

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL  
INSTITUTO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS  
DEPARTAMENTO DE ANTROPOLOGIA  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ANTROPOLOGIA SOCIAL**

**Luiza Giordani**

**A ALIMENTAÇÃO COMO MECANISMO DE CONSTRUÇÃO DA IDENTIDADE: o  
caso dos imigrantes italianos no RS**

Porto Alegre

2020

**Luiza Giordani**

**A ALIMENTAÇÃO COMO MECANISMO DE CONSTRUÇÃO DA IDENTIDADE: o  
caso dos imigrantes italianos no RS**

Dissertação de Mestrado em Antropologia Social  
apresentada como requisito parcial para a obtenção  
do título de Mestre em Antropologia Social pelo  
Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social  
da Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

Orientadora: Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Maria Eunice Maciel

Porto Alegre

2020

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL**

**REITOR**

Rui Vicente Oppermann

**VICE-REITORA**

Jane Tutikian

**DIRETORA DO INSTITUTO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS**

Claudia Wasserman

**VICE-DIRETOR DO INSTITUTO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS**

Hélio Ricardo de Couto e Silva

**CHEFE DO DEPARTAMENTO DE ANTROPOLOGIA SOCIAL**

Caleb Faria Alves

**VICE-CHEFE DO DEPARTAMENTO DE ANTROPOLOGIA SOCIAL**

Carlos Eduardo Dullo

**CHEFE DA BIBLIOTECA DE CIÊNCIAS SOCIAIS E HUMANIDADES**

Maycke Young de Lima

CIP - Catalogação na Publicação

Giordani, Luiza  
A alimentação como mecanismo de construção de  
identidade: o caso dos imigrantes italianos no RS /  
Luiza Giordani. -- 2020.  
174 f.  
Orientadora: Maria Eunice Maciel.

Dissertação (Mestrado) -- Universidade Federal do  
Rio Grande do Sul, Instituto de Filosofia e Ciências  
Humanas, Programa de Pós-Graduação em Antropologia  
Social, Porto Alegre, BR-RS, 2020.

1. antropologia da alimentação. 2. imigração  
italiana. 3. identidade alimentar. 4. comida colonial  
italiana. 5. polenta. I. Maciel, Maria Eunice, orient.  
II. Título.

Elaborada pelo Sistema de Geração Automática de Ficha Catalográfica da UFRGS com os dados fornecidos pelo(a) autor(a).

**Luiza Giordani**

**A ALIMENTAÇÃO COMO MECANISMO DE CONSTRUÇÃO DA IDENTIDADE: o  
caso dos imigrantes italianos no RS**

Dissertação submetida ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal do Rio Grande do Sul como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Antropologia Social.

Porto Alegre, 09 de março de 2020.

Resultado:

BANCA EXAMINADORA:

---

Prof.<sup>a</sup> Ana Maria Dalla Zen

Departamento de Ciências da Informação

Universidade Federal do Rio Grande do Sul

---

Prof. Éder da Silveira

Departamento de Educação e Humanidades

Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre

---

Prof. Jean Segata

Departamento de Antropologia

Universidade Federal do Rio Grande do Sul

## **AGRADECIMENTOS**

A principal palavra que me vem à mente quando penso no caminho que percorri até aqui é gratidão. Por isso, é indispensável que eu utilize este espaço para demonstrar, de forma singela, esse sentimento pelas pessoas e organizações que contribuíram na minha trajetória.

Ao meu pai, Toni, por ser meu guia e grande inspiração. Por ter me mostrado a importância de correr atrás do que se quer e batalhar arduamente por isso. Por ter me ensinado a valorizar a educação, o ensino, a ciência, o pensamento crítico. Por todas as grandes e importantes lições que me deu na vida, como honestidade, dedicação, respeito ao próximo. Por ter me incentivado a dar o meu melhor, sempre, em tudo que eu fizesse.

Ao meu irmão, André, por ser o meu grande companheiro e amigo. Por me apoiar e me incentivar, incondicionalmente, em todas as empreitadas da vida. Por estar ao meu lado sempre que precisei. Por ter sido a melhor parte da minha infância. Por todas as vezes que veio checar se estava tudo bem. Por tudo que aprendemos juntos, que dividimos juntos, que vivemos juntos.

Ao meu noivo, Lucas, por ser o meu parceiro na vida e no crime. Por me apoiar e me incentivar em tudo aquilo que eu almejo fazer. Por todas as risadas que compartilhamos, por todas as lágrimas que secamos um do outro, por todas as palavras de suporte que trocamos. Por todas as nossas semelhanças, que nos somam, e as nossas diferenças, que nos fortalecem. Por todas as vezes em que dividimos as responsabilidades de forma equivalente, entendendo as necessidades do outro. Por ter me escolhido para dividir a vida e construir a nossa família.

Aos meus sogros, Thaís e João Henrique, e meu cunhado, Guilherme, por terem me recebido na família de braços abertos. Pela enorme assistência, pelo incentivo em todos os momentos, pelas experiências compartilhadas, pelo apoio de todas as horas.

Aos meus queridos amigos Mayane e Renan, que me ensinaram e apoiaram tanto e com quem tive o privilégio de dividir essa caminhada de aprendizado. À querida amiga Camila, que mesmo de longe mandou todas as vibrações positivas e torceu pelo sucesso dessa jornada.

À minha orientadora, Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Maria Eunice Maciel, por ter me incentivado a aplicar novamente para o processo seletivo, por ter aceitado me orientar, por ter estado ao meu lado durante o mestrado, dentro e fora da academia. Por ter me dado liberdade para construir meu trabalho, por confiar na qualidade da minha produção, pela orientação acadêmica, profissional e pessoal.

À Sociedade Italiana do Rio Grande do Sul, à Massolin de Fiori e à organização do Filó Vila Flores, que me receberam de portas abertas e forneceram os contatos para que eu pudesse produzir minha pesquisa. Aos interlocutores, por terem aceitado contribuir para o desenvolvimento da pesquisa científica, abrindo suas casas e suas vidas para que eu pudesse entrar e elaborar com eles o trabalho que apresento nesta dissertação.

À Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), que me acompanha desde 2009, quando ingressei na graduação. Pela formação profissional e pessoal, pelo conhecimento intelectual, empírico e prático, por ter me (trans)formado e me dado os subsídios necessários para que eu pudesse iniciar minha trajetória profissional.

À todos os professores que passaram pela minha vida escolar e acadêmica, por terem deixado um pouco de si, compartilhando o seu conhecimento, ajudando na construção de futuras gerações de indivíduos e de profissionais.

Não posso deixar de agradecer, também, à Flora, minha “filha de quatro patas”. A cachorrinha vira-lata que me acompanha há quatro anos, quando tivemos a sorte de adotá-la e trazê-la para casa, para compartilhar a vida e fazer parte da nossa família. Sempre com um pedido de carinho ou um “lambeijo” pronto em todos os momentos, sentada em meu colo durante a escrita ou nas necessárias pausas para um descanso, ela certamente tornou essa jornada mais feliz.

## RESUMO

Tendo como norteador a antropologia da alimentação, busco explorar as diferenças e semelhanças encontradas em duas levas migracionais de imigrantes italianos e seus descendentes no Rio Grande do Sul e como elas se manifestam na relação com a alimentação. Vindo de um país em crise e buscando escapar da fome, os imigrantes e os descendentes trouxeram na bagagem a sua identidade alimentar e a forte relação com a comida, aspectos que foram passados para as gerações seguintes e que buscam ser mantidos nos dias de hoje nas associações e nas práticas reinventadas do filó. Assim, a partir da etnografia conduzida com interlocutores inseridos nesta realidade, discuto os aspectos que caracterizam e influenciam a alimentação destes indivíduos e enquanto grupo, resalto a importância de valorizar a comida colonial italiana como um ente independente da comida da Itália, ao mesmo tempo em que identifico na polenta uma figura emblemática, cheia de importância e significado.

