que eles, os italianos, eram muito informais com o público, principalmente com seus conterrâneos. Eram naturais como se estivessem em casa, remetendo o serviço às antigas *trattorias* dos bairros italianos da capital paulista. O cardápio elaborado era voltado às influências culturais que contribuíram na formação da cozinha brasileira como o *cassoulet* francês, o arroz de Braga e a bacalhoadada portuguesa.

*Tinha cassoulet, arroz de Braga, feijoada. De quarta e sábado tinha tripa que é a dobradinha, rabada, pescada, um bacalhau muito bom. Tudo era bom. O fogão era de óleo diesel. Tinha um buraco perto da porta que se colocava o óleo e ele corria a um depósito de baixo do fogão e quando acendia o fogão fazia um barulho, parecia um maçarico, esquentava a chapa inteira. Não tinha boca, você colocava a panela em qualquer lugar. Era a tecnologia da época. (Marino, 2010)*

A clientela era composta principalmente por estudantes de Direito do Largo São Francisco, vereadores e funcionários da Câmara Municipal situada na Rua Líbero Badaró.

*A clientela era muito boa. Iam os vereadores porque a Câmara dos Vereadores era na Líbero Badaró, ia a reitoria da 12 de Agosto porque era ao lado do Largo São Francisco. Era o único restaurante que não fechava no 11 de Agosto que era o Dia da Pendura. O resto tudo fechava de medo e nós não. As duas da tarde aquela fila enorme para entrar no restaurante. A gente servia para eles de tudo. Tinha o vinho Corso que vinha da Argentina naqueles tonéis, a gente punha na mesa deles e eles devoravam tudo (Marino, 2010).*

Esse atendimento acolhedor e a qualidade dos alimentos oferecidos contribuíram para a consolidação de produções alimentícias no cotidiano do paulistano.

O que se chama hoje de "cozinha brasileira" é o resultado de um processo histórico, o qual traz em si elementos das mais diversas procedências que aqui foram modificados, mesclados e adaptados. Não é possível pensar em uma "cozinha brasileira" sem pensar em uma miscigenação. Porém, essa constatação não implica uma apologia desta, nem uma essencialização de uma situação que é dinâmica (MACIEL, 2004, p. 29).

Em 1969, entra como sócio na Pizzaria *La Toscanina*, no Bairro da Consolação, também mantendo a linha de trabalho italiano com a venda de pizza, prato tipicamente italiano que se difundiu rapidamente em São Paulo pelas mãos dos imigrantes italianos.

Os hábitos e práticas alimentares de grupos sociais, práticas estas distantes ou recentes que podem vir a constituírem-se em tradições culinárias, fazem, muitas vezes, com que o indivíduo se considere inserido num contexto sociocultural que lhe outorga uma identidade, reafirmada pela memória gustativa (SANTOS, 2005, p. 15).

No ano de 1973 conheceu, em uma boate, Rosana Gramigna, neta de italianos. Ficaram sete anos se paquerando, sendo dois deles de namoro firme. Rosana, na época, trabalhava no Desenvolvimento Rodoviário S.A (DERSA) e nem se imaginava ajudando a administrar um restaurante. A descendência italiana contribuiu no relacionamento. Em agosto de 1980, casaram-se em São Paulo.



Fotografia 5: Antônio Carlos Marino e sua esposa Rosana Gramigna.  
Fonte: Família Marino

Em 1977, por intermédio de seu sócio, Mario Antoni, soube que o segundo proprietário do Restaurante Carlino, Marcelo Gianni, queria vendê-lo. Este o comprara no ano de 1948 do compatriota Carlo Cecchini, na Av. São João.

O encontro de ambos foi marcado pela identificação de gravuras na parede dentro do salão do Carlino que ilustravam a cidade italiana natal de Gianni, Lucca. Marino ao identificá-las quebrou a muralha invisível entre eles e os aproximou na cena hospitaleira exemplificando uma memória coletiva sobre a cidade. Gianni reativou sua memória individual e remeteu as lembranças cotidianas de sua terra natal e “exarcebou o sentimento de continuidade e de coerência em sua reconstrução de si” (POLLAK, 1992), facilitando a troca hospitaleira entre os personagens do âmbito comercial que se transformou em social.

Eles tiveram identificação mútua no imaginário coletivo do vínculo do lar, da acolhida familiar na memória de Gianni. Ou seja, a primeira impressão de Gianni com Marino foi positiva e vice-versa.

Conversaram a respeito do empreendimento e Gianni pediu que ele retornasse em uma segunda oportunidade. Os laços estavam atados. Faltava então concretizar a força que esse nó representaria no fechamento do negócio. Ao retornar, houve mais elementos de identificação entre eles também na área culinária quando Marino destrinchou uma vitela e limpou um coelho para Gianni com facilidade, pois já tinha

experiência ao trabalhar anos com seu pai no açougue paterno. Para Godbout (1999, p. 85), o que vale um objeto, um serviço, um gesto, fortalece vínculos:

Entretanto, além e independentemente de seu valor de troca e de seu valor de uso, as coisas têm valores diferentes, segundo sua capacidade de expressar, de veicular, de alimentar os vínculos sociais. Esse valor não é, porém, estabelecido por comparação com outras coisas, mas, sobretudo em relação com as pessoas.

E esta comunicação não verbal, este serviço fez com que Gianni tivesse certeza de que o futuro do Carlino estaria em boas mãos. Vendeu-o por um preço bem valorizado, pois sabia que Marino teria êxito financeiro.



AVENIDA DOUTOR VIEIRA DE CARVALHO  
A MENOR AVENIDA DO MUNDO

*Feliz Natal  
e Próspero Ano Novo*  
SÃO PAULO

Fotografia 6: Cartão comemorativo de Final de Ano da Avenida Vieira de Carvalho com o Restaurante Carlino em detalhe na parte inferior esquerda.

Fonte: Família Marino.

A localização do restaurante em 1977, na Avenida Vieira de Carvalho era boa e favorável, pois ficava entre a Praça da República e o Largo do Arouche. Naquele período, o Centro contribuía com o fácil acesso de seus clientes ao local sem correr um risco maior da violência. Para Grinover (2006) o papel da acessibilidade em uma cidade é fundamental para a interatividade das pessoas que nela vivem e transitam:

A essência da cidade é justamente o estímulo à aproximação entre seus habitantes, o que cria as condições para a interação social e define o espaço urbano como público, acessível, lugar das diferenças,

da heterogeneidade. Uma boa qualidade de vida, e, portanto, de hospitalidade, é condição para o desenvolvimento urbano e é uma condição estratégica da cidade (GRINOVER, 2006, p. 38).



Fotografia 7: Fachada do Restaurante Carlino na Avenida Vieira de Carvalho.  
Fonte: Família Marino



Fotografia 8: Salão do Restaurante Carlino na Avenida Vieira de Carvalho.  
Fonte: Família Marino

Marino relembra em seu discurso saudades do tempo em que no centro da cidade de São Paulo as pessoas eram hospitaleiras. A vizinhança era segura tanto para ele quanto para seus clientes.

O convívio era tranquilo a ponto de irem celebridades ao restaurante, como o médico e político Adhemar de Barros, o desportista Leônidas da Silva – famoso jogador de futebol conhecido como Diamante Negro –, o ex-governador de São Paulo Lucas Nogueira Garcez – governador entre 1951 e 1955. Porém, não sabemos se todos esses ilustres personagens fizeram parte da memória coletiva de Marino, visto que Adhemar de Barros faleceu em Paris, no dia 12 de março de 1969 e Marino assumiu o restaurante em 1977 sendo impossível, cronologicamente, terem se encontrado no Carlino.

Exemplos como este reforçam a identidade social de Marino perante a história do restaurante. Absorveu os acontecimentos vivenciados pelos personagens anteriores e com eles se mesclou. Essa simbiose de lembranças o torna parte do todo. Enraíza-o na cultura do Carlino.

Quando Marino assumiu o restaurante, manteve toda a equipe, enfatizando seu estilo de trabalho: além de vender o produto, é importante saber acolher o cliente, saber dele se está satisfeito com a qualidade da comida e do atendimento. Tratá-lo pelo nome. Como ele mesmo disse ao longo da sua entrevista, é “botar a cara: estando bom ou ruim, mantenha o relacionamento cordial”.

Com um ano de casa, Marino viaja para Itália para registrar as novidades gastronômicas e reafirmar o gosto pelos pratos tradicionais. Através de uma carta de apresentação do Cônsul Geral da Itália, as barreiras visíveis e morais da hospitalidade entre estranhos se abrem para o forasteiro brasileiro em terras distantes. Relembra Marino (2010):

*Segui o cardápio a la carte até me sentir o “dono do galinheiro”. Daí um ano depois de abrir, fui para a Itália, em 78, para pesquisar um novo cardápio e fazer um curso de sorvetes. Amo sorvetes. Tinha um cliente nosso, o então Cônsul Geral da Itália Marcelo D’Alessandro. Ele falou para mim: você vai para Itália com minha carta de apresentação. Quando cheguei lá todos abriram as portas para mim. E eu aproveitei em todas elas. Ia para a cozinha e experimentava de tudo. Aprendia como fazer e anotava tudo. A cozinha do sul é mais pesada, têm molho mais encorpado, massas com frutos do mar. Do norte, muita caça, fungui, creme de leite. E engraçado que trouxe essa novidade de creme de leite e os clientes não se adaptaram, achavam ruim.*

Marino, que já aprendera com o pai a estratégia, apoiou no espaço, no nome Carlino e no atendimento cordial, seu método de acolher o cliente.

De uma forma muito simplificada, pode-se descrever, em linhas gerais, a construção de uma cozinha em um país colonizado a partir dos grandes deslocamentos populacionais e das trocas daí decorrentes.

Ao se deslocarem, as populações levaram com elas todo um conjunto de práticas culturais alimentares. Para satisfazê-las, tinham em sua bagagem vários elementos, técnicas e ingredientes, mas também valores, preferências, prescrições e proibições. Nas novas terras, utilizando elementos locais, criaram sistemas alimentares e cozinhas novas (MACIEL, 2004, p. 27).

Segundo Marino (2012) o comensal que frequentava restaurante italiano, na época, em sua grande parte era descendente de italianos. Aquele público era diferenciado pois, culturalmente, para os italianos, o ato de se unirem à mesa e repartirem o alimento eram a representatividade da sobrevivência de um povo que enfrentou guerras, fome, miséria, mortes, e, unidos, celebram a vida em sua alegria mais simples como o ato de nutrir-se em volta do elo que os unem nestes momentos: o alimento.

Na cozinha, prevalece a arte de elaborar os alimentos e de lhes dar sabor e sentido. Nela, há a intimidade familiar, os investimentos afetivos, simbólicos, estéticos e econômicos. Em seu interior, despontam as relações de gênero, de geração, a distribuição das atividades que traduzem uma relação de mundo, um espaço rico em relações sociais, fazendo com que a mesa se constitua, efetivamente, num ritual de comensalidade. A cozinha é, portanto, um espelho da sociedade, um microcosmo da sociedade, é a sua imagem (SANTOS, 2005, p. 21).

Desde o preparo na *cocina* à mesa, a tradição gastronômica italiana cria um espaço e a possibilidade de convívio das pessoas. A dádiva sendo a essência primária da hospitalidade embasa e ata (ou desata) os nós sociais. Este paradoxo de acolhimento espontâneo demonstra uma sociedade interligada por ações, pensamentos e modelos comuns.

Marino visiona um paralelo e o traça entre a tradição gastronômica italiana e a convivialidade comercial. Para ele, este conviva merece ser recebido na porta do restaurante pelo dono, tratado pelo nome e assim o exige. Quanto mais o cliente frequentar a casa, mais conhecimento dos gostos gastronômicos se terá, bem como, por exemplo, as suas preferências à mesa, o vinho preferido, o garçom de confiança. Porque um cliente que frequenta um restaurante específico cria hábitos gastronômicos difíceis de serem quebrados, os chamados pratos prediletos.

Godbout (1999, p. 201) ressalta a dádiva que baseia o vínculo entre as pessoas é mais importante que o lucro do recebedor:

O que importa no presente é que o oferente demonstre saber do que o recebedor gosta. Isso é mais importante do que a satisfação “mercantil” do recebedor, pois o que conta é o vínculo, e a dádiva é

uma operação a serviço do vínculo, como admite Camerer: “Um amigo íntimo deve poder adivinhar meus gostos”.