Palavras-chave: Antropologia da alimentação; Imigração italiana; Identidade alimentar; Comida colonial italiana; Polenta.

## **ABSTRACT**

With food anthropology as a guide, I seek to explore the differences and similarities found in two migratory waves of Italian immigrants and their descendants in Rio Grande do Sul and how they manifest themselves in relation to food. Coming from a country in crisis and seeking to escape from hunger, immigrants and descendants brought with them their food identity and strong relationship with food, aspects that were passed on to the following generations and that seek to be maintained today in the associations and reinvented “filó” practices. Thus, from the ethnography conducted with interlocutors inserted in this reality, I discuss the aspects that characterize and influence the eating habits of these individuals and as a group. I also emphasize the importance of valuing Italian colonial food as an entity independent of the food from Italy, and finally I identify in the polenta an emblematic figure, full of importance and meaning.

Keywords: Anthropology of food; Italian immigration; Food identity; Italian colonial food; Polenta.



## LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Mapa da Itália pré-unificação	29
Figura 2 - A jovem nação italiana	30
Figura 3 - Cartaz brasileiro de promoção da imigração	35
Figura 4 - Colônias de Conde D'Eu, Princesa Dona Isabel e Caxias	37
Figura 5 - Projeto da Povoação da Colônia de Caxias no Campo dos Bugres	41
Figura 6 - Léguas, linhas e lotes	42
Figura 7 - Casa de pau a pique em Porto Alegre/RS no final do século 19	43
Figura 8 - África Oriental Italiana	48
Figura 9 - Dicionário Napoletano-Italiano	57
Figura 10 - Distância entre Tezze sul Brenta e Volpago del Montello	64
Figura 11 - Sociedade Italiana do Rio Grande do Sul	74
Figura 12 - Massolin de Fiori	75
Figura 13 - Localização de Vila Flores em relação ao RS e na região	79
Figura 14 - O carteadado que antecede o Filó	82
Figura 15 - A chegada ao Filó	83
Figura 16 - O preparo da polenta	84
Figura 17 - Os instrumentos da colônia	85
Figura 18 - Polenta cortada à fio	86
Figura 19 - A mesa do Filó	87
Figura 20 - Brincadeiras para encerrar o filó	88
Figura 21 - Mensagem religiosa de boas-vindas na Massolin	89
Figura 22 - Capitel dedicado à Nossa Senhora Aparecida, em Veranópolis	90
Figura 23 - O Quatrilho	94
Figura 24 - Carpaccio de carne bovina	107
Figura 25 - Quando o milho virava farinha	108

Figura 26 - Casa de Bona, de 1888	109
Figura 27 - Pipas para todas as necessidades	110
Figura 28 - Vila de pipa	111
Figura 29 - Pinhão, comida de filó	114
Figura 30 - Massas para todos os gostos	118
Figura 31 - Galeto para o jantar de segunda	124
Figura 32 - Mesa do filó	125
Figura 33 - Revezando a mistura da polenta	141
Figura 34 - A máquina de mexer polenta	142
Figura 35 - Mais biancoperla	145
Figura 36 - Puls romano	146
Figura 37 - A polenta segundo o Da Vittorio	149
Figura 38 - Bella polenta così	153
Figura 39 - La Polenta	158
Figura 40 - O tombo da polenta	159

## **LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS**

AEC - Antes da Era Comum, período de tempo que antecede o ano primeiro no calendário gregoriano

EC - Era Comum, período de tempo a partir do ano primeiro no calendário gregoriano

G - Gramas

GPS - Global Positioning System

KM - Quilômetros

Massolin - Massolin de Fiori Società Taliana

PPGAS - Programa Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal do Rio Grande do Sul

RS - Rio Grande do Sul

SIRGS - Sociedade Italiana do Rio Grande do Sul

UFCSPA - Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre

UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

## LISTA DE RECEITAS

1. Grostoli	72
2. Gnocchi alla romana	75
3. Sagu de vinho com creme de baunilha	77
4. Fregolá	95
5. Codeguim e feijão	101
6. Tripada	103
7. Carreteiro de pinhão	115
8. Sopa de cappelletti	116
9. Galeto	122
10. Risotto de alho-poró e Luganica	125
11. Pizza Margherita	129
12. Minestrone	132
13. Polenta e bacalhau	135
14. Polenta com gorgonzola	143
15. Polenta com ovos e trufas negras	150
16. Polenta com leite	154

O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Brasil (CAPES) – Código 001.

This study was financed in part by the Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Brasil (CAPES) – Finance Code 001.

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO</b>	<b>15</b>
1.1 Situando a discussão e os conceitos utilizados	17
1.2 Metodologia e entrada em campo	21
1.3 Os interlocutores	23
1.4 A estrutura da dissertação	25
<b>2 UM POUCO DE HISTÓRIA</b>	<b>27</b>
2.1 A situação italiana no século 19	27
2.2 O Brasil e a imigração italiana	32
2.3 Chegada e estabelecimento na colônia	36
2.3 Como ficou para os que ficaram	44
2.4 A imigração no século 20	50
2.5 As diferentes itálias dentro da Itália	53
<b>3 FAMÍLIA: BENÇÃO, PADRE</b>	<b>58</b>
3.1 A importância da família: o que passa de pai para filho	59
3.2 Invenção das tradições e construção da memória	69
3.3 O papel da religião	86
3.4 Comparando a ficção e a “vida real”	91
<b>4 A COMIDA ATRAVÉS DOS TEMPOS - PARA ALÉM DA NUTRIÇÃO</b>	<b>95</b>
4.1 Dimensões culturais da alimentação	96
4.2 Para além dos macaquinhos de Koshima e Brillat-Savarin	103
4.3 Uma cozinha italiana à brasileira	111
4.4 Comida “típica” para quem?	117
4.5 Comida de rico x comida de pobre	127
4.6 Relatos de viagem	135
<b>5 LA BELLA POLENTA, A MAIS EMBLEMÁTICA DAS COMIDAS</b>	<b>138</b>
5.1 De norte a sul da Itália, a polenta reina	139
5.2 Da mesa do pobre para a alta gastronomia	144
5.3 Polenta de lá e polenta de cá	150
5.4 A polenta na cultura popular	154
<b>6 CONCLUSÃO</b>	<b>158</b>
<b>7 REFERÊNCIAS</b>	<b>163</b>

## 1 INTRODUÇÃO

O norteador desta etnografia é um dos atos mais fundamentais entre seres vivos: a alimentação. Se comparado a outros campos da Antropologia, a alimentação é relativamente recente no Brasil. Foi por volta da década de 1970, com uma grande pesquisa coordenada por Otávio Velho e que contou com grandes nomes da antropologia nacional, que começou-se a aprofundar os estudos sobre o tema entre os pesquisadores do país. Muitos autores já exploraram o debate entre a alimentação e a identidade (MALINOWSKI, 2018; RICHARDS, 1932; LÉVI-STRAUSS, 2012; MACIEL, 2004; DAMATTA, 1976), e é com base nessa premissa que eu pretendo trabalhar.

Esta etnografia foi a consolidação de uma inquietação que me acompanhava desde que iniciei minha primeira graduação em Comunicação Social na UFRGS. Naquela época, eu não conseguia apontar o que era, e infelizmente a vida não permitiu que eu buscasse entender no momento. Foi apenas quando estava cursando os primeiros dois semestres da minha segunda graduação, em Gastronomia, na UFCSPA, ao estudar as disciplinas de História, Sociologia e Antropologia da Alimentação, que eu pude finalmente entender o que essa voz interior dizia: eu queria compreender os aspectos do comportamento humano.

Quanto mais eu estudava sobre a gastronomia, mais eu percebia o quanto a alimentação é fundamental, não apenas como combustível que nutre o corpo humano, mas o quanto cada uma das pequenas escolhas que os indivíduos fazem no dia a dia envolvendo a alimentação estão diretamente vinculadas com outros aspectos culturais. O próximo passo, para mim, foi buscar entender melhor como os seres humanos se relacionavam com a alimentação. Descobri que, na Antropologia, eu poderia explorar melhor isso, respondendo à inquietação que me acompanhava.

Mas eu não conhecia muita coisa sobre Antropologia. Tinha cursado uma disciplina de Introdução à Antropologia com a Prof.<sup>a</sup> Maria Eunice Maciel no terceiro semestre da primeira graduação, lembrava de alguns conceitos básicos, mas precisei aprender tudo outra vez. Muito da teoria da minha formação na Comunicação Social contribuiu para facilitar essa jornada, e me debrucei sobre o que conhecia para poder encarar de frente o desconhecido.

Para meu trabalho de conclusão de curso na Gastronomia, escolhi trabalhar com comida típica italiana. Não por ser descendente de imigrantes, mas por causa do papel que a cultura italiana exerceu na construção da gastronomia do Rio Grande do Sul. Durante a elaboração do trabalho, percebi que havia muita história a ser contada ali. E foi assim que, ingressando no mestrado, defini que meu objeto de estudo seria explorar essa temática.

Minha proposta inicial era trabalhar com as três maiores ondas migratórias que trouxeram os italianos para o RS, sendo 1875, 1900 e 1945. No entanto, conforme meu campo ia se desenvolvendo, percebi que as diferenças mais significativas estavam no primeiro e último períodos, por isso acabei optando por focar meu campo apenas nestes dois.

Considerando o exposto, meu objetivo é utilizar a metodologia qualitativa para explorar o papel da alimentação entre imigrantes italianos e seus descendentes. Parto da hipótese de que a alimentação exerce uma parte importante na vida deste grupo, sendo, inclusive, um elemento de fundamento na construção de suas identidades, enquanto indivíduos e enquanto comunidade.

Muito já foi dito sobre esta comunidade e sobre a identidade construída por eles no Brasil após a imigração. Beneduzi (2004), por exemplo, explora o imaginário construído por descendentes vênéticos a partir de elementos culturais. Peccini (2008) trabalha com o patrimônio gastronômico tendo o galetto como fio condutor. Há ainda pesquisas voltadas para a parte da alimentação, mas focando especificamente nas dinâmicas e condições de cidades como Pelotas (MACHADO, MENASCHE E SALAMONI, 2015), no Rio Grande do Sul, ou de fora do estado (FERNANDES, 2006; OLIVEIRA, 2006, FEDER E DIAS, 2016).

Minha intenção foi concentrar esta pesquisa em outro aspecto que me chamou a atenção enquanto desenvolvia meu trabalho de conclusão de curso na Gastronomia: as semelhanças e diferenças entre a comida italiana e a comida colonial. Para isso, foi de fundamental importância trazer a perspectiva daqueles que vieram da Itália após a Segunda Guerra Mundial, estabelecendo um diálogo com os descendentes de imigrantes que estão no RS há três ou quatro gerações.

Como mencionei anteriormente, não escolhi trabalhar com italianos e descendentes por ser, eu mesma, descendente de italianos. No entanto, este fato



ajudou minha entrada em campo e meu trabalho com os interlocutores. Percebi que, em alguns momentos, alguma resistência que existisse entre eles e eu acabava se dissolvendo quando o assunto vinha à tona. Após algumas trocas sobre a “obtenção da cidadania”<sup>1</sup> e seu processo demorado e dispendioso, quando o assunto retornava para a alimentação, a conversa já vinha mais amistosa, com mais firmeza e abertura por parte de quem estava conversando comigo.

Considerando minha graduação em Gastronomia, por sugestão da minha orientadora, Prof.<sup>a</sup> Maria Eunice Maciel, optei por inserir receitas referentes a alguns dos preparos que menciono ao longo da dissertação, utilizando o recurso de hipertexto. Tal instrumento já foi utilizado por outros pesquisadores de campo, como Mônica Chaves Abdala (1997), e acredito que, neste caso, contribuam para a composição da narrativa. As receitas utilizadas foram extraídas de Buonassisi (1992), além de receitas próprias, herdadas de família, aprendidas durante minha segunda graduação e aprimoradas ao longo do tempo.

### 1.1 Situando a discussão e os conceitos utilizados

Uma das primeiras coisas que preciso abordar é a diferença entre comida e alimentação. Muitos foram os antropólogos que buscaram explicar essa diferença, mas acredito que a definição construída por DaMatta (1976, p. 46) é uma das mais significativas. Para o pesquisador, alimento “é tudo aquilo que pode ser ingerido para manter uma pessoa viva”, “é algo universal e geral”, que “diz respeito a todos os seres humanos”. Já a comida é definido como aquilo “que se come por prazer”, “que define um domínio”, “que ajuda a estabelecer uma identidade, definindo, por isso mesmo, um grupo, classe ou pessoa”. Em outras palavras, alimento é qualquer coisa que pode ser consumida para manter as funções biológicas; a comida é quando o contexto social e cultural passam a determinar o que será consumido e quais as condições para isso. Toda comida é alimento, mas nem todo alimento é comida.

---

<sup>1</sup> A Itália tem como princípio de direito de cidadania o “direito de sangue” ou *jus sanguinis*. Significa que o direito à cidadania do país é transmitido de acordo com a ascendência ou origem étnica do indivíduo. In: Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale. Disponível em <<https://www.esteri.it/mae/it/servizi/italiani/default.html>>. Acesso em 11 de fevereiro, 2020.

Desde muito tempo, a antropologia esteve interessada em como as práticas alimentares eram influenciadas por outros aspectos da cultura. Malinowski (2018, p. 137) trata das relações simbólicas que os trobriandeses travam com a comida, como a associação da exibição dos gêneros alimentícios com o prestígio social, a vinculação entre o perecimento de tubérculos com a magia, além dos tabus culinários. Radcliffe-Brown (1952) aborda o tema algumas vezes em “Estrutura e função na sociedade primitiva”, como quando trata dos aspectos na relação avuncular entre os BaTonga, entre eles a comida, em estudo conduzido por Henri-Alexandre Junod, ou ainda ao explicar a relação que os Esquimós têm com o verão e com o inverno (e as comidas das respectivas estações). Douglas (1991) explora a questão da alimentação e sua relação com a pureza, com os rituais, com a dádiva e os interditos em diferentes culturas - como os Havik, com os diferentes estados de pureza e seus condicionantes para a refeição acontecer. Lévi-Strauss (2012) estudou, entre diferentes tribos da América do Sul, os mitos de origem e como eles explicam o surgimento de elementos como o fogo, a carne, as plantas cultivadas; uma das maiores contribuições de Mitológicas para a alimentação é o triângulo culinário e a relação de cru e cozido com a natureza e a cultura. Dessa forma, entende-se que a antropologia da alimentação é um campo bastante amplo e que muitas vezes se intercala com outros aspectos culturais.

A comida também possui uma face simbólica em diferentes aspectos. Um destes sentidos se refere às crenças e tabus alimentares impostos em determinadas sociedades a certos tipos de comida. Para o judaísmo e o islamismo, uma das proibições previstas dentro da religião é o consumo de carne de porco. Outro sentido se enquadra nas preferências alimentares vinculadas às relações sociais, a que se dá entre grupos que buscam certa imagem corporal, onde é prescrito o consumo de comidas com baixo valor calórico. Há ainda o sentido de distinção e prestígio social associado a determinadas comidas e preparos, onde certas comidas “pertencem” grupos com maior poder aquisitivo, enquanto outras são associadas às classes mais baixas. Douglas (1991), quando explora os aspectos rituais da pureza em diferentes povos e sociedades, acaba expondo também os fatores onde a comida e o simbólico se cruzam sob a ótica da pureza, suas motivações e seus rituais.