Com isso, alguns clientes nem precisam de cardápio. Marino já sabe o que seu conviva irá pedir. E isto faz com que este cliente - cada vez mais - reforce o vínculo comercial com o estabelecimento. “O reconhecimento que recebemos em virtude de um movimento dos outros em direção a nós mesmos é o reconhecimento que manifestamos em relação a alguém num movimento em direção a outro” (GODBOUT, 1999, p. 198).



Fotografia 9: Marino no Restaurante Carlino.  
Fonte: Família Marino

Cozinhar é uma arte. E exige esmero, qualidade, bom gosto. Um cliente, ao degustar um alimento em um restaurante deve ser seduzido pelo seu aroma. A memória gustativa controla os sentidos mais ocultos de satisfação, da autoestima, do imaginário infantil. Não apenas nutrir-se, mas contemplar-se com momentos ímpares de fruição.



Fotografia 10: Marino no programa de televisão Note & Anote.  
Fonte: Família Marino

Estes elementos agregam valores ao preço investido pelo conviva. Há um *plus*, um algo a mais que se oferece ao cliente e que bem pode ser caracterizado como uma transição entre a hospitalidade comercial e a genuína. Paga-se bem, justo, para ter momentos de plenitude gastronômica e que englobam a dádiva. Estas entrelinhas qualitativas fazem do restaurante Carlino um ambiente hospitaleiro. Acolhe este conviva e forma com ele vínculos emocionais.

A popularidade da casa trouxe ao restaurante personalidades ilustres, e Marino foi ao ar no programa Note & Anote, da Rede Record, em 1999, executar receitas italianas do cardápio do restaurante para a então apresentadora Ana Maria Braga e seu convidado, o jornalista e apresentador José Luiz Datena (fotografia 10).

Ainda sobre suas lembranças do Centro de São Paulo, Marino relatou em entrevista a Gabriel Rostey<sup>11</sup> da importância e representatividade da região em suas lembranças individuais:

A gente ia ao cinema na São João, ia paquerar na São João, lojas grandes na São João. Tudo era ali. Por que foram destruir a São João? Cartão postal nosso não é a Avenida Paulista, essa chegou agora;

<sup>11</sup> Entrevista cedida a Gabriel Rostey para a Associação de defesa do patrimônio histórico, arquitetônico, cultural e paisagístico da cidade de São Paulo, exposta na página eletrônica: <http://www.preservasp.org.br/diploma.htm>

cartão postal nosso é a Avenida São João. Ali tinha greve, tinha comemorações, tinha o carnaval, tinha tudo. Tudo era ali: cinemas, paquera....

Esta memória de Marino sobre sua vivência de um centro esquecido por políticas públicas que ao invés de agregar valores sociais, expulsa a convivialidade dos moradores. Bastos (2006), em sua pesquisa sobre o patrimônio no centro paulistano defende projetos que realmente incluam a participação decisória dos moradores que lá vivem. Para ela, este envolvimento com o patrimônio ocorre na medida em que ele é incorporado ao cotidiano do morador e um dos mediadores para tal é a força da memória individual e até coletiva desses moradores.

O passeio pelo centro ganha colorido quando compartilhado por antigos moradores da cidade. Rememoram acontecimentos, identificam edificações inexistentes, apontam peculiaridades de tempos idos: o antigo cinema, hoje convertido em espaço religioso em virtude do novo uso, o logradouro que teve seu desenho alterado, obras de arte removidas a fim de intensificar o tráfego local. A narrativa marcada pela recordação vem carregada de emoção e o passado ganha coloração positiva. A paisagem é reorganizada e fica a indagação: teria sido melhor? (BASTOS, 2006, p. 57)

Com a degradação do centro, Marino, em 2002, fechou as portas do restaurante que ficara aberto por 121 anos. A clientela começara aos poucos a se ausentar do restaurante. Sua hospitalidade perdera para as especificidades que compunham a vizinhança como a violência, a marginalidade, a prostituição. Seu território não exercia mais o papel social de acolher de forma segura e confortável o seu hóspede. Não era mais vivido por sua clientela que foi afugentada por não mais se identificar com o meio. Grinover (2006, p. 35) traduz essa territorialidade, esse espaço vivido como:

O espaço vivido também é identificado como espaço global e total que reúne três dimensões: o conjunto dos lugares freqüentados pelo sujeito (o próprio espaço da vida), as inter-relações sociais imbricadas e os valores psicológicos que são projetados e percebidos. O território realizado, vivido e sentido, mais que referenciado e circunscrito, engloba os lugares que se singularizam em suas diferenças pelo seu valor de uso, por seu alcance real: os lugares concretos quais sejam - o morar, o estudar, o trabalhar, o divertir-se, o viver saudavelmente, o transitar, o opinar.

Durante o período em que fechou as portas a família Marino continuou atuando com eventos, trabalho este que faziam paralelamente ao restaurante se tornara a principal fonte de capital. A saudade e os pedidos dos clientes contribuíram para em 2005 retomar as atividades, em novo endereço: Rua Epiácio Pessoa, 85, Centro (fotografias 11 e 12).

O novo ponto e a nova expectativa de acolher seus clientes fidelizados e a nova clientela se associaram na decisão de onde reabrir. A escolha foi pela oportunidade do espaço comercial, que antes já fora um restaurante, estar disponível. Os encanamentos estavam novos, a vizinhança e transeuntes não tinham características negativas como antes na Vieira de Carvalho.



Fotografia 11: Recepção do Restaurante Carlino da Rua Epiácio Pessoa.  
Fonte: Família Marino



Fotografia 12: Salão do Restaurante Carlino na Rua Epiácio Pessoa.  
Fonte: Família Marino

Os elementos de qualidade de vida citados por Grinover (2006) voltaram à tona neste novo espaço contribuindo para o acesso do cliente e a acolhida do anfitrião. A segurança foi reforçada na vizinhança com a instalação do Tribunal de Justiça na Av. Ipiranga no antigo Hotel Hilton.

Marino relata ainda que voltou para o Centro após três anos porque “*o Carlino, a história do Carlino, é no centro. O Carlino faz parte do Centro de São Paulo e vice-versa*”. Neste relato estão explícitos elementos de memória e de identidade social. Essa retomada ao Centro refere aos clientes um lugar de apoio da memória, o lugar de comemoração (POLLAK, 1992). Retoma no imaginário dos clientes a sensação de acolhimento, de momentos agradáveis tanto com a família, com amigo ou com relacionamentos perdidos no tempo. Porém, o restaurante restringe o horário de funcionamento do meio dia às quatro horas da tarde, pois como Bastos (2006, p. 54) analisa o centro:

A área central caracteriza-se por uma ocupação de intenso dinamismo no horário comercial, de segunda a sexta, e de grande esvaziamento após as 20h e aos fins de semana. [...] em nome da segurança dos demais usuários. [...] que também seguem o mesmo período de vitalidade do comércio, escritórios e prestadores de serviços: das 9h às 18h. Nas brechas de encerramento das atividades formais, as ruas são totalmente ocupadas por vendedores ambulantes, cantadores, mulheres que tiram a sorte, pregadores do evangelho, desempregados, prostitutas, moradores de rua e curiosos. Ou seja, por usuários que se quer segregar nas periferias longínquas, a fim de recuperar para a localidade os setores médios e incrementar a visita de turistas.

No ano de 2009, Marino inaugurou sua primeira filial na Rua Traipu, número 91, em Perdizes e levou para trabalhar com ele a metade de seus funcionários, juntamente com sua filha Bianca, ficando na matriz seu filho Bruno e sua esposa Rosana. Um ambiente com elementos visuais e mobiliários que transmitiu uma sensação acolhedora. A acessibilidade condizia com o local. Não muito a identidade antes destacada por Carlino com o Centro, porém o novo ambiente resgatou sua clientela noturna que nos anos áureos de funcionamento era acolhida agradavelmente.

A alimentação, organizada como uma cozinha, torna-se símbolo de uma identidade (atribuída e reivindicada) através da qual os homens podem se orientar e se distinguir. Mais que hábitos e comportamentos alimentares, as cozinhas implicam formas de perceber e expressar um determinado "modo" ou "estilo" de vida que se quer particular a um determinado grupo. Assim, parodiando a afirmação "bom para comer e bom para pensar", o que é colocado no prato, mais do que alimentar o corpo, alimenta uma certa forma de viver (MACIEL, 2004, p. 36).

Esta filial acolheu seus clientes até setembro de 2011. A média diária de empratados era de cento e vinte unidades. Marino fechou as portas por desentendimentos de ordem econômica com seus sócios retornando com sua filha Bianca para o Carlino do Centro. Hoje a família Marino trabalha unida com influências de todos os integrantes na dinâmica do serviço e da produção gastronômica.

Bruno e Bianca se afirmam na nova geração da família Marino com o desenvolvimento de novos cardápios, novas ideias de apresentações de receitas e opinando no cotidiano gerencial e operacional no ramo de alimentos e bebidas dentro do secular restaurante italiano (fotografia 13).

### 3.2 Bruno Marino, Bianca Marino e a formação para cozinha

*A apresentação dos pratos é uma das maiores influências. Aprendi muito na faculdade. Estou mudando aos poucos. Não cheguei aqui revolucionando tudo porque se não, meu pai me mata (Bianca Marino, 22 anos).*



Fotografia 13: Bianca, Marino e Bruno – tradição e inovação no Carlino.  
Fonte: Família Marino

Bruno e Bianca são filhos de Marino com Rosana Gramigna Marino, sua esposa. A permanência diária no ambiente do restaurante orientou de forma decisiva o futuro profissional de ambos. Bianca, de vinte e dois anos, afirma que como cresceu dentro do Carlino não tinha como não ser influenciada pelo seu cotidiano que era a extensão de sua casa:

*Eu não escolhi. Não tinha outro jeito. A gente, desde criança, morava na frente do restaurante, desde a Vieira de Carvalho. Ficava lá o dia inteiro, entrava e saía o dia inteiro. Brincávamos dentro do restaurante. Moramos até 1997, depois mudamos para o Pacaembu e mudamos novamente para frente da filial (Bianca, 22).*

Bruno, de vinte e cinco anos, teve o mesmo sentimento e visão. Não sabia separar o ambiente de trabalho dos pais com um espaço de diversão (fotografia 14). Tornou-se um lugar de memória (POLACK, 1992) para ambos. Este espaço também foi responsável em propiciar a criação de novas amizades com os filhos dos clientes. Bruno Marino afirma que:

*O Carlino é minha vida. Eu nasci praticamente dentro dele. Desde os cinco, seis anos de idade eu já frequentava a cozinha, brincava com massa. Sempre me aventurei desde pequeno, [...] É um grande aprendizado. Sempre tem alguma coisa que acontece aqui dentro. A formação de amigos de filhos de frequentadores que vinham antigamente tornou uma grande amizade que continua ainda. Acho que isso é um fato muito importante.*



Fotografia 14: O pequeno Bruno e sua tendência para a cozinha.

Fonte: Família Marino

Quando se separaram para trabalhar, um na matriz e outro na filial, tiveram aprendizados diferentes. Bianca trabalhou na filial com o pai enquanto o irmão Bruno tornou-se chefe da cozinha na unidade central ao lado de sua mãe, que ficou responsável pela administração.

A absorção da experiência ao lado do pai foi fundamental para seu crescimento no ambiente de trabalho tanto na cozinha quanto no salão. Bianca aprendeu a tratar seu cliente de forma hospitaleira tendo como base o prazer em atendê-lo e em servi-lo:

*Comecei a ver a cozinha com outros olhos quando passei a vê-la como um trabalho, uma empresa. E servir as pessoas é um sentimento imediato, uma sensação muito boa, não faria outra coisa na vida por isso: ver a pessoa assentar e escolher um vinho e você trazer uma berinjela, um pão, e você ver o brilho no olhar da pessoa na hora, sabe. Eu acho que é por aí. Ela sai mais satisfeita. Às vezes não. Também a resposta negativa é na hora: ou ela vai gostar ou não vai. Isso também é bom, do que ela gostou do que não gostou, do atendimento, do prato (Bianca, 22).*

Enquanto isso, Bruno vivenciou a gestão da cozinha ao lado de funcionários de longa data de convivência, porém com um estigma de filho do dono e não de um

profissional competente. Foi necessário trabalhar no cotidiano a mudança de sua imagem, junto aos funcionários.