Considerando o exposto, a comida é um fator de produção de diferença. Ela opera tanto na dimensão de identificação de determinado grupo como também funciona para distinguir um grupo de outro. “As pessoas podem ser socialmente identificadas e classificadas segundo o que comem, da mesma forma como são identificadas e construídas por meio da comida. Como exemplo, os contrastes entre as comidas de ricos e pobres em termos de ingredientes, estrutura e modos à mesa serviram historicamente para manifestar diferenças de *status* e de controle político.” (CONTRERAS, GARCIA, 2011, p. 211)

A partir de um quadro social e culturalmente construído, passa-se a explorar a questão gastronômica. Brillat-Savarin foi um dos primeiros intelectuais a perceberem na gastronomia uma ciência que unia diferentes aspectos do conhecimento humano sob a égide da comida. Segundo ele, a gastronomia se preocupa com o gosto, com as emoções, com a ação da comida no contexto social e cultural, com a produção do alimento e o momento certo de seu consumo, com a nutrição extraída do que se come. “Animais se alimentam; o ser humano come. Somente um homem de espírito sabe comer.” (BRILLAT-SAVARIN, 2014, p. 12)

Quando a alimentação humana vai além da sua dimensão biológica e passa a envolver os aspectos sociais e culturais, sistemas alimentares são produzidos. (MACIEL, 2005) Estes sistemas são códigos sociais que atuam na relação dos homens entre si e sua relação com a natureza. Estes códigos sociais são construídos dentro das diferentes sociedades onde os indivíduos estão inseridos e determinam a forma como eles são vistos entre si e também como se distinguem dos demais.

Em outras palavras, estes códigos culturais tratam-se de uma representação, criada a partir da linguagem cultural compartilhada por determinada sociedade, que possui um determinado sentido e que tem uma função simbólica. A função simbólica desta representação, de acordo com Hall (2016) é justamente fixada pelo código cultural da sociedade. Candau (2012, p. 25) afirma que a representação nada mais é que uma forma metafórica de expressar a identidade cultural ou coletiva. “O objeto patrimonial que é preciso conservar, restaurar ou ‘valorizar’ é sempre descrito como um marco, entre outros, da identidade representada de um grupo.”

Mas a identidade não existe sozinha. Ela vai surgir no confronto com a alteridade, quando se “compara” os símbolos e signos próprios que identificam a pessoa ou o grupo com os do outro. “Identidades são, mais do que isto, não apenas o produto inevitável da oposição por *contraste*, mas o próprio reconhecimento social da *diferença*.” (BRANDÃO, 1986, p. 42) Assim, acabam-se construindo as fronteiras sociais onde a dimensão da diferença exerce um papel na configuração de oposição com o outro.

A temática da identidade, e principalmente a identidade étnica, me remonta a uma palavra com a qual me deparei diversas vezes durante minha pesquisa documental, primeiro para a realização do meu trabalho de conclusão de curso em Gastronomia e posteriormente para esta dissertação: a italianidade. Assim, ao entrar para o mestrado, decidi procurar como essa italianidade entendida como uma construção social era feita e operada pelos descendentes de imigrantes italianos.

Mas afinal, o que é a italianidade?

Possamai (2005, p. 75) afirma que é necessário fazer-se a distinção entre dois tipos de italianidade: um deles é a política de italianidade oficial, promovida pelo Estado italiano, principalmente durante o período fascista; e o que também pode ser chamado de italianidade, geralmente onde este conceito acaba sendo mais utilizado do que o primeiro, que consiste na “defesa” da herança cultural trazida da Itália. Este último acaba sendo praticado não apenas pelos italianos e imigrantes, mas também pelos descendentes destes indivíduos, que buscam manter a memória, práticas e saberes que vieram dos antepassados.

Weber (2006, p. 242), falando sobre os imigrantes teuto-brasileiros, afirma que a memória do colono apagou a Alemanha, mas que os seus descendentes da burguesia urbana passam a exaltá-la, tal como uma odisséia. Embora os colonos italianos recordem a memória de seus antepassados e suas origens pobres, a construção de um imaginário em torno da “epopéia italiana” se passa da mesma forma. Abordo um pouco mais desta questão ao falar sobre a colonização dos italianos no século 19 no RS.

Durante a realização da pesquisa, nas conversas com os interlocutores que são descendentes de imigrantes italianos e com algumas pessoas com as quais conversei na mesma condição, me chamou a atenção o fato de como elas se

referiam à sua origem. Dentro da construção da italianidade, sua origem era designada a partir do local de partida de seus antepassados. Então, ao invés de afirmarem que vieram de Bento Gonçalves, ou de Carlos Barbosa, ou de Antônio Prado, para citar apenas algumas das cidades com forte incidência de colonização italiana, eles se identificam como vênéticos, calabreses, genoveses, vicentinos - as regiões de onde seus ascendentes saíram quando deixaram a Itália para colonizar o Rio Grande do Sul.

A memória oral e a comida foram fortes aliadas na preservação da italianidade no Rio Grande do Sul. Durante muito tempo, a transmissão destes saberes se limitou às residências mesmo. “Os colonos continuavam a falar os dialetos de origem e os que viviam na sede preferiam o aprender o português para melhor se comunicarem com os brasileiros. Verificou que a nova geração procurava se integrar na sociedade brasileira a fim de apagar o estigma de imigrante pobre com que a elite luso-brasileira contemplava os imigrantes e seus filhos.” (POSSAMAI, 2005, p. 205) Alimentada nos domínios domésticos e nas pequenas comunidades, a italianidade foi construída. Ao celebrar 75 anos da imigração italiana no RS, em 1950, um dos elementos mais significativos das comemorações foi distanciar-se da italianidade e ressaltar o trabalho do imigrante e sua importância na economia e desenvolvimento do estado, principalmente nas frentes de agricultura, indústria e comércio, buscando assim acabar com a discriminação contra os italianos e seus descendentes. Já na celebração do centenário da imigração, o que se observou foi o ressurgimento do discurso público da italianidade, do desejo de preservar a memória trazida da Itália pelos antepassados.

Neste ponto, acho importante trazer o conceito de *habitus*. Para Bourdieu (2007), *habitus* representa um sistema dos arranjos construídos socialmente que unifica as práticas e ideologias de uma sociedade. Estas práticas e ideologias ocupam um determinado lugar na estrutura da classe dominante, podendo ser percebida de diferentes formas pelos diferentes atores que fazem parte dela.

O princípio unificador e gerador de todas as práticas e, em particular, destas orientações comumente descritas como “escolhas” da “vocaçãõ”, e muitas vezes consideradas efeitos da “tomada de consciência”, não é outra coisa senão o *habitus*, sistema de disposições inconscientes que substitui o produto da interiorização

das estruturas objetivas e que, enquanto lugar geométrico dos determinismos objetivos e de uma determinação, do futuro objetivo e das esperanças subjetivas, tende a produzir práticas e, por esta via, carreiras objetivamente ajustadas às estruturas objetivas.  
(BOURDIEU, 2007, p. 201-202)

A italianidade acaba sendo uma forma de representação dos indivíduos dentro da sociedade, que enxergam entre si e no grupo um conjunto de práticas, ações e valores e os reproduzem como próprios daquilo que, ao mesmo tempo, os identifica e diferencia dos demais. Entre alguns dos aspectos que a italianidade se utiliza como estruturas estruturantes estão ligadas ao trabalho, à contribuição ao desenvolvimento econômico das regiões de colonização italiana, à perpetuação da narrativa de colonização com ares epopeicos, entre outros.