*Foi meio estranho no começo porque eles sempre me viam como o filho do dono. Depois fui comandar a cozinha e eles ficaram receosos, mas depois compreenderam que eu estava entendendo do assunto e aí começaram a me respeitar. Sempre fui curioso. Desde cedo entrava na cozinha e ficava perto do masseiro, ficava conversando com eles, olhando como era feito. Hoje em dia, é muito tranquilo, todo mundo me respeita, eu respeito eles. A convivência é muito boa (Bruno, 25).*

Ocorreu também a transferência da imagem de seu pai para a dele no salão perante os clientes. Foi inevitável a comparação. Essa mudança inicialmente fez quebrar a dinâmica hospitaleira da acolhida tão acostumada e fidelizada pelos comensais do restaurante:

*No começo foi difícil porque quando os clientes entravam já tinham a figura do meu pai como referência, então quando entravam já iam me perguntado: cadê seu pai? E agora com o passar do tempo quando eu não venho, eles perguntam por mim. Cadê o Bruno que não está aqui? Hoje eu converso com todo mundo nas mesas, é muito legal (Bruno, 25).*

Com o fechamento da filial, a família se reuniu no restaurante do Centro construindo um novo cenário na convivência cotidiana. As adaptações feitas para o bom andamento do restaurante são cíclicas. São pontos de vista distintos. Por meio de muitas conversas e ações enfrentam as dificuldades corriqueiras, visando à prosperidade do grupo. Esta organização da família italiana é tradicional e tem origem europeia anteriormente à imigração ao Brasil. Carelli (1985, p. 41) explica que:

*São os imigrados provenientes das cidades que abrem lojas onde, em geral, toda a família trabalha. Mede-se a prosperidade dos negócios pelas obras de aumento dos estabelecimentos. O sucesso se explica porque, já na Itália, eles se haviam familiarizado com a economia urbana e com as relações de mercado. A intensidade do trabalho, a organização familiar de produção e os hábitos de economia permitiram-lhes formar um capital inicial.*

Os depoimentos de Marino, de Bruno e de Bianca convergem quando tratam esta nova fase de trabalho em equipe e as suas ocupações. Marino sabe que está na hora de passar mais responsabilidades para os filhos, mais vivência e mais esforço no trabalho, enfatizando que cada um tem o seu lugar:

*Tá havendo uma certa discussãozinha ainda de pareceres: faz isso, não faz aquilo. Coisa que tem que ter mesmo para o crescimento. Então ela [Bianca] tem ficado mais comigo aqui [salão], interagido mais comigo, com os clientes e com a cozinha. Ela fica preocupadíssima. E ele [Bruno] ainda tá meio no ar, sabe como é. Com a minha volta ele acha que ficou sem lugar. Eu disse não, seu*

*lugar é aqui mesmo, é esse mesmo. A tua mãe fica só no controle de caixa e pagamento e nós três aqui: vocês dois na cozinha e eu no salão. Volta e meia cada um pode vir para o salão, ele pode vir para o salão também, ela fica lá ou ele fica lá e ela vem pra cá. O esquema do Carlino é esse, o contato direto com o cliente. É assim que agente tá fazendo. Tá havendo certa discussõzinha entre a gente. Tem que ter esses papos aí, tem que ter. Tem que parar tudo e seguir uma linha, não uma linha que eu quero e sim uma linha que nós queremos. O que for bom para nós quatro. Nós vamos chegar lá, vamos chegar (Marino, 2012).*

Bianca cita a importância da união familiar para a prosperidade de todos diferentemente do risco que corre em sociedades com terceiros:

*Eu fico na cozinha e aqui no salão. Fico mais lá na cozinha. Cada um tem que ter sua função porque senão a gente fica nessa briga, por exemplo: fulano ligou era para ter pedido. Pensei que você pediu. Não, era para você pedir. Entendeu? Um joga pro outro, daí não sai do lugar. Eu estava acostumada só com o meu pai. Já estávamos aqui antes, mas quando a gente se separou, cada um tinha jeito com outro. Eu tinha um jeito de trabalhar com meu pai e minha mãe com o Bruno agora juntou de novo. Trabalhar com a família é bom. Um tem confiança no outro. Não tem essa de passar a perna no outro. Em sociedades sempre tem um que quer passar a perna no outro e aqui não tem isto. Por outro lado agente se soca o tempo inteiro com ideias diferentes, mas é bom para o crescimento de todo mundo. Um só quer o bem do outro, da pessoa e do lugar. É importante dar valor na família (Bianca, 22).*

Bruno afirma que trabalhar em família é positivo para todos evoluírem, porém há o desgaste natural que vai além do restaurante, pois a extensão do lar é o restaurante e vice-versa:

*Está até melhor porque as responsabilidades foram divididas. Cada um cuidando de uma área e com isso pode-se evoluir mais: eu e minha irmã tomamos conta da cozinha, minha mãe do administrativo e meu pai fica no salão conversando com clientes e mantém contatos com os fornecedores. Tem hora que é muito e tem hora que não é legal. Se você trabalha em outro ambiente quando chega em casa vai relaxar, mas se você trabalha em família quando chega em casa só vai falar disso, do restaurante. São vinte e quatro horas falando do Carlino. Tem hora que acaba estressando um pouquinho, mas nada demais porque é a família e todo mundo quer nosso bem (Bruno, 25).*

E há também a influência do curso superior de gastronomia que a nova geração da família Marino interage com a tradição secular do restaurante. Bianca diz que o curso contribuiu para a modernização da apresentação dos pratos em um processo paulatino, pois enfrenta a tradição de funcionários antigos, como o “Capixaba” que trabalha no restaurante há 46 anos e vivenciou o cotidiano do restaurante e suas mudanças ao longo dos tempos:

*Aqui tem que ter mais cuidado ainda porque têm pratos novos, porém têm pratos muito antigos. Os cozinheiros são muito antigos. O Capixaba tá de férias agora, ele tá no Carlino há 46 anos, é masseiro e cozinheiro. Não posso chegar à cozinha e mudar tudo, não é assim, tem uma tradição. O Carlino é uma tradição. Criei algumas massas recheadas. [...] Tenho que ir com muita calma. Mudamos algumas louças, uns pratos maiores. Isso foi que mais as pessoas estão comentando todos gostam de uma apresentação mais bonitinha. E agora nós estamos criando pratos menos gordurosos para o verão. Aqui o prato que mais sai hoje é a pescada canadense. Um filé de um palmo inteiro grelhado com risoto de alho-porró (Bianca, 22).*



Fotografia 15: Bianca Marino e sua influência na cozinha.  
Fonte: Família Marino

Bruno cita que o tecnólogo em gastronomia o incentivou a trabalhar com mais autoestima e criatividade, com isso mudou, mesmo que sutilmente, o cardápio, introduzindo novos pratos:

*Eu me sinto chefe depois que me formei em 2010. Mas sempre tomei conta da cozinha não me achando um chefe. Achava que tinha que ter uma formação. Como nosso cardápio era muito antigo resolvi dar uma modernizada na apresentação dos pratos. Alguns muito antigos eu mudei colocando uns novos que hoje em dia todo mundo gosta. Não foi uma grande mudança em si. Colocamos sugestões do dia, faço um molho novo sempre trabalhando com estoque.*

Fala também do aprendizado dentro do restaurante principalmente com seu pai e o desejo de perpetuar o Restaurante Carlino em sua geração:

*Na faculdade, você tem uma parte mais teórica, você acaba aprendendo coisas interessantes, porém onde você realmente aprende é dentro do restaurante convivendo com as pessoas, com os funcionários. É completamente diferente conviver com alunos que todos querem aprender só que com objetivos diferentes. [...] Meu pai é um grande professor. Ele praticamente me ensinou tudo sobre o Carlino, sobre o cardápio, receber os clientes. Eu sou muito grato a ele e quero dar sempre continuidade. Aprendi em primeiro lugar ser honesto com os clientes, ter simpatia, saber direito dos pratos, pois não adianta falar direito o nome dos pratos, tem que saber como foi feito. Quero dar continuidade e quem sabe futuramente abrir uma casa com nome Carlino também e tocar a vida (Bruno, 25).*

Marino, em conversa informal, afirma que está concordando com as mudanças progressivas do cardápio atribuídas aos seus filhos. Analisa a mudança de gostos e de públicos em seu restaurante, porém ressalta a importância do cardápio ser direcionado à cultura italiana; para isso, Bianca mantém contatos com uma amiga de infância que mora na Itália para estarem sempre informados sobre as tendências que servirão de sugestões para adaptações no cardápio ao gosto brasileiro. Cabe, então, ao Bruno e à Bianca criar novos pratos no Carlino com inspirações contemporâneas italianas.

Bruno e Bianca ingressaram no curso de gastronomia em 2008 e se formaram no ano de 2010. Tiveram aulas teóricas que iam de Nutrição à Microbiologia e Higiene de Alimentos e aulas práticas que iam de cozinha brasileira às tendências gastronômicas, gerando competências básicas para o exercício na profissão.

A formação superior em gastronomia, no país, começou há treze anos com a criação do primeiro bacharelado pela Universidade Vale do Itajaí – UNIVALI, em 1999, no estado de Santa Catarina. Somente em São Paulo estão cadastradas oito faculdades com cursos superiores de tecnólogo em gastronomia que duram em média dois anos.

O interesse pelos cursos de gastronomia cresceu significativamente após a alta demanda do mercado. O fortalecimento da moeda nacional favoreceu o crescimento da área de alimentos e bebidas devido a investimentos nacionais e estrangeiros; e pela exaltação do *status* social da profissão de *chef* de cozinha proporcionado pelos meios de comunicação como programas de culinária e de gastronomia na televisão, filmes longas metragens, matérias jornalísticas impressas e revistas especializadas e na ilimitada *internet* nas últimas duas décadas.

A mão-de-obra na cozinha de um restaurante está cada vez mais profissionalizada proporcionalmente com as exigências sanitárias na manipulação e

armazenamento impostas por normas públicas que restringem o amadorismo e o analfabetismo funcional dentro desse ambiente. Até então, os chefes de cozinha se originavam de cursos profissionalizantes no Brasil ou no exterior, ou de conhecimento adquirido com a própria experiência na área, como aconteceu com Marino. Seu desenvolvimento dentro da cozinha inicializou no açougue de seu pai, aprendendo a desossar e a cortar carnes. Adquiriu conhecimento nos anos como proprietário de seus antigos restaurantes, nas viagens gastronômicas à Itália e, desde 1977, dentro do Carlino.

A característica da cultura do aprendizado dos cozinheiros “práticos” – profissionais que aprendem o ofício na prática sem entender os “porquês” apenas reproduzindo àqueles que já têm as habilidades necessárias para a manipulação do alimento – ainda predomina na cozinha brasileira. Em São Paulo as cozinhas dos estabelecimentos são caracterizadas por profissionais de origem nordestina por causa da grande absorção da mão-de-obra de migrantes.

O grande embate dentro de uma cozinha é esse choque entre o prático e o universitário, pois pela visão do prático, os universitários não aguentam as condições físicas no local de trabalho durante a realização de trabalho, enquanto os recém-formados dizem que os práticos reproduzem sem compreender as bases didáticas do prato.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Desde o início, sabia-se do desafio de elaborar a história de um imigrante italiano que enveredou para a área da restauração. Há aí dois conceitos de hospitalidade em jogo, como já se viu o primeiro na relação entre residentes e imigrantes e o segundo na relação restaurante – cliente. Viu-se também que essa dupla abordagem é possível, devidamente embasada em diferentes autores.

Na imigração italiana ou de qualquer outra nacionalidade, estão em jogo memórias, (sobre) vivências, troca de conhecimentos entre seres humanos tão distintos, da mobilidade, da hospitalidade em suas três esferas – doméstica, pública e comercial –, de novos cenários e personagens que contribuem para a circulação da dádiva na construção dos processos socioculturais que caracterizaram a personalidade do povo brasileiro e nela ecoam.

Ocorre que na engrenagem das miscigenações culturais há falhas em seus movimentos: preconceitos, recusas, temores ao estranho, apatias, solidão, perda do vínculo com as raízes culturais e familiares. Transpor um oceano de expectativas para realização dos sonhos é mergulhar em seu próprio universo de reflexões sobre o porquê de tantos desafios sociais e morais que enfrentariam inseridos em uma realidade imposta com obstáculos que parecem distanciar o caminho para encontrar a felicidade. E, no Brasil, esses imigrantes tiveram que percorrer longos e árduos caminhos morais e psíquicos para encontrarem na essência da dádiva a busca da felicidade de uma vida cotidiana desejada.

As reflexões aqui expostas dão ideia do rico material da imigração italiana para o estudo da hospitalidade. Ficam desde já claros os seguintes elementos de hospitalidade desvelados: a primeira geração de imigrantes italianos teve maior dificuldade de interação no Brasil pela inospitalidade dos brasileiros do final do século XIX e início do século XX, acostumados a ver o trabalho manual reservado apenas a escravos na mão-de-obra assalariada cafeeira e industrial, o italiano, era apenas força de trabalho estrangeiro.

A substituição da força de trabalho escravo pelo assalariado europeu gerou embates entre as culturas. O imediatismo do projeto imigratório do governo se exemplificou na falta de infraestrutura para o acolhimento tendo que ser remediado paulatinamente de acordo com a demanda de necessidades. Questões primárias

sanitárias não foram executadas. O ambiente propício para proliferação de doenças infecto-contagiosas desde o traslado à recepção desses imigrantes contribuiu para cenas inospitais. A língua também dificultou a assimilação étnica, sendo causa e efeito do recolhimento em quistos sociais e colônias exemplificam o antagonismo entre etnias diferentes.

Essa aglomeração em quistos contribuiu para o acolhimento e ajuda mútua na sobrevivência e no desenvolvimento socioeconômico dos italianos frente às inospitalidades e preconceitos brasileiros, acolhidas domiciliares e ajuda para os recém-chegados conseguirem seus primeiros trabalhos no Brasil.

A ascensão social dos imigrantes, as trocas hospitais e a sua assimilação com a cultura brasileira concretizaram-se na primeira geração nascida no Brasil. Neste segundo momento, seus filhos e descendentes tiveram influências brasileiras desde o nascimento e cresceram tendo visões de patriotismo e nacionalismo diferentes de seus pais que imigraram e testemunharam todo o processo de integração. É o fato que na segunda geração a assimilação já fazia parte de imaginário coletivo.

Influenciaram áreas socioculturais e começam a expandir suas interações com a sociedade local. A bagagem sociocultural que eles trouxeram contribuiu decisivamente para o progresso nacional. Aumentaram a exportação de café com suas mãos-de-obra e como donos de terras, importaram insumos antes restritos à Europa. Introduziram culturas gastronômicas que iam desde a logística na distribuição de peixes frescos do litoral e da plantação de novos hortifrúteis até a consolidação de cardápios em restaurantes e trattorias característicos do norte ao sul da Itália. Fundaram clubes desportistas e entraram para a política nacional. Formam-se médicos, arquitetos, engenheiros, cozinheiros, artistas, etc.

Um bom exemplo é o caso da família Marino. Stanislao viu na hospitalidade o modo de sobrevivência e ascensão social. Encenou a hospitalidade dentro do comércio, mas desde o início aprendeu que havia a necessidade de um acréscimo de simpatia e bom humor. Tratava o público pelo nome, satisfazia as expectativas e ia além ao se familiarizar com sua demanda. Tornou-se integrante do meio e com isso teve êxito em sua sobrevivência em terras distantes. Suas economias contribuíram para a aquisição do seu açougue, porém sua hospitalidade, sua satisfação em atender o próximo que contribuiu para a manutenção de sua clientela.

Casou-se com uma brasileira misturando diferentes culturas dentro de sua casa. Fortaleceu os vínculos familiares, a dádiva ao trazer para perto de si seu irmão e sobrinhos que haviam ficado na Itália. Gerou renda para alimentá-los e protegê-los próximos a ele com o comércio da venda de carnes, alimento esse restrito por anos em sua vida na Itália caracterizada pela situação econômica de seu país.

Seu filho Antônio Carlos, ao trabalhar com o pai desde os nove anos de idade, absorveu seus ensinamentos de boa acolhida, seu jeito informal e respeitoso de atender o cliente e levou sua hospitalidade para dentro dos restaurantes que administrou, sendo proprietário, desde 1977, da terceira geração de gestores do restaurante mais antigo em funcionamento em São Paulo: o Carlino.

Ao desenvolver a pesquisa, foi possível constatar a resposta à problemática desenvolvida: se a dádiva circulava no restaurante Carlino. Sim, ela circula pela doação da família Marino em atender seu cliente com respeito, mesmo sendo por meio de uma acolhida informal que enfatiza o contato interpessoal.

As entrevistas evidenciaram que para a dádiva circular, deve-se primeiramente se doar ao outro, gostar realmente de atender, de acolher e de nutrir o outro para que este, como consequência, retribua não somente com dinheiro, mas com sua fidelização ao restaurante, com a amizade ao garçom de confiança, com vontade de passar pela soleira da entrada e sentar-se à mesa predileta, solicitar o prato preferido, de levar outros amigos e convidados para - em boa companhia - desfrutar de momentos agradáveis em um ambiente confiável.

Nota-se que o restaurante italiano do início do século tinha o papel de suprir a necessidade de acolher, fortalecer os vínculos com os imigrantes italianos consolidando-os pelos seus sabores, sua ambientação, com a língua italiana falada e com a devoção religiosa. O secular restaurante Carlino tenta manter esta ponte entre a acolhida do passado e sua acolhida atual baseada na dádiva exercida pela família Marino, a qual se vê hoje na hospitalidade encenada nos diversos estabelecimentos comerciais.

Marino contribui com a manutenção desse comportamento de proximidade junto ao seu cliente que vai ao restaurante desde criança e mantém uma tradição iniciada com seu avô ou bisavô, passou para seu pai, e, pretensiosamente, dará continuidade, se possível, com seu filho.

Esta dádiva já foi absorvida e entendida pelos filhos que a praticam diariamente no restaurante Carlino. Estudaram em faculdade de Gastronomia para complementarem

seus conhecimentos, novas técnicas, métodos de cocção e administração, porém os saberes da acolhida já carregam consigo desde crianças advindas do seu pai Marino.

Eles estão em processo de interatividade com o pai dentro do restaurante em assuntos como novas produções, apresentações, cocções e elaboração de cardápio. Porém a dádiva que circula no acolhimento da família Marino é *hors-concours*, não se desgasta com o debate por novos pratos ou por qual será o papel dos integrantes da família no restaurante, inovar ou manter tradicionais determinados pontos de vistas.

Tanto que Bruno e Bianca ao se referirem à acolhida do pai junto aos clientes, citam-no como “um grande professor”, uma pessoa que passou para eles o dom da boa acolhida iniciada com Stanislao Marino.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

### Fontes de Pesquisa

MARINO. Antônio Carlos. Entrevista cedida a Leonardo José da Fonseca Ribeiro. Duração de 58 minutos. São Paulo, 30 de março de 2010.

MARINO. Antônio Carlos. Entrevista cedida a Leonardo José da Fonseca Ribeiro. Duração de 22 minutos. São Paulo, 13 de janeiro 2012.

MARINO. Bianca Gramigna. Entrevista cedida a Leonardo José da Fonseca Ribeiro. Duração de 12 minutos. São Paulo, 13 de janeiro 2012.

MARINO. Bruno Gramigna. Entrevista cedida a Leonardo José da Fonseca Ribeiro. Duração de 15 minutos. São Paulo, 13 de janeiro 2012.

### Artigos, livros, dissertações e teses

ALVIM, Zuleika Maria Forcione. **Brava Gente!** Os italianos em São Paulo 1870-1920. 2ª. ed., São Paulo: Brasiliense, 1986.

ALVIM, Zuleika Maria Forcione. Imigrantes: a vida privada dos pobres do campo. In: NOVAIS. Fernando A, Sevckenko. NICOLAU. (Org.): **História da vida privada no Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras, v. 3, 1998.

ALVIM, Zuleika Maria Forcione. O Brasil italiano (1880 – 1920). In: BORIS FAUSTO (Org.): **Fazer a América:** a imigração em massa para a América Latina. 2ª ed., São Paulo: Editora da universidade de São Paulo, 2000.

AMARAL, Joelma. **Tudo que eu vi**. São Paulo: Editora CLA Cultural. 2005.

BALL, Stephen; JOHNSON, Keith. O humor nos ambientes da hospitalidade comercial. In: LASHLEY, Conrad; MORRISON, Alison. **Em busca da hospitalidade:** perspectivas para um mundo globalizado. Manole, São Paulo, 2004.

BARRETO, Ronaldo L.P. 2006. **O profissional nordestino na gastronomia em São Paulo**. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) – Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2006.

BASTOS, Sênia. Hospitalidade: uma perspectiva para a requalificação do centro histórico de São Paulo. **Revista Hospitalidade**, São Paulo, ano III, n. 2, p. 51-62, 2. Sem. 2006.

BUENO, Marielys Siqueira (Org.). **Hospitalidade no jogo das relações sociais**. São Paulo: editora Vieira, 2008.

BANNWART, Cristina Figueiredo. 2007. **Hospitalidade e convivialidade**. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) – Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2007.

BEVILACQUA, Ciméa. Notas sobre a forma e a razão dos conflitos no mercado de consumo. **Revista Sociedade e Estado**, volume XVI, números 1 e 2, 2001, p. 306-334.

BRUNO, Ernani Silva. **Histórias e tradições da cidade de São Paulo**. 2ª ed. Rio de Janeiro: Livraria José Olympio, Vol. 3, 1954.

CAILLÉ, Alain. **Antropologia do dom: o terceiro paradigma**. Rio de Janeiro: Vozes, 2002.

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

CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. Hospitalidade sem sacrifício? O caso do receptivo turístico. **Revista Hospitalidade**, São Paulo, ano III, n. 2, 2. Sem. 2006.

CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. **A pesquisa em hospitalidade**. Revista Hospitalidade. São Paulo, ano V, n. 2, p. 15-51, jul.- dez. 2008.

CAMARGO, Luiz Octávio de Lima.. **O desafio da hospitalidade**. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIAS DA COMUNICAÇÃO. Porto Alegre, 2004.

CARELLI, Mário. **Carcamanos e comendadores: os italianos de São Paulo da realidade à ficção**. São Paulo: Editora Ática, 1985.

CENNI, Franco. **Italianos no Brasil**. 3ª ed. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2003.

DEAECTO, Marisa Midori. **Comércio e vida urbana na cidade de São Paulo (1889-1930)**. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2001.

DIAFÉRIA, Lourenço. **Brás: sotaques e memórias**. São Paulo: Boitempo Editorial, 2002.

FLANDRIN, J. MONTANARI, M. (Org.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

GODBOUT, J. T. em colaboração com Caillé, Alain. **O espírito da dádiva**. Rio de Janeiro: Editora Fundação Getúlio Vargas, 1999.

GOTMAN, Anne. O Comércio da Hospitalidade é Possível? Tradução Luiz Octávio de Lima Camargo. **Revista Hospitalidade**. São Paulo, v. VI, n. 2, p. 3-27, jun.- dez. 2009.

GOTMAN, Anne. **O turismo e a encenação da hospitalidade**. Texto apresentado pela prof. Marielys Siqueira Bueno, no curso de Mestrado em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi, 2005.

GRINOVER, Lucio. A hospitalidade na perspectiva do espaço urbano. **Revista Hospitalidade**. São Paulo, ano VI, n. 1, p. 04-16, jan.-jun. 2009.

GRINOVER, Lucio. A hospitalidade urbana: acessibilidade, legibilidade e identidade. **Revista Hospitalidade**, São Paulo, ano III, n. 2, 2. Sem. 2006.

HOLANDA, Sérgio Buarque. **Raízes do Brasil**. Rio de Janeiro: Liv. José Olympio, 1986.

HUTTER, Lucy Maffei. **Imigração Italiana em São Paulo (1880 – 1889)**. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1972.

HUTTER, Lucy Maffei. **Imigração Italiana em São Paulo de 1902 a 1914: O Processo Migratório**. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1986.

KHOURI, Dolly. 2007. **Hospitalidade e acolhimento na comunidade libanesa em São Paulo (1973 a 1992)**. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) – Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2007.

LANDIM, Maria Luiza Braga. Entre o Brasil e a Itália: Identidades e nacionalidades. In: **América Latina em construção: sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: 7LETRAS, 2006.

MACHADO, Antônio de Alcântara. **Brás, Bexiga e Barra Funda**. Rio de Janeiro: Ediouro, 2004.

MARTINS, Paulo Henrique (org.). **A dádiva entre os modernos**. São Paulo: Vozes, 2002.

MAUSS, Marcel. **Ensaio sobre a dádiva: Forma e razão da troca nas sociedades arcaicas**. Sociologia e Antropologia. São Paulo: Cosac Naify, 2003.

MONBEING, Pierre. O Crescimento da cidade de São Paulo. In: SZMRECSÁNYI, Tamás (Org.). **História econômica da cidade de São Paulo**. São Paulo: Globo, 2004.

MOTA, Carlos Guilherme. **História do Brasil: uma interpretação**. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2008.

MOURA, Carlos Eugênio Marcondes de (org.). **Vida cotidiana em São Paulo no século XIX**. São Paulo, Ateliê/ Imprensa Oficial/ Unesp/ SEC, 1999.