## 1.2 Metodologia e entrada em campo

Para construção dessa etnografia, fiz uso de técnicas de pesquisa qualitativas, como entrevista aberta, grupo de discussão, além da observação participante. Parto do trabalho de Ingold (2017), que argumenta que a etnografia, por si, não é um método, mas se utiliza de métodos e tem seus métodos para ser construída. O autor afirma que seu objetivo “é defender a etnografia contra aqueles que embrulham a vida das pessoas em casos e que veem na etnografia não um fim importante em si mesmo, mas apenas o meio para a generalização antropológica. Eu quero defender a etnografia daqueles que a veriam como um método.” (INGOLD, 2017, p. 224)

O campo se desenvolveu inteiramente em Porto Alegre, no período de março a dezembro de 2019. Ainda que os interlocutores com quem conversei sejam originários de cidades fora de Porto Alegre, como na serra gaúcha, região central do estado, região metropolitana da capital e até na Itália, foi justamente essa diversidade de origens que me motivou a explorar um território que fugisse do convencional esperado, que seria explorar a região de colonização italiana no Rio Grande do Sul.

Meu campo iniciou com a Sociedade Italiana do Rio Grande do Sul (SIRGS). Conheci a SIRGS quando fiz aulas de italiano na instituição. Ali, pude perceber a

importância da instituição para a comunidade dos italianos e descendentes de imigrantes. Por isso, quando fui começar o campo, o passo que me pareceu mais natural foi procurar a instituição e explicar meu trabalho. Eles foram muito solícitos logo de início, abrindo o caderno telefônico (fazia tempo que eu não via um desses) e buscando possíveis contatos que poderiam me ajudar. De acordo com a própria associação<sup>2</sup>, sua história é a seguinte:

A SIRGS foi fundada em 1893, inicialmente chamada de “Bela Aurora”, por Giuseppe Bellebon, Pietro Guzzi, Giorgio Bianchin e Pietro Dalla Riva. Em 1896, a sociedade mudou o nome para “Società Principessa Elena di Montenegro”, em homenagem à esposa do Rei Vittorio Emmanuele III da Itália. Na década de 1940, com as leis nacionalistas e proibição de culto à símbolos do exterior, as ações do governo voltaram-se para a perseguição e prisão de estrangeiros - nessa época, o prédio da SIRGS foi utilizado como presídio. Já no início da década de 1950, a “Principessa Elena” foi reaberta. Em 1990, a associação se torna “Sociedade Italiana do Rio Grande do Sul”.

Alguns pontos importantes que preciso destacar sobre a SIRGS. Ela é a segunda associação mais antiga do estado, com 126 anos. Fica localizada em um casarão antigo, localizado no Bairro Bom Fim, em Porto Alegre. A cidade não conta com um “bairro italiano”, como acontece em algumas cidades de grande concentração de imigrantes italianos, como Buenos Aires e Nova York. Mas conta com um bairro judeu, que é o Bom Fim. A sede da SIRGS fica no meio do caminho entre a Sociedade Hebraica e a Escola Estadual Anne Frank, ao lado do Museu Israelita e a meia quadra de uma sinagoga.

Voltando ao campo, com a lista fornecida pela SIRGS em mãos, entrei em contato com algumas das pessoas indicadas por eles. Expliquei meu trabalho em linhas gerais e pedi para marcar um encontro, em que combinaria o funcionamento da pesquisa e o andamento do trabalho.

Conforme o campo foi se desenvolvendo, fui percebendo alguns elementos que se repetiam nas falas dos interlocutores. Um deles era a Massolin de Fiori, outra associação italiana de Porto Alegre na qual alguns deles estavam também

---

<sup>2</sup> Parte do texto lido na festa de comemoração dos 126 anos da Sociedade Italiana do Rio Grande do Sul, fornecido por Paulo Ferraro, colaborador da instituição. Edições foram realizadas por mim para deixar o conteúdo mais resumido, pois o texto original tem cinco páginas.

envolvidos não apenas como membros, mas também nos eventos ou nos comitês executivos.

A Massolin de Fiori Società Taliana foi fundada em Porto Alegre em dezembro de 1989, completando 30 anos de fundação em 2019. Localizada na Avenida Doutor Carlos Barbosa, no bairro Azenha, oferece à comunidade cursos de italiano e de gastronomia, locação de salão de festas e salas, biblioteca e genealogia de descendentes de imigrantes italianos, além dos jantares embalados ao som do coral da sociedade. Em um panfleto distribuído pela associação, comemorativo aos seus 30 anos de fundação, a Massolin afirma que seu objetivo é:

Congregar os imigrantes italianos e seus descendentes, promovendo e divulgando a cultura italiana em seus aspectos nacionais e peculiaridades regionais. Ela se fundamenta no legado de anos dedicados ao trabalho, nos costumes, nos exemplos de determinação e na experiência que nossos antepassados nos legaram, que contribuíram decisivamente para a formação de grande parte da nação brasileira, principalmente no sul do país.

Mais adiante no trabalho eu exploro a questão das diversas associações italianas que existem no estado. Durante a realização da pesquisa, meu contato foi maior com a SIRGS e com a Massolin. Também conheço o trabalho do Circolo Trentino di Porto Alegre por representar a região de origem da minha família na Itália, mas não entrei em contato com eles para desenvolvimento da pesquisa.

### 1.3 Os interlocutores

Primeiramente, preciso esclarecer alguns pontos em relação aos interlocutores. Todos são aposentados. Os contatos com todos eles foram feitos a partir da SIRGS, exceto quando indicado diferente. O perfil socioeconômico deles é parecido: todos pertencem aproximadamente à mesma classe social, têm casa própria, já visitaram a Itália mais de uma vez. Todos também têm filhos e já visitaram a Itália com eles também.

O primeiro interlocutor com quem conversei foi Nero. Conforme expliquei acima, entrei em contato com ele por telefone, através do número fornecido pela SIRGS, expliquei meu trabalho e marcamos de nos encontrar na SIRGS na semana



seguinte. Nero é um dos membros bastante ativos na comunidade, participa dos comitês executivos das associações e já foi presidente, vice-presidente, secretário e tesoureiro em várias oportunidades. Eu não sabia quando saí de casa naquele dia, mas ali começaria minha etnografia.

Durante nossa primeira conversa, Nero, que é descendente de imigrantes italianos, comentou que a esposa também era descendente, e que talvez pudesse ajudar no trabalho. Foi assim que conheci a segunda interlocutora que participou da construção desta etnografia. Fui apresentada à Violeta na segunda vez que me encontrei com Nero, na casa deles, no bairro Tristeza, na Zona Sul de Porto Alegre.

As falas de ambos eram livres e fluídas. De tempos em tempos, eles achavam que tinham fugido do assunto que havia me levado até ali e voltavam para o passado, para as lembranças de infância e para a comida. Depois de falar um pouco sobre o assunto, a conversa tomava outro rumo novamente. Tive o prazer de conhecer seus três filhos só através das nossas conversas e das fotos que eles mantêm pela casa. Fiz uma imersão nas grutas de pedra da cidade de Violeta, nos riachos e moinhos da cidade de Nero e nas três viagens que ambos fizeram à Itália.

Entrei em contato também com Marinho por telefone. A dinâmica foi a mesma que aconteceu com Nero: falamos brevemente ao telefone e nos encontramos na SIRGS. Logo no início, percebi que minha interação com ele seria diferente: a fala de Marinho era fragmentada, direcionada principalmente pelas perguntas que eu lançava de tempos em tempos, quando percebia que ele havia concluído um episódio. Logo que perguntei sobre sua alimentação na infância e com a família, fui surpreendida com uma aula de história de alguém que contornou bombardeios e sobreviveu para contar a experiência. Literalmente. Marinho havia nascido na Itália, na região do Vêneto, e passou a Segunda Guerra Mundial no país, vindo para o Brasil já adolescente, na década de 1950.

Assim como aconteceu com Nero, Marinho comentou que sua esposa era descendente de imigrantes italianos e que talvez pudesse contribuir também. E então conheci a quarta interlocutora deste trabalho. Fui apresentada à Rosa na segunda vez que encontrei com Marinho, na casa deles localizada no bairro Jardim Lindóia, zona norte de Porto Alegre.