NUNES, Sandra Maria Andrade. 2006. **O nordestino no comércio e no turismo da cidade de São Paulo**. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) – Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2006.

OLIVEIRA, Lucia Lippi. **Nós e eles. Relações culturais entre brasileiros e imigrantes**. Rio de Janeiro: Editora RGV, 2006.

OLIVEIRA, Lucia Lippi. **O Brasil dos Imigrantes**. 2ª ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2002.

POLLAK, Michel. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, vol. 5, n. 10, 1992.

RAFFESTIN Claude. **Por Uma Geografia do poder**. Volume 29 de série temas. Geografia e política Autor Editora Atica, 1993.

ROLNIK, Raquel, **São Paulo**. São Paulo: Publifolha, 2001, p.16.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. **A Alimentação e seu lugar na história: Os tempos da memória gustativa**. História: Questões & Debates. Curitiba, n. 42, p. 11-31, Editora UFPR, 2005.

SANTOS, Lúcia Oliveira da Silveira. 2006. **São Paulo dá samba: Uma visão da hospitalidade paulistana por meio do olhar de Adoniran Barbosa**. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) – Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2006.

SÊNIA, Bastos; SALLES Maria do Rosário Rolfsen. **História urbana e hospitalidade: o Bairro de Santa Ifigênia/São Paulo**.

THOMPSON, Paul. **Vozes do passado**. São Paulo: Vozes, 1993.

TRENTO, Ângelo. **Do outro lado do Atlântico**. São Paulo: ed. Nobel, 1989.

### Referências Eletrônicas

BUENO, Marielys Siqueira; SALLES, Maria do Rosário Rolfsen; BASTOS, Sênia Regina. **Hospitalidade: trajetória e possibilidades**. Disponível em: <<http://www.eumed.net/rev/cccss/09/bsb.htm>>. Acesso em: 05 set. 2011.

CONGRESSO NACIONAL. **Idéias políticas de Francisco Glicério**. Disponível em: <<http://doc.brazilia.jor.br/HistDocs/Glicerio/glicerio5moral.htm>>. Acesso em 11 jan. 2012.

CORREA, Rosa Lydia Teixeira. **Urbanidade e disciplinarização e o imlucroigrante italiano nas relações sociais: o Método Facile**. *Educ. Ver.* [online]. 2001, n.17, 92 p. 177-196.

Disponível em: <<http://educa.fcc.org.br/pdf/er/n17/n17a13.pdf> >. Acesso em 09 jan. 2012.

MACIEL, Maria Eunice. **Uma cozinha à brasileira**. Revista Estudos Históricos. [online]. 2004. Disponível em: <<http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2217/1356>>. Acesso em 09 jan. 2012.

**APÊNDICE A** – Transcrição da entrevista com Antônio Carlos Marino dia 30 de março de 2010.

**SEU NOME DATA DE NASCIMENTO.**

Antônio Carlos Marino, 22 de novembro de 1944. Nasci em São Paulo, no Bom Retiro.

**QUAL O NOME DE SEUS PAIS?**

Stanislao Marino e Luiza Marino

**SEU PAI NASCEU NA ITALIA?**

Sim, em Eboli, Salerno, Campânia, no sul da Itália. Vem de uma família de três irmãos. Uma irmã e mais um irmão. Trouxe a irmã para cá depois. A irmã trouxe os filhos também. Eles nasceram lá. Depois trouxe o outro irmão com os três filhos também. Naquele tempo meu pai já era açougueiro. Veio para cá em 1928.

**PORQUE ELE ESCOLHEU O BRASIL?**

Era fim da primeira guerra mundial e todo mundo só falava nisso: as pessoas tinham que vir para a América. Na América se achava dinheiro no chão. Era o paraíso. Era tudo na vida de uma pessoa. Mas não sabiam que tinha América do Norte, Central e do Sul. Nenhum deles sabia. Meu pai veio para cá sem saber o que era Brasil. Ele não comprou uma passagem para o Brasil. Comprou para a América.

**ELE COMPROU COM RECURSOS PROPRIOS OU CONSEGUIU POR TERCEIROS?**

Comprou. Era camponês. Trabalhava no campo. Ele tinha 22 anos. Era o irmão mais velho. A viagem demorou quase um mês. Nunca viu tanta água em volta. Sonhava com isso. E ao chegar, como todo italiano, foi trabalhar na fazenda dos Matarazzo; a Fazenda Amália. Ele (Matarazzo) foi um grande homem para os italianos. Todos que vinham da Itália iam trabalhar com ele. O cidadão não ficava sem emprego um minuto sequer. Ele acolhia todos.

**E COMO ERA O TRABALHO?**

Era na plantação de café. Trabalhava mesmo. Italiano nunca fugiu do trabalho. Neste espaço de tempo ele gostava de açougue. Quando via um açougue ficava deslumbrado na porta olhando. Aquele trabalho o fascinava. Fez amizade com outros italianos e um deles tinha açougue aqui em São Paulo. Foi convidado a trabalhar com ele e aceitou. Rapidinho pegou o jeito. Já gostava. Ficou sendo açougueiro e foi até o fim da vida dele que foi em 1991. Era empregado, depois ficou dono. Quando casou já era dono. Casou em 1940. Minha mãe era brasileira. Ele trabalhava num açougue na Aclimação e precisava fazer entrega no morro da Aclimação. Minha mãe era doméstica no início do morro. Então ele guardava o cesto com carnes em frente da casa dela e pedia para ela vigiar para ninguém roubar ou mexer. E ele subia para entregar as carnes nas casas no alto do morro. Daí começou um namorico aqui, namorico ali e então eles casaram. Tiveram dois filhos: eu e um irmão mais velho. Ele é de 1942 e eu de 44.

### **COMO SEU PAI FOI ACOLHIDO DOS BRASILEIROS?**

Quando os italianos chegavam aqui em São Paulo tinha sempre uma turminha que morava na Lava-pés, no Cambuci, na Aclimação, no Brás. Então cada um levava outro para lá. De italiano para italiano e assim se foi.

### **ENTÃO FICAVA CERCADO PELA CULTURA ITALIANA?**

Com certeza. Sabe estas datas que existem como o Natal. Então ainda agente comemora a data como italianos. Mas acho completamente errado isso. Lá na Itália faz frio no Natal. Comer capeletti in brodo tomando um pianze que é um vinho de hortelã aqui neste calor no Natal?! Aqui faz 40°C. Eles viram que lá se come assim e repetiram aqui. Mantiveram a tradição.

### **SEU PAI TEVE DIFICULDADES COM A FALA?**

Ele só falava italiano. O povo que tinha que entenderem eles. O povo brasileiro nesta parte é muito versátil, muito legal. O povo começou a entender o italiano. Meu pai nunca foi discriminado pelos brasileiros. Quem vinha da Europa naquele tempo sempre trazia uma coisa diferente. Os brasileiros sempre aprendiam com os estrangeiros, em toda parte, em qualquer setor. O brasileiro veio da mistura do português com o índio e depois os africanos. O Brasil tem quinhentos anos. O europeu já estava lá. A nota

promissória já era usada em Milão em 1300. A nota de cambio – cambiare –. O nosso atraso é muito grande ainda hoje. Temos idéias feudais.

### **QUANDO O IRMÃO DO SEU PAI VEIO PARA O BRASIL?**

Era a segunda grande guerra e para ele não servir na guerra ficou seis anos escondido na montanha. Seis anos. Depois meu pai o chamou. Eu era pequeno, lembro até hoje: foi em 49. Eles vieram (filhos). Fomos buscá-los em Santos. Eles vieram bem. Quando chegou meu pai o colocou no açougue e ensinou o ofício para ele. Ajudou-o a montar a casa, que era de frente da nossa, com muitos móveis da minha casa. No início ele ficou no açougue, mas meu tio gostava de gráfica.

### **E A SUA INFÂNCIA COMO FOI?**

Nasci no Bom Retiro e depois de uns anos fui morar no Ipiranga. Na infância aprendi com meu pai acima de tudo o respeito. O seu olhar era como se fosse um soco do Mike Tyson. Eu era quietinho. Ele fazia questão de nós estudássemos a língua brasileira. Aprendíamos com ele o dialeto dele quando conversava com meu tio e primos. E em casa dia e noite o ouvia ele falando em casa. Meu ouvido ficou acostumado.

### **E O SEU PRIMEIRO EMPREGO?**

Foi no açougue do meu pai. Com uns nove anos de idade. Foi na Rua Antônio Marcondes no Alto do Ipiranga, 729. Meu pai era um exímio açougueiro e eu gostava de vê-lo trabalhar. Ele era bom pra caramba. Nós trabalhamos juntos muitos anos. Era divertido trabalhar com ele. Em 1960 eu fazia curso técnico de química industrial na Av. Angélica no Colégio Oswaldo Cruz. Fechava o açougue e ia para a aula. Era o curso do momento. Se agente ia para o científico não conseguia emprego. Lá não, lá era segurança de arrumar emprego. Estudava lá e trabalhava no açougue. Era divertido trabalhar com meu pai. Éramos nós dois. Chamava Açougue Alvarenga. Agente abria às quatro horas da manhã. Três e vinte ele me chamava. Todos os dias. O ônibus passava vinte para as quatro. Quatro horas já tava no trabalho fazendo os pedidos para os restaurantes e bares. Tinha um restaurante na Sé; um sírio libanês que comprava muita carne moída para fazer quibe.

### **QUANDO VOCÊ PAROU DE TRABALHAR COM SEU PAI?**

Trabalhei até abrir meu primeiro restaurante com 19 anos. Foi na Rua Senador Feijó, 191. Eu era sócio. Chamava Restaurante Corso. Por coincidência meu sócio se chamava Carlino, Carlo Bricio. Ele serviu o Marconi, era garçom e cozinheiro no navio. Marconi era um cientista que trabalhou com rádio, ondas curtas. Ele, quando estava ancorado na Bahia de Guanabara, acendeu as luzes do Cristo Redentor. Então nós ficamos sócios lá.

### **POR QUE RESTAURANTE?**

Quando trabalhava com meu pai eu servia aos restaurantes então eu ficava olhando eles trabalharem. Eu era xereta. Ficava fazendo ponto nas cozinhas. Via os cozinheiros fazerem, por exemplo, camarão com catupiry em crostas e queria saber como aquilo era feito. Como fazia amizade com os cozinheiros eles me ensinavam. Falavam: prova, gostou? É assim que é feito. Aquilo me fascinava. E eu falei pra mim mesmo: vou ainda vou montar um restaurante. Surgiu a oportunidade. Fiquei pouco tempo, um ano e meio. Ele ainda existe na Feijó. Na época entrei de sociedade com o Carlino e outro italiano que era açougueiro também. Isso em 65. Era uma comida brasileira simples, do dia a dia, porém muito gostosa. Tinha cassoulet, arroz de Braga, feijoada. De quarta e sábado tinha tripa que é a dobradinha, rabada, pescada, um bacalhau muito bom. Tudo era bom. O fogão era de óleo diesel. Tinha um buraco perto da porta que se colocava o óleo e ele corria a um depósito de baixo do fogão e quando acendia o fogão fazia um barulho, parecia um maçarico, esquentava a chapa inteira. Não tinha boca, você colocava a panela em qualquer lugar. Era a tecnologia da época.

### **E VOCÊ TRABALHAVA NA COZINHA?**

Trabalhava no caixa. Hoje nem tem mais: os garçons passavam com os pratos no caixa e batiam para mostrar para que mesa iam. Eles eram todos italianos. Tinha nove garçons italianos. A clientela era muito boa. Iam os vereadores porque a Câmara dos Vereadores era na Líbero Badaró, ia a reitoria da 12 de Agosto porque era ao lado do Largo São Francisco. Era o único restaurante que não fechava no 11 de Agosto que era o Dia da Pendura. O resto tudo fechava de medo e nós não. As duas da tarde aquela fila enorme para entrar no restaurante. A gente servia para eles de tudo. Tinha o vinho Corso que vinha da Argentina naqueles tonéis, agente punha na mesa deles e eles devoravam tudo.

O nome do restaurante vinha desse vinho. O dono não quis renovar o contrato daí fiquei apenas um ano e meio.

### **E DEPOIS?**

Depois eu entrei em 69 na Pizzaria La Toscanina na Consolação. Entrei como sócio. Nos ficamos lá até 77. Daí entrei no Carlino, porém ainda era sócio na pizzaria.