As conversas que tive com os dois na casa deles foi uma imersão na história. Quando um terminava de contar sua passagem, já estimulava o outro a contar como havia sido a mesma situação no além-mar. Ali eu tive dois paralelos de um mesmo tempo, percebendo as semelhanças entre suas vivências e estabelecendo as diferenças nas mesmas situações.

Por fim, a última interlocutora que participou deste trabalho foi Camélia. Entrei em contato com ela por telefone, mas ela pediu que conversássemos em uma casa de chá, no Centro de Porto Alegre. Sua casa, localizada no bairro Teresópolis, na Zona Sul da cidade, estava em obras, e como ela vinha muito para o Centro para buscar os materiais de construção, ficaria mais fácil para ela encontrar comigo ali. Camélia também é italiana, nascida na região da Calábria, mas passou pouco tempo de sua infância na terra natal quando criança, vindo para o Brasil aos três anos, já na década de 1950. Ela havia voltado várias vezes para a Itália, passando períodos de três, quatro meses cada vez.

Logo na primeira conversa, Camélia me ofereceu um panorama geral de sua vida. Contou a história da família, como foi a chegada no Brasil, os primeiros anos, como foi crescer com os pais e o irmão. Sobre sua fase adulta, sua vida com o ex-companheiro, seus dois filhos, seu trabalho como professora. E principalmente sobre como a comida italiana era importante para ela, como era difícil voltar ao Brasil toda vez que ia para a Itália e seus laços com a família que ficou lá.

Todos os nomes das pessoas que participaram do trabalho foram alterados a pedido dos próprios interlocutores.

#### 1.4 A estrutura da dissertação

**Primeiro capítulo:** no primeiro capítulo, apresento o contexto histórico e as motivações que levaram os interlocutores a migrarem para o RS. Também introduzo um pouco das histórias dos interlocutores e suas percepções a respeito do período em que suas famílias saíram da Itália em direção ao Brasil.

**Segundo capítulo:** neste capítulo, apresento formalmente os interlocutores e suas relações com as diferentes práticas culturais observadas entre os imigrantes

italianos e seus descendentes, percorrendo aspectos como a importância da família, a religião e as memórias que eles trazem consigo do passado.

**Terceiro capítulo:** neste capítulo eu entro na questão da alimentação e o papel exercido pela comida na vida e no cotidiano dos interlocutores e suas famílias, em como é a percepção deles a respeito da comida italiana e da comida colonial italiana, diferenças entre o que foi visto na Itália e o que se têm aqui, entre outros aspectos.

**Quarto capítulo:** por fim, este capítulo foi pensado durante a realização do campo ao perceber a recorrência que a polenta estava apresentando entre os interlocutores. Apontada como uma das principais comidas, senão a mais importante, trago aquilo que a etnografia me apresentou sobre a polenta e também como ela é representada em outros meios culturais.

## 2 UM POUCO DE HISTÓRIA

Para que se entenda as razões que fizeram com que os interlocutores e eu cruzássemos caminhos e construíssemos juntos o trabalho que foi desenvolvido nesta dissertação, é importante que se contextualize um pouco quais foram os fundamentos que motivaram a migração deles e de seus antepassados em primeiro lugar. Para isso, recorro à história da Itália e aos imbricados processos que ocorreram durante um período de aproximadamente 100 anos, que vai da metade do século 19 à metade do século 20, que separam as duas levas migratórias trabalhadas nesta dissertação e que estão principalmente relacionados à unificação dos territórios enquanto nação, tomando os contornos do que se conhece geograficamente como Itália no século 21.

A Itália é um dos países europeus que passou pelo processo de unificação do seu território mais tardiamente. A maioria das regiões que compunham a localidade daquilo que veio a se tornar a nação italiana era constituída de vários pequenos Estados, e muitas delas ainda estavam sob controle direto ou indireto de impérios vizinhos, como o Austro-Húngaro ou a França. Entre os obstáculos que advieram deste processo, a disputa pelo poder por parte dos monarcas conservadores e as incertezas nas tomadas de decisão dos nacionalistas fizeram do movimento uma verdadeira revolução, que acabou mergulhando a jovem nação em uma crise generalizada.

### 2.1 A situação italiana no século 19

O movimento migratório dos italianos para outros países foi o resultado de uma sucessão de ocorrências que se abateram sobre a nação em construção durante o século 19, especialmente após as Invasões Napoleônicas. Conforme apontado por Gooch (1991, p. 14), tudo iniciou com o Risorgimento, movimento que buscava a unificação da Itália e onde as diferentes lutas das diferentes regiões, com seus diferentes objetivos, tornaram-se um só, com duas metas principais: liberdade política para dentro da Itália e independência da dominação opressiva estrangeira em seu território.



Não é possível falar de Risorgimento sem falar em um dos principais orquestrantes para o sucesso da unificação da Itália. Giuseppe Garibaldi viveu em meio à disseminação das ideias nacionalistas, que de acordo com Hobsbawn (2000, p. 33), naquele momento significava a união, promovida pelos movimentos nacionais, em busca da unificação ou expansão nacional, visando reunir o povo em um Estado.

Garibaldi, movido pelos ideais nacionalistas, desejava unificar a Itália e acreditava que o sul da península deveria fazer parte da nova nação. Para isso, liderou seus apoiadores nas disputas em diversas regiões da Itália. Entre os feitos mais notáveis, estão a luta no Piemonte, a marcha por Nápoles e Sicília e a declaração de Roma como uma república, sempre em apoio a Vitor Emmanuel. Blackett (1888, p. 302-310) afirma que entre suas últimas vitórias estão as conquistas de Veneza e Roma, já na década de 1860.

Figura 2: A jovem nação italiana



Fonte: Wikimedia Commons<sup>3</sup>, 2011

<sup>3</sup> Disponível em <[https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Kingdom\\_of\\_Italy\\_1870\\_map.svg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Kingdom_of_Italy_1870_map.svg)>. Acesso em 10 de fevereiro, 2020.

As guerras de unificação da Itália estão entre as causas causas que fizeram com que os imigrantes saíssem em busca de outros lugares para viver e trabalhar. Devido à “ocupação sucessiva por diversos exércitos do norte da Itália, com danos à propriedade, desrespeito à dignidade da família, impedindo ou devastando plantações, aumentando a miséria por toda a parte.” (COSTA et al., 1974, p. 18), as pessoas já não enxergavam a permanência na jovem nação como uma alternativa viável.

A Itália também passou por uma severa crise econômica durante o século 19, e a luta pela unificação deixou a situação ainda pior, não apenas pela devastação ocorrida no seu território. Para começar, a Itália sofreu um processo de industrialização tardia. Battistel (1981, p. 17) afirma que foi apenas a partir da década de 1870 que o país começou, gradualmente, a substituir as antigas práticas feudais de produção por um modelo de industrialização capitalista. Com a diminuição cada vez maior do sistema artesanal de produção em nome do esperado progresso industrial, a vida rural e citadina ficou ainda mais difícil. Além disso, a discrepância entre as regiões norte e sul eram notáveis, visto que foi no norte onde se concentrou o parco desenvolvimento industrial, enquanto o sul permanecia primariamente na produção rural.

Conforme relata Manfroi (1975, p. 47), para poder consolidar a jovem nação, o governo precisou recorrer a auxílios financeiros internacionais, já que as finanças estatais estavam quebradas. Somente o programa de expansão das vias férreas, necessário para modernizar e interligar as regiões do país, custou seis vezes mais do que o depósito de todos os títulos de crédito italianos. Entre as providências desesperadas adotadas pelo governo durante a crise financeira houve o *corso forzoso* - medida financeira que suspendia a conversão de papel moeda em moeda metálica - que acabou afastando os créditos estrangeiros da região, e a *l'imposta del macinato* - imposto cobrado na moagem de grãos, proporcional ao número de voltas realizado pelo moinho para triturar os cereais - que fez aumentar drasticamente o preço de produtos derivados de cereais, como os pães. As medidas recaíam ainda mais pesadamente sobre os mais pobres e sobretudo na classe dos agricultores, já

que o preço dos produtos agrícolas diminuía, provocando queda também na produção.