### **COMO ENTROU NO CARLINO?**

Isso foi interessante. Foi pelo meu sócio da La Toscanina, Mario Antoni. Um primo dele bem distante que também chamava Mario Antoni freqüentava a pizzaria e falou um dia que tem um restaurante que só o teu sócio (referindo-se a mim) pode tocar em São Paulo. Me chamava de Antonino. Só o Antonino pode tocar aquele restaurante. Falei: olha Mario, nós compramos o terreno, gastamos dinheiro. Fizemos dividas. E meu sócio disse: eu empresto o dinheiro para você. Então nós fomos conhecer o Restaurante Carlino na Vieira de Carvalho. Era o segundo endereço dele. O primeiro foi na Av. São João onde Carlo Cecchini que veio da Itália abriu lá. Começou pequenininho depois foi crescendo. Conheci o Marcello Gianni que era o segundo dono.

### **COMO O CECCHINI PASSOU PARA O MARCELLO?**

O Marcello tinha um restaurante na Praça do Correio chamado Restaurante Bolonha de comida italiana. O Carlino da Av. São João estava à venda e ele comprou e manteve o nome. Isso em 1948. Conheci o Marcelo quando fui ver o restaurante. Isso foi em 1977.

### **COMO FOI O ENCONTRO?**

Eu vi que ele fazia um trabalho legal e eu também na Toscanina. Quando ele tava assentado no fundo do restaurante eu fui até ele e comecei a reparar umas gravuras na parede e eu então falei para ele: puxa! Lucca! Praça São Miguele! E ele me perguntou: você conhece Lucca? E eu respondi: eu vim de lá semana passada. Não me diga! Assenta aqui ao meu lado. Ficamos batendo um papo sobre Lucca. Ele era de lá. Todo luccese é fanático. Vem aqui no sábado para você ver como eu trabalho. Eu fiquei animado; fui no sábado e ele estava desossando uma vitela e perguntou se eu sabia fazer aquele trabalho. Como não? Fui açougueiro com meu pai. Destrinchei tudo direitinho, separei as carnes. Fiz depois um coelho. Cortei tudo. Ele me disse: você conhece! Vou

vender o restaurante para você! Só Para você. Se eu não vender para você prefiro fechar. Porque você tem o jeito que vai dar continuidade ao Carlino. Meu sócio emprestou o dinheiro. Ele tinha marcos alemães guardados que valia bem naquela época e me emprestou uma quantia que nem me lembro mais. Mas ele vendeu bem, sabia que dava muito lucro e que eu ia prosperar lá. Até hoje ficou com nome Carlino. Em 2002 eu fechei. O Centro acabou!

### **E COMO FOI ASSUMIR O CARLINO?**

Os funcionários no primeiro contato acharam que eu fosse fechar o restaurante. Eram uns quatorzes funcionários. Tinha um pizzaiolo eu o fiz cozinheiro no dia seguinte. Segui o cardápio ala carte até me sentir o “dono do galinheiro”. Daí um ano depois de abrir fui para a Itália, em 78, para pesquisar um novo cardápio e fazer um curso de sorvetes. Amo sorvetes. Tinha um cliente nosso, o então Cônsul Geral da Itália Marcelo D’Alessandro. Ele falou para mim: você vai para Itália com minha carta de apresentação. Quando cheguei lá todos abriram as portas para mim. E eu aproveitei em todas elas. Ia para a cozinha e experimentava de tudo. Aprendia como fazer e anotava tudo. A cozinha do sul é mais pesada, têm molho mais encorpado, massas com frutos do mar. Do norte, muita caça, fungui, creme de leite. E engraçado que trouxe essa novidade de creme de leite e os clientes não se adaptaram, achavam ruim. O prato clássico é o Parpadelli com Coelho. E hoje o prato que mais sai aqui é o Talhioline à Limone.

### **PORQUE FECHOU?**

Há cinco anos estamos na Rua Epitácio Pessoa depois que fechei na Vieira de Carvalho. A clientela toda voltou. Foi falado no jornal. Lotou tudo. Acontece que o centro é o centro, não adianta insistir naquilo lá. A noite não tem negócio. Voltei a fechar de noite. É perigoso. Tem pessoas que freqüentam lá que fazem parte da marginalidade. Agora encostadinho no Carlino ficou o Poder Judiciário: os magistrados, juízes. Agora a coisa tá melhorando cada vez mais. Eu fechei o restaurante para procurar um lugar a noite. E para resgatar essas pessoas que freqüentavam o Carlino da Vieira de Carvalho, não adiantava eu ficar aberto lá que ninguém iria lá. Então eu fui para Rua Epitácio Pessoa e meu público foi também, mas de dia, porque de noite também não dá. Então para resgatar essas pessoas que eu procurava um lugar mais bonito, onde as pessoas pudessem estacionar seus carros mais a vontade, com segurança. E hoje nós temos aqui

que está aberto há cinco meses. Esse é o lado do resgate. Quando sai na veja, no jornal, vem gente lá da Serra da Cantareira, de Alfaville, que eram meus clientes na Vieira de Carvalho. São estas pessoas que estou resgatando hoje.

### **POR QUE REABRIU? E NO CENTRO?**

Reabri pela saudade. Aquele dia a dia fazia parte de mim. Não dá para separar você ao meio e continuar a viver igual a antes, dá? E muita, mas muita gente pedia pela volta do Carlino. Nesses três anos longe dele eu e minha família fomos trabalhar com eventos que é nosso forte também. Já trabalhávamos, porém paralelamente ao Carlino.

Fomos procurar um ponto bom. Tinha que ser no centro porque o Carlino, a história do Carlino, é no centro. O Carlino faz parte do centro da São Paulo e vice versa. O ponto na Eptácio era muito bom, agradável. Não tinha os problemas que tinha na Vieira. Fomos ver o prédio gostei muito porque lá já tinha sido um restaurante antes. O encanamento tava muito bom, era bem aconchegante. Agora lá tem bem perto o Tribunal de Justiça. A segurança triplicou. Tem polícia para tudo que é lado na vizinhança. Uma maravilha.

### **COMO É O ATENDIMENTO?**

Aprendi em casa com meu pai. No açougue a conversa era ali frente a frente com o cliente. No açougue não tem negócio. Hoje em dia as pessoas mandam os empregados. Naquele tempo não, era o dono mesmo que parava o cara na porta e ia lá escolher a carne e tudo. Esse relacionamento agente acabava tendo um relacionamento muito grande. Quanta gente ficou amiga da gente. O lado comercial virou social. Muito bom e no restaurante a gente tem que botar a cara: se está bom ótimo, eles elogiam. Se não, eles falam que ta um pouquinho sem sal, insosso. Muito obrigado por ter avisado. Tudo isso aí faz com que a pessoa cresça. É bom para repararmos o erro. Se você persistir no erro não dá. Por isso que hoje em dia quando vem a conta vem junto um papelzinho para você dar sugestões, depoimentos. Hoje tem tanta gente que agente conhece. Dá para abrir uns três ou quatro restaurantes e lotá-los. No começo daqui sofri muito com o currículo de novos funcionários. Não era nada disso. Tudo errado com eles. Prefiro pegar cozinheiros novos, que não sabem nada, pois eu os formo aqui. Os garçons de hoje sinto uma mágoa muito grande: não tem mais garçom. Alguns levam comida para casa escondido, outros que se dizem sommelier, que vai harmonizar, veja só, a palavra

para dar status, harmonizar o prato. Eu lembro que garçom fazia parte do acervo da casa. Eles tinham a clientela. Quando um garçom falava que ia sair, o chão tremia e eu tremia nas bases, porque ele ia levar a freguesia dele embora. Era ele que era o cara. Hoje não tem mais. Ele sabia vender, era vendedor. Ele entrava no almoço e dizia: chefe, vamos lá, o que é que tem para vender? Qual é o prato do dia? Qual é a boa hoje? E sabia o que o cliente gostava. O copeiro! O copeiro! Eu tenho um ainda aqui assim que fala: aquele cliente ali gosta do Campari assim, assim, assim. Ele falava para o garçom: leva o cardápio e diz que eu já estou fazendo sua bebida. Hoje não tem mais. O gostoso dele era servir as pessoas. Por isso que servia gente famosa no Carlino na Vieira: era Adhemar de Barros, Jânio Quadros, Lucas Nogueira Garcez que foi governador de São Paulo, o Diamante Negro, Leônidas da Silva. Hoje em dia não tem garçom. Os pratos saiam da cozinha para o garçom servir à mesa. Hoje sai tudo empratado. Acho errado uma coisa dessa. Eu me lembro do gosto do cliente. Recebo na porta. Não mostro cardápio para ninguém. Procuro memorizar os pratos deles. O cliente tem o costume de dizer: o que vou comer hoje? Aí você sabe o que tem hoje. Tem que saber o que o cliente gosta. Hoje é difícil, os garçons só pensam no dinheiro. Interesseiros! Só no dinheiro, muito folgados! Sempre conversei com eles sobre atendimento. Sempre.

**APÊNDICE B** – Transcrição da entrevista com Antônio Carlos Marino dia 13 de janeiro de 2012.

### **COMO ERA A VIDA NA ITÁLIA?**

Meu pai nasceu em 29 de junho de 1906. Dia de São Pedro. Se casou em 1940. Fez tiro de guerra lá. No pós guerra foi terrível. Ele era camponês. Ele tinha um amigo chamado Albanese que conheci anos atrás antes dele morrer, lá na Itália, e ele contou uma história que meu pai falava e o Albanese confirmou, que uma vez eles comeram dezessete melancias. Em outra ocasião comeram doze melões. Fazia um calor desgraçado no sul da Itália, quase não tinha água e a melancia era saudável nessa época. A vida era dura como era sempre. Fazia muito calor. Lá era muito quente na cidade e no campo. A terra era muito boa, só não tinha emprego. Naquela ânsia de ir embora para a América, todo mundo queria ir, mas nem sempre podia. Uma irmã dele já vindo com minha *nona*. Metade dos filhos dela nasceu lá e metade aqui. Tia Antonieta era dona de casa e o marido também italiano era alfaiate, e as cartas que chegavam diziam: vem para cá, vem para cá. E ele veio para cá. Achava como todos eles achavam que ia para a América do Norte. Desceram em Santos, pegaram um ônibus e vieram para São Paulo. Todo mundo vinha para o Cambuci. Veio para a Lavapés nas *pensiones* que tinham muitas na região. Veio na cara e coragem. Pegou os troquinhos dele e veio embora. Por sorte foi trabalhar com os Matarazzo que segurou a barra dele.

### **COMO ELE SOUBE DOS MATARAZZO?**

Na pensão tinha gente que trabalhava para os Matarazzo. Era bastante gente. Iam direto para a Fazenda Amália que era perto de Cajuru. Ele carregava saco de arroz, saco de feijão. Não foi para o campo porque os Matarazzo foram um grande campeão de arrecadação de empregos da italianada. Eram tudo funcionários italianos no campo, era uma italianada só. Ele era empilhador. Tinha dia que nem comia de tanto cansaço, chegava no alojamento e dormia. Vinha só o fim de semana para casa. Dormia lá mesmo, era tão longe daqui. Aqui morava na pensão. No início da semana voltava para lá. No sábado a tarde voltava para capital e ia de volta domingo a noite. Lá tinha uns dormitórios simples como eram na época. Começou a conhecer os italianos e ele sempre gostava de ver açougue, ficava apaixonado: um dia vou ter um açougue.

**COMO FOI A EXPERIÊNCIA DA VIAGEM DE NAVIO DE SEU PAI?**

Ficou no porão, na terceira, quinta classe, coitado. Demorou uns vinte e cinco dias para chegar aqui. Foi terrível. Gente que morria era jogada no mar, pegavam doença como uma febre que dava na pessoa e capotava porque não curava. Um monte de caras morreram no caminho. Ele não saía do canto dele lá no fundo, no fundo mesmo. Até quando chegou aqui em Santos ele ficou tão tonto que não sabia onde que tava, tinha que andar né, nem andava direito porque aquilo chacoalhava muito, no navio né. Mas veio. Vieram, né.

**AS AMIZADES ERAM SOMENTE COM ITALIANOS?**

É, não tinham outros. A irmã dele passava de noite para levar alguma comida para ele. Comia alguma coisa quando tinha também. Não sabia falar português. A colônia italiana era grande aqui e ele fazia a vida sozinho. Era no Bom Retiro. Encontrava eles no bar. Era seu ninho. Ia de bonde. Eu lembro quando eu era pequeno todos os vizinhos eram italianos. Só falavam em dialetos. Pareciam leões rosnando, não entendia nada.