Somando-se aos problemas enfrentados pelos produtores, que representavam, na época, cerca de 40% da população com mais de 19 anos, a produtividade também foi reduzida por diversos fatores. Um deles, bastante significativo, era o desgaste do terreno de plantação, devido ao excesso de cultura e falta de adubação adequada. Cenni (1975, p. 168-169) afirma que tal situação foi agravada pelas doenças que acometeram as videiras e a falta de racionalização na cultura de milho, resultando em uma terra cuja produção era estéril. O clima desfavorável na região sul da nação, acometida por temporadas de estiagem, e o impacto humano negativo na natureza, também prejudicaram o quadro geral.

As condições eram adversas no sul. A começar pelo clima de chuvas escassas, caindo sobre um solo árido, adequado a poucos tipos de colheita. O regime da água sofria as consequências de um desflorestamento intensivo que remontava aos tempos da dominação romana. As ruínas dos aquedutos e balneários romanos contrastam com a secura do ar e com a aridez do solo. Aos agentes naturais uniu-se a ação destrutiva do homem. [...] Os seus efeitos, na constituição dos solos e no ritmo da erosão, foram inevitáveis. As torrentes arrastaram os melhores elementos da terra. As camadas superficiais, encharcadas, deslizaram pelos Apeninos, encosta abaixo, ocasionando os “landslides” que carregam para o fundo dos vales colheitas, choupanas e vidas humanas. Como as raízes das árvores não mais retém a água das chuvas, os rios, no inverno, engrossam, transbordam e, no seu curso inferior, produz os pântanos onde, no verão, o “anophelis” se multiplica.  
(COSTA ET AL., 1974, p. 17)

A grande maioria dos agricultores, na época, não era proprietário de suas terras. O arrendamento era uma prática comum para que esta população pudesse produzir, e conforme apontam Boni e Costa (1984, p. 52) as terras eram compostas por grandes latifúndios e uma infinidade de minifúndios cujo rendimento nem sempre era suficiente para assegurar o sustento das famílias que lá viviam. Os sistemas que regiam o contrato de arrendamento eram os mais diversos, indo desde pagamento em dinheiro até participação em parte da produção de gêneros alimentícios cultivados na terra arrendada. A esse quadro acrescentavam-se os pesados tributos que recaíram sobre a população como forma de salvar a economia italiana e o resultado é o endividamento geral. As terras eram tomadas pelo governo para



pagamento das dívidas, o que deixava mão-de-obra excedente nos campos, que a cidade não conseguia absorver com a incipiente industrialização.

Desde o início do processo de unificação a Itália já enfrentava problemas com a excedente mão-de-obra. Costa et al. (1974, p. 19) expõem que, com a perda do mercado Austro-Húngaro, perdeu-se também uma importante forma de reposicionar a força de trabalho italiana em um espaço em que ela pudesse ser aproveitada, no lugar de estar ociosa e sem condições financeiras. Para agravar essa situação, a Itália, seguindo uma tendência observada no restante da Europa na mesma época, também passava por um período de grande aumento na taxa de natalidade, e o governo não tinha como atender e sustentar as novas gerações que estavam chegando. Além disso, conforme Cenni (1975, p. 166), o direito de sucessão nas terras e propriedades favorecia apenas o primeiro filho, deixando os demais desamparados e em situação economicamente complicada, sem trabalho e sem subsistência.

Como uma medida desesperada de tentar salvar a economia cada vez mais afundada, o governo italiano recorreu ao protecionismo. Manfroi (1975) afirma que a taxa alfandegária aplicada pelo governo italiano aos produtos de importação visava barrar a queda dos preços dos produtos agrícolas nacionais e estimular sua produção. “Essa medida unilateral provocou uma viva irritação das autoridades francesas, que responderam pela imposição de uma taxa de represália aos produtos italianos. Essa guerra comercial entre a Itália e a França teve efeitos catastróficos sobre a economia italiana.” (MANFROI, 1975, p. 49) O norte era a região que mais dependia da exportação de seus produtos para a França, e em função da disputa, acabou imersa em uma crise sem precedentes.

## 2.2 O Brasil e a imigração italiana

Nessa mesma época, o Brasil buscava alternativas para, primeiramente, suprir os postos de trabalho que surgiram depois de 1850, com a abolição do tráfico de escravos para o Brasil e que posteriormente culminou com a abolição da escravatura em 1888; e, em segundo plano, para a ocupação dos seus territórios. De acordo com Cenni (1975, p. 105), “naquele tempo os escravos eram

considerados, no Rio Grande do Sul, elementos de perturbação econômica e a Lei nº 183 de 13 de outubro de 1850, que respondia a um desejo geral, proibiu sua introdução nos distritos coloniais da Antiga Província.”

Importante destacar que o termo “colônia” é utilizado ao longo de todo este trabalho para se referir aos núcleos de territórios ocupados pelos imigrantes. Maciel (1994, p. 39) afirma que “os imigrantes aqui chegados eram estabelecidos em áreas não ocupadas pelo latifúndio pecuarista, desbravando estes territórios e fundando núcleos coloniais.”

Atendendo a um apelo racista, a alternativa mais lógica para os governantes era buscar, na Europa, a população considerada por eles adequada para o trabalho e a colonização, criando-se uma “política do branqueamento”. Segundo Manuela Carneiro da Cunha (1985, p. 79-81), o “medo” de uma invasão negra no país era tão grande por parte das elites que os governos de algumas províncias criaram “facilitadores” para que os negros voltassem para a África.

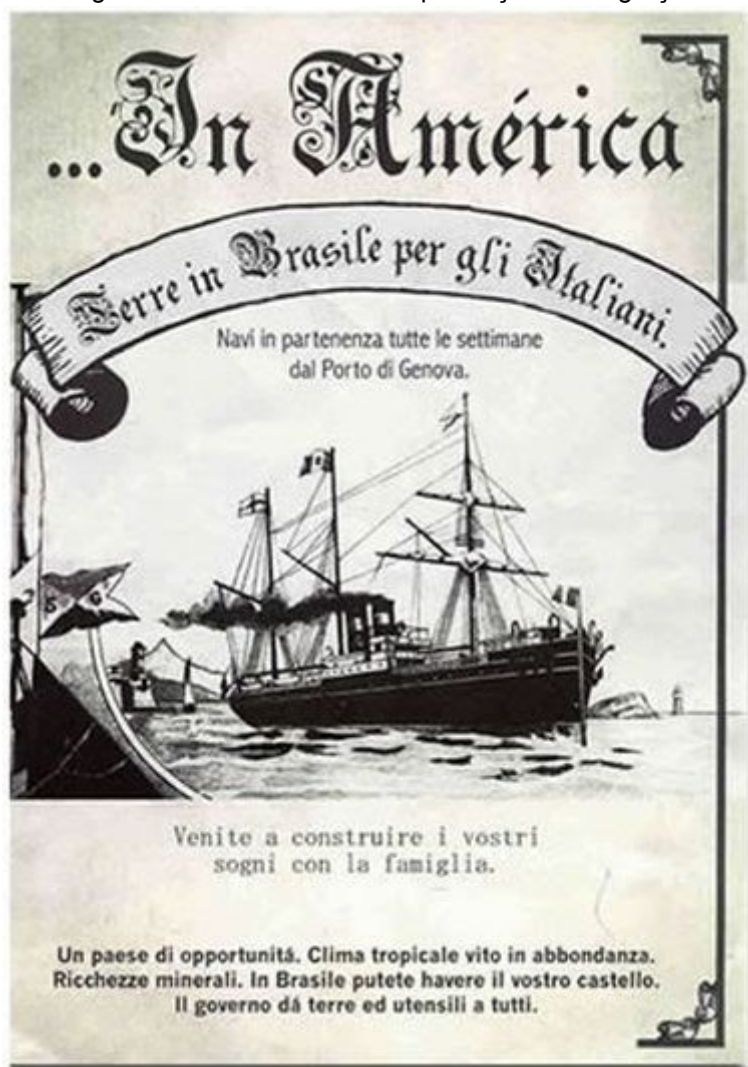
Enfim, o problema de se forjar uma *identidade nacional* confluía para a questão insistentemente colocada pelos imigrantistas - a purificação racial, o que queria dizer não só a substituição do negro pelo branco nos setores fundamentais da produção, como também a esperança de um processo de miscigenação moralizadora e embranquecedora.  
(AZEVEDO, 1987, p. 144)