**O QUE COMIA AQUI?**

Pão com cebola e azeitona. Na pensão tinha comida mas ele não tinha dinheiro para pagar, o que adiantava? Comia mais na Fazenda Amália, lá ele ficou mais tempo, depois saiu da pensão, pois essa vida de ida e volta ele já não agüentava mais. Ficou uns quatro anos lá. Quando voltou foi morar na aclimação. Lavapés, aclimação era bem pertinho. Conheceu um outro italiano que chamou ele para trabalhar no açougue. Ensinou ele a trabalhar com carnes, cortar carnes e foi assim que ele entrou no ramo dos carnívoros. Gostava mesmo.

**TINHA ALGUM PRECONCEITO POR ELE NAMORAR UMA BRASILEIRA?**

Nunca ouvi falar disso. Nem os brasileiros o trataram mal. Como todo mundo que vem aqui os brasileiros tratam bem. Se vem japonês, os brasileiros querem falar com eles dizendo “né”.

**COMO É TER SEUS FILHOS NA COZINHA?**

Estou achando sensacional. Eles tão começando agora com todos juntos. Como fiquei dois anos no outro restaurante com minha filha e meu filho com minha esposa neste

aqui, agora voltei para ficar de uma vez com os quatro juntos. Tá havendo uma certa discussõzinha ainda de pareceres: faz isso, não faz aquilo. Coisa que tem que ter mesmo para o crescimento. Então ela (minha filha) tem ficado mais comigo aqui, interagido mais comigo e com os clientes e com a cozinha. Ela fica preocupadíssima. E ele (meu filho) ainda tá meio no ar, sabe como é. Com a minha volta ele acha que ficou sem lugar. Eu disse não, seu lugar é aqui mesmo, é esse mesmo. A tua mãe fica só no controle de caixa e pagamento e nós três aqui: vocês dois na cozinha e eu no salão. Volta e meia cada um pode vir para o salão, ele pode vir para o salão também, ela fica lá ou ele fica lá e ela vem pra cá. O esquema do Carlino é esse, o contato direto com o cliente. É assim que agente tá fazendo. Tá havendo uma certa discussõzinha entre a gente. Tem que ter esses papos aí, tem que ter. Tem que parar tudo e seguir uma linha, não uma linha que eu quero e sim uma linha que nós queremos. O que for bom para nós quatro. Nós vamos chegar lá, vamos chegar. É que eu sou recente aqui (risos), sou o “bicudo” aqui (risos).

**APÊNDICE C** – Transcrição da entrevista com Bruno Marino dia 13 de janeiro de 2012.

**O QUE É O CARLINO PARA VOCÊ?**

O Carlino é minha vida. Eu nasci praticamente dentro dele. Desde os cinco, seis anos de idade eu já frequentava a cozinha, brincava com massa. Sempre me aventurei desde pequeno, então o Carlino para mim é uma vida mesmo. É um grande aprendizado.

**VOCÊ LEMBRA-SE DE ALGO INTERESSANTE DENTRO DO CARLINO AO LONGO DOS ANOS?**

Sempre tem alguma coisa que acontece aqui dentro. A formação de amigos de filhos de frequentadores que vinham antigamente e formou-se uma grande amizade que continua ainda. Acho que isso é um fato muito importante.

**POR QUE VOCÊ QUIS FAZER GASTRONOMIA?**

Por ter nascido já no negócio de restaurante, família de restaurante, então já fui criado no ramo. Decidi continuar no ramo e me aprofundar no estudo. Eu fiz até dois anos de hotelaria, mas focado na área de alimentos e bebidas. Era muito legal, mas mudei para gastronomia.

**QUAL ANO QUE VOCÊ E SUA IRMÃ FIZERAM GASTRONOMIA?**

2008 a 2010.

**QUAL A DIFERENÇA DA FACULDADE PARA O RESTAURANTE?**

Na faculdade você tem uma parte mais teórica, você acaba aprendendo coisas interessantes, porém onde você realmente aprende é dentro do restaurante convivendo com as pessoas, com os funcionários. É completamente diferente conviver com alunos que todos querem aprender só que com objetivos diferentes.

**E O AMBIENTE DE TRABALHO NA COZINHA?**

Aqui graças a Deus é muito bom. Todo mundo se respeita. Os cozinheiros também são bem antigos, tem muitos anos de casa e todo mundo se conhece; conhecem-me desde pequeno com isso temos uma convivência muito boa.

### **COMO QUE É ESSA RESPONSABILIDADE DE LIDAR SOZINHO NA COZINHA ENQUANTO SEU PAI E IRMÃ ESTAVAM NA FILIAL?**

No começo foi difícil porque quando os clientes entravam já tinham a figura do meu pai como referência, então quando entravam já iam me perguntado cadê seu pai? E agora com o passar do tempo quando eu não venho, eles perguntam de mim. Cadê o Bruno que não está aqui? Hoje eu converso com todo mundo nas mesas, é muito legal.

### **QUAL É A DIFERENÇA AGORA QUE ESTÃO TODOS JUNTOS?**

Está até melhor porque as responsabilidades foram divididas. Cada um cuidando de uma área e com isso pode-se evoluir mais: eu e minha irmã tomamos conta da cozinha, minha mãe do administrativo e meu pai fica no salão conversando com clientes e mantém contatos com os fornecedores. Tem hora que é muito e tem hora que não é legal. Se você trabalha em outro ambiente quando chega em casa vai relaxar, mas se você trabalha em família quando chega em casa só vai falar disso, do restaurante. É vinte e quatro horas falando do Carlino. Tem hora que acaba estressando um pouquinho, mas nada de mais porque é a família e todo mundo quer nosso bem. Nunca trabalhei em outro lugar, só aqui no Carlino, então não sei como seria em outro lugar. Quem sabe futuramente eu trabalhe, vamos ver.

### **AO LONGO DOS ANOS O QUE VOCÊ APRENDEU COM SEU PAI NO RESTAURANTE?**

Meu pai é um grande professor. Ele praticamente me ensinou tudo sobre o Carlino, sobre o cardápio, receber os clientes. Eu sou muito grato a ele e quero dar sempre continuidade. Aprendi em primeiro lugar ser honesto com os clientes, ter simpatia, saber direito dos pratos, pois não adianta falar direito o nome dos pratos, tem que saber como foi feito. Quero dar continuidade e quem sabe futuramente abrir uma casa com nome Carlino também e tocar ávida.

### **COMO É TER FORMAÇÃO ACADÊMICA E TRABALHAR EM UMA COZINHA COM COZINHEIROS “PRÁTICOS”?**

Foi meio estranho no começo porque eles sempre me viam como o filho do dono. Depois fui comandar a cozinha e eles ficaram receosos, mas depois compreenderam que

eu estava entendendo do assunto e aí começaram a me respeitar. Sempre fui curioso. Desde cedo entrava na cozinha e ficava perto do masseiro, ficava conversando com eles, olhando como era feito. Hoje em dia é muito tranquilo, todo mundo me respeita, eu respeito eles. a convivência é muito boa.

### **QUAIS ATITUDES VOCÊ JÁ FEZ NA COZINHA?**

Eu me sinto chefe depois que me formei em 2010. Mas sempre tomei conta da cozinha não me achando um chefe. Achava que tinha que ter uma formação. Como nosso cardápio era muito antigo resolvi dar uma modernizada na apresentação dos pratos. Alguns muito antigos eu mudei colocando uns novos que hoje em dia todo mundo gosta. Não foi uma grande mudança em si. Colocamos sugestões do dia, faço um molho novo sempre trabalhando com estoque.

**APÊNDICE D** – Transcrição da entrevista com Bianca Marino, dia 13 de janeiro de 2012.

### **O QUE É O CARLINO PARA VOCÊ?**

O Carlino é alguém da mim há família. Não é um lugar, é como um irmão, um filho do meu pai, então um irmão para mim.

### **POR QUE VOCÊ ESCOLHEU CURSAR UMA FACULDADE DE GASTRONOMIA?**

Eu não escolhi. Não tinha outro jeito. Agente desde criança morava na frente do restaurante, desde a Vieira de Carvalho. Ficava lá o dia inteiro, entreva e saia o dia inteiro. Brincávamos dentro do restaurante. Moramos até 1997, depois mudamos, os para o Pacaembu e mudamos novamente para frente da filial.

### **QUAL A DIFERENÇA DA FACULDADE PARA A DINÂMICA DA COZINHA CARLINO?**

Muita rapidez. É o coração do restaurante. Aqui tem que ter mais cuidado ainda porque têm pratos novos, porém têm pratos muito antigos. Os cozinheiros são muito antigos. O Capixaba tá de férias agora, ele tá no Carlino há 46 anos, é masseiro e cozinheiro. Não posso chegar na cozinha e mudar tudo, não é assim, tem uma tradição. O Carlino é uma tradição. Comecei a ver a cozinha com outros olhos quando passei a vê-la como um trabalho, uma empresa. E servir as pessoas é um sentimento imediato, uma sensação muito boa, não faria outra coisa na vida por isso: ver a pressão assentar e escolher um vinho e você trazer uma berinjela, um pão, e você ver o brilho no olhar da pessoa na hora, sabe. Eu acho que é por aí. Ela sai mais satisfeita. Às vezes não. Também a resposta negativa é na hora: ou ela vai gostar ou não vai. Isso também é bom, o que ela gostou, o que não gostou, do atendimento, do prato.

### **O QUE VOCÊ APRENDEU COM SEU PAI SOBRE ATENDIMENTO?**

Hoje em dia o atendimento vale mais do que a própria comida porque é muito valorizado, têm muitos restaurantes hoje em dia. O cliente gosta de ir onde ele se sinta paparicado, se sinta em casa, que não tenha que ficar chamando toda hora, gosta de uma frescurinha aqui, outra ali.

### **QUAL SUA INFLUÊNCIA NOS PRATOS NOVOS?**

Algumas massas recheadas. A apresentação dos pratos é uma das maiores influencias. Aprendi muito na faculdade. Estou mudando aos poucos. Não cheguei aqui revolucionando tudo porque se não meu pai me mata!(risos). Tenho que ir com muita calma. Mudamos algumas louças, uns pratos maiores. Isso foi que mais as pessoas estão comentando todos gostam de uma apresentação mais bonitinha. E agora nós estamos criando pratos menos gordurosos para o verão. Aqui o prato que mais sai hoje é a pescada canadense. Um filé de um palmo inteiro grelhado com risoto de alho poró.

### **QUAL É O SEU PAPEL AQUI?**

Eu fico na cozinha e aqui no salão. Fico mais lá na cozinha. Cada um tem que ter sua função porque senão agente fica nessa briga, por exemplo: fulano ligou era para ter pedido. Pensei que você pediu. Não, era para você pedir, entendeu, um joga pro outro, daí não do lugar. Eu estava acostumada só com o meu pai. Já estávamos aqui antes, mas quando agente se separou, cada um tinha jeito com outro. Eu tinha um jeito de trabalhar com meu pai e minha mãe com o Bruno agora juntou de novo. Trabalhar com a família é bom. Um tm confiança no outro. Não tem essa de passar a perna no outro. Em sociedades sempre tem um que quer passar a perna no outro e aqui não tem isto. Por outro lado agente se soca o tempo inteiro com ideias diferentes, mas é bom para o crescimento de todo mundo. Um só quer o bem do outro, da pessoa e do lugar. É importante dar valor na família.

**ANEXO 1** – Termos de consentimentos livres e esclarecidos de Antônio Carlos Marino, Bruno Marino e Bianca Marino.

**TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO – TCLE**

Pelo presente documento, o Sr. Antônio Carlos Marino, brasileiro, portador do RG nº. 3132.273-31 expedido por SSP/SP em 20 de janeiro de 2012, e do CPF nº. 057.109.878-91, residente em São Paulo/SP, cede e transfere neste ato, gratuitamente, em caráter universal e definitivo, a totalidade dos seus direitos patrimoniais de autor sobre as entrevistas concedidas nas datas de: 30/03/2010 (trinta de março de dois mil e dez), às 21h20 e dia 13/01/2012 (treze de janeiro de dois mil e doze), às 14h20, gravada em áudio nas dependências do Restaurante Carlino, São Paulo/SP, realizada por Leonardo José da Fonseca Ribeiro, aluno do Programa de Mestrado em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi – UAM (RA nº. 9290726), cuja dissertação projeto de pesquisa trata do tema: Hospitalidade, Migração e Gastronomia: A Família Marino e o Restaurante Carlino, que tem por objetivo, através da descrição da trajetória da família Marino, desvelar as temáticas de hospitalidade no Brasil face aos seus hóspedes migrantes, em especial os italianos e como a gastronomia italiana contribuiu na cultura e como ela firmou-se em São Paulo.

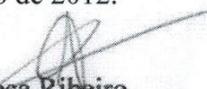
Na forma preconizada pela legislação nacional e pelas convenções internacionais de que o Brasil é signatário, o CEDENTE, proprietário originário do depoimento oral de que trata o presente termo, terá, indefinidamente, o direito ao exercício pleno dos seus direitos morais sobre o depoimento e, por certo, sempre terá seu nome citado.

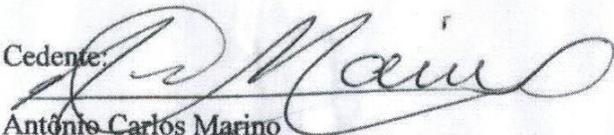
Na condição de pesquisador, ratifico a obtenção de forma apropriada o consentimento livre e esclarecido do(a) colaborador(a) acima e sua participação voluntária na investigação; assumo o compromisso de expor na íntegra suas palavras ditas na entrevista.

O pesquisador poderá ser encontrado nos endereços descritos abaixo ou contatado através do Comitê de Ética em Pesquisa – CEP/UAM (FR-480855), situado à Rua Casa do Ator, 294, 7º andar - Vila Olímpia – São Paulo/SP, fones: (11)3847-3033 ou 3847-3173 e e-mail: [pesquisa@anhembi.br](mailto:pesquisa@anhembi.br), para prestar quaisquer esclarecimentos e informações.

Sendo esta a forma legítima e eficaz que representa legalmente os interesses dos que assinam este documento, o mesmo deverá ser impresso em duas (duas) vias de igual teor e para um só efeito.

Local e data: São Paulo, 13 de janeiro de 2012.

  
Pesquisador: Leonardo José da Fonseca Ribeiro  
RG nº: 5398215 SSP/GO - CPF nº: 546.158.871/91  
E-mail: [leonardojose22@gmail.com](mailto:leonardojose22@gmail.com)

  
Cedente:  
Antônio Carlos Marino  
RG nº: 3132.273-3 SSP/SP - CPF: 057.109.878-91  
E-mail: [carlino@carlino.com.br](mailto:carlino@carlino.com.br)

**TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO – TCLE**

Pelo presente documento, o Sr. Bruno Marino, brasileiro, portador do RG nº. 43.944.214-X expedido por SSP/SP em 12 de janeiro de 2005, e do CPF nº. 346.090.048-28, residente em São Paulo/SP, cede e transfere neste ato, gratuitamente, em caráter universal e definitivo, a totalidade dos seus direitos patrimoniais de autor sobre a entrevista concedida na data de: 13/01/2012 (treze de janeiro de dois mil e doze), às 15h, gravada em áudio nas dependências do Restaurante Carlino, São Paulo/SP, realizada por Leonardo José da Fonseca Ribeiro, aluno do Programa de Mestrado em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi – UAM (RA nº. 9290726), cuja dissertação projeto de pesquisa trata do tema: Hospitalidade, Migração e Gastronomia: A Família Marino e o Restaurante Carlino, que tem por objetivo, através da descrição da trajetória da família Marino, desvelar as temáticas de hospitalidade no Brasil face aos seus hóspedes migrantes, em especial os italianos e como a gastronomia italiana contribuiu na cultura e como ela firmou-se em São Paulo.

Na forma preconizada pela legislação nacional e pelas convenções internacionais de que o Brasil é signatário, o CEDENTE, proprietário originário do depoimento oral de que trata o presente termo, terá, indefinidamente, o direito ao exercício pleno dos seus direitos morais sobre o depoimento e, por certo, sempre terá seu nome citado.

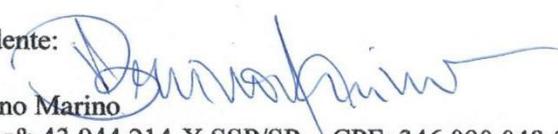
Na condição de pesquisador, ratifico a obtenção de forma apropriada o consentimento livre e esclarecido do(a) colaborador(a) acima e sua participação voluntária na investigação; assumo o compromisso de expor na íntegra suas palavras ditas na entrevista.

O pesquisador poderá ser encontrado nos endereços descritos abaixo ou contatado através do Comitê de Ética em Pesquisa – CEP/UAM (FR-480855), situado à Rua Casa do Ator, 294, 7º andar - Vila Olímpia – São Paulo/SP, fones: (11)3847-3033 ou 3847-3173 e e-mail: [pesquisa@anhembi.br](mailto:pesquisa@anhembi.br), para prestar quaisquer esclarecimentos e informações.

Sendo esta a forma legítima e eficaz que representa legalmente os interesses dos que assinam este documento, o mesmo deverá ser impresso em duas (duas) vias de igual teor e para um só efeito.

Local e data: São Paulo, 13 de janeiro de 2012.

  
Pesquisador: Leonardo José da Fonseca Ribeiro  
RG nº:5398215 SSP/GO - CPF nº: 546.158.871/91  
E-mail: leonardojose22@gmail.com

Cedente:   
Bruno Marino  
RG nº: 43.944.214-X SSP/SP - CPF: 346.090.048-28  
E-mail: [carlino@carlino.com.br](mailto:carlino@carlino.com.br)

**TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO – TCLE**

Pelo presente documento, a Sra. Bianca Marino, brasileira, portador do RG nº. 46.683.392-1 expedido por SSP/SP em 16/05/2012, e do CPF nº. 389.613.138-94, residente em São Paulo/SP, cede e transfere neste ato, gratuitamente, em caráter universal e definitivo, a totalidade dos seus direitos patrimoniais de autor sobre a entrevista concedida na data de: 13/01/2012 (treze de janeiro de dois mil e doze), às 15h40, gravada em áudio nas dependências do Restaurante Carlino, São Paulo/SP, realizada por Leonardo José da Fonseca Ribeiro, aluno do Programa de Mestrado em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi – UAM (RA nº. 9290726), cuja dissertação projeto de pesquisa trata do tema: Hospitalidade, Migração e Gastronomia: A Família Marino e o Restaurante Carlino, que tem por objetivo, através da descrição da trajetória da família Marino, desvelar as temáticas de hospitalidade no Brasil face aos seus hóspedes migrantes, em especial os italianos e como a gastronomia italiana contribuiu na cultura e como ela firmou-se em São Paulo.

Na forma preconizada pela legislação nacional e pelas convenções internacionais de que o Brasil é signatário, o CEDENTE, proprietário originário do depoimento oral de que trata o presente termo, terá, indefinidamente, o direito ao exercício pleno dos seus direitos morais sobre o depoimento e, por certo, sempre terá seu nome citado.

Na condição de pesquisador, ratifico a obtenção de forma apropriada o consentimento livre e esclarecido do(a) colaborador(a) acima e sua participação voluntária na investigação; assumo o compromisso de expor na íntegra suas palavras ditas na entrevista.

O pesquisador poderá ser encontrado nos endereços descritos abaixo ou contatado através do Comitê de Ética em Pesquisa – CEP/UAM (FR-480855), situado à Rua Casa do Ator, 294, 7º andar - Vila Olímpia – São Paulo/SP, fones: (11)3847-3033 ou 3847-3173 e e-mail: [pesquisa@anhembi.br](mailto:pesquisa@anhembi.br), para prestar quaisquer esclarecimentos e informações.

Sendo esta a forma legítima e eficaz que representa legalmente os interesses dos que assinam este documento, o mesmo deverá ser impresso em duas (duas) vias de igual teor e para um só efeito.

Local e data: São Paulo, 13 de janeiro de 2012.

  
Pesquisador: Leonardo José da Fonseca Ribeiro  
RG nº:5398215 SSP/GO - CPF nº: 546.158.871/91  
E-mail: leonardojose22@gmail.com

Cedente:

  
Bianca Marino

RG nº: 46.683.392-1 SSP/SP - CPF: 389.613.138-94  
E-mail: [carlino@carlino.com.br](mailto:carlino@carlino.com.br)

**ANEXO 2** – Cartas de cessões de direitos de Antônio Carlos Marino, Bruno Marino e Bianca Marino.

### **CARTA DE CESSÃO DE DIREITO**

Declaro, para os devidos fins, que cedo os direitos de minha entrevista (arquivos de transcrição) e acervo audiovisual (extrato de áudio, fotos e vídeos) para a(s) instituições parceiras no referido estudo: **Universidade Anhembi Morumbi – UAM**, as quais poderão utilizar o conteúdo, na íntegra ou partes editadas, em pesquisas acadêmicas sem restrições de prazos a partir desta data.

Da mesma forma, fica autorizada a leitura e o uso do depoimento a terceiros, no Brasil e/ou no exterior, desde que as referências sejam citadas por ocasião de qualquer utilização, ficando, o controle, vinculado ao pesquisador identificado acima que detém a guarda dos documentos originais.

Abdicando meus direitos e de meus descendentes, subscrevo a presente.

Local e data: São Paulo, 13 de janeiro de 2012.

  
Pesquisador: Leonardo José da Fonseca Ribeiro  
RG nº: 5398215 SSP/GO - CPF nº: 546.158.871/91  
E-mail: leonardojose22@gmail.com

Cedente:   
Antônio Carlos Marino  
RG nº: 3132.273-3 SSP/SP - CPF: 057.109.878-91  
E-mail: carlino@carlino.com.br

Testemunha:

Bianca Gramigna Marino   
RG/CPF: 46.683.392-1/389.013.138-94  
E-mail: biancag.marino@hotmail.com

**CARTA DE CESSÃO DE DIREITO**

Declaro, para os devidos fins, que cedo os direitos de minha entrevista (arquivos de transcrição) e acervo audiovisual (extrato de áudio, fotos e vídeos) para a(s) instituições parceiras no referido estudo: **Universidade Anhembi Morumbi – UAM**, as quais poderão utilizar o conteúdo, na íntegra ou partes editadas, em pesquisas acadêmicas sem restrições de prazos a partir desta data.

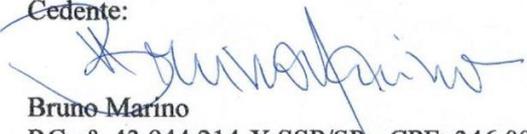
Da mesma forma, fica autorizada a leitura e o uso do depoimento a terceiros, no Brasil e/ou no exterior, desde que as referências sejam citadas por ocasião de qualquer utilização, ficando, o controle, vinculado ao pesquisador identificado acima que detém a guarda dos documentos originais.

Abdicando meus direitos e de meus descendentes, subscrevo a presente.

Local e data: São Paulo, 13 de janeiro de 2012.

  
Pesquisador: Leonardo José da Fonseca Ribeiro  
RG nº: 5398215 SSP/GO - CPF nº: 546.158.871/91  
E-mail: leonardojose22@gmail.com

Cedente:

  
Bruno Marino  
RG nº: 43.944.214-X SSP/SP - CPF: 346.090.048-28  
E-mail: carlino@carlino.com.br

Testemunha:

BIANCA GRAMIGNA MARINO   
RG/CPF: 46.683.392-1 / 389.613.0894  
E-mail: BIANCA.GRAMIGNA.MARINO@HOTMAIL.COM

**CARTA DE CESSÃO DE DIREITO**

Declaro, para os devidos fins, que cedo os direitos de minha entrevista (arquivos de transcrição) e acervo audiovisual (extrato de áudio, fotos e vídeos) para a(s) instituições parceiras no referido estudo: **Universidade Anhembi Morumbi – UAM**, as quais poderão utilizar o conteúdo, na íntegra ou partes editadas, em pesquisas acadêmicas sem restrições de prazos a partir desta data.

Da mesma forma, fica autorizada a leitura e o uso do depoimento a terceiros, no Brasil e/ou no exterior, desde que as referências sejam citadas por ocasião de qualquer utilização, ficando, o controle, vinculado ao pesquisador identificado acima que detém a guarda dos documentos originais.

Abdicando meus direitos e de meus descendentes, subscrevo a presente.

Local e data: São Paulo, 13 de janeiro de 2012.



Pesquisador: Leonardo José da Fonseca Ribeiro  
RG nº: 5398215 SSP/GO - CPF nº: 546.158.871/91  
E-mail: leonardojose22@gmail.com

Cedente:



Bianca Marino  
RG nº: 466.683.392-1 /SP - CPF: 389.613.138-94  
E-mail: carlino@carlino.com.br

Testemunha:



Bruno Branigra Marino  
RG/CPF: 43.944.214-2 / 346.090.048-28  
E-mail: carlino@carlino.com.br