Possamai (2005) vai além, e afirma que José da Silva Lisboa era abolicionista por receio de que o Brasil se tornasse uma “negrolândia”. Cita também uma passagem de José Bonifácio, também abolicionista, que chama os navios negreiros de “gangrena da nossa sociedade” e afirma também que a população que querem para o Brasil é branca. “O racismo orientou a busca de imigrantes europeus a fim de criar um povo brasileiro que fosse aceitável para as elites. O processo de ‘branqueamento’ do Brasil dar-se-ia através da colonização européia.” (POSSAMAI, 2005, p. 47)

O governo brasileiro, então, investiu maciçamente em agentes de propaganda migratória, a fim de trazer estrangeiros para o país. No caso dos italianos, diversas vantagens foram oferecidas pelos cônsules para que os imigrantes trocassem sua terra pelo Brasil. Manfroi (1975, p. 35) afirma que, a partir de 1965, a possibilidade

de naturalização aos proprietários de terra após um período de residência, dispensa do serviço militar, viagem gratuita até a colônia, compra de crédito rural a longo prazo, assistência médica e religiosa e até mesmo compensações financeiras estavam entre as promessas oferecidas para aqueles que decidissem emigrar para o Brasil. Com o aumento massivo das imigrações, tais vantagens foram inteiramente suspensas por volta de 1879.

Figura 3: Cartaz brasileiro de promoção da imigração



Fonte: Brasil na Itália<sup>4</sup>, 2011

O período em que o Brasil mais precisava de mão-de-obra para a expansão das lavouras coincidiu com o auge da crise na Itália. "O governo italiano pouco se

---

<sup>4</sup> Disponível em <<https://www.brasilnaitalia.net/2011/02/dia-nacional-do-imigrante-italiano-no-brasil.html>>. Acesso em 10 de fevereiro, 2020.

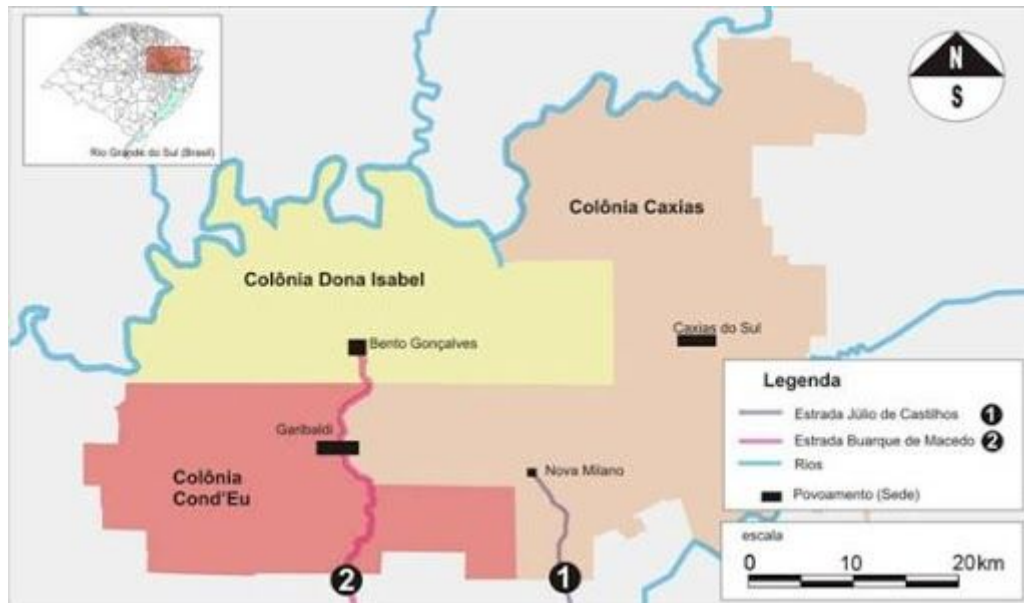
importou com a emigração. Pelo contrário, sentia-se satisfeito, pois assim aumentava seus privilégios e exportava boa parte da mão-de-obra desqualificada.” (BATTISTEL, 1981, p. 17-18) A possibilidade de ser dono da própria terra foi um estímulo bastante convidativo principalmente para os agricultores, que poderiam ficar livres dos arrendamentos.

No entanto, a preferência dos italianos ao emigrarem não era pelo Brasil, mas sim pelos Estados Unidos. Na América do Sul, a Argentina era a primeira escolha dos imigrantes. Só depois é que o Brasil surgia como uma alternativa. Conforme Di Comitè (1983, p. 512), os Estados Unidos receberam quase quatro vezes mais imigrantes italianos do que o Brasil no mesmo período. Entre 1880 e 1915, os EUA receberam 4.149.420 imigrantes italianos, a Argentina recebeu 1.764.880 e o Brasil recebeu 1.212.639 imigrantes.

Cenni (1975, p. 105-106) afirma que, com a retirada dos subsídios do governo para os imigrantes, as condições para a colonização começaram a mudar. O colono seria responsável por pagar sua passagem, ressarcindo o governo em até cinco anos pelas eventuais despesas para sua estabilização na colônia. O colono também precisaria prestar serviços para desenvolver a infraestrutura da região, como a construção de ruas e estradas.

As primeiras colônias italianas estabelecidas pelo governo da província foram Conde D’Eu e Princesa Dona Isabel (atuais cidades de Garibaldi e Bento Gonçalves, respectivamente). Embora as terras a serem ocupadas já estivessem designadas, os loteamentos em si, ou seja, a demarcação destas terras, só ocorreu concomitante à colonização.

Figura 4: Colônias de Conde D’Eu, Princesa Dona Isabel e Caxias



Fonte: Gallo apud César, 2016

Com a Lei Geral nº 601, de 1850, o governo definiu que as terras de colonização deveriam ser adquiridas, e não mais cedidas. Isso fez com que muitos latifundiários brasileiros acabassem comprando as terras. “Assim, entre 1854, ano de publicação do Regulamento, e 1900, só no Rio Grande do Sul, perto de 1 milhão de hectares de terras públicas passaram mais ou menos fraudulentamente às mãos particulares.” (BONI e COSTA, 1984, p. 30) Os reflexos disso foram vistos mais adiante: a partir de 1882, segundo os autores, os particulares revenderam as terras aos imigrantes com uma margem de lucro altíssima.

### 2.3 Chegada e estabelecimento na colônia

No trajeto entre as pequenas cidades italianas de onde saíram os primeiros imigrantes até o estabelecimento e os primeiros anos no Rio Grande do Sul, as linhas entre os fatos e o imaginário pode por vezes ficar um pouco turva. De certa forma, os descendentes dos imigrantes “criaram” um “mito de origem” sobre a vivência de seus antepassados, que conforme Lévi-Strauss (2012, p. 224), “o valor intrínseco atribuído ao mito provém do fato de os eventos que se supõe ocorrer num momento do tempo também formarem uma estrutura permanente, que se refere simultaneamente ao passado, ao presente e ao futuro.” A grande aventura, a superação das adversidades e o triunfo final dizem muito sobre a forma como eles

mesmos se identificam nos dias de hoje. A construção dos relatos apresentados a seguir envolve um tanto de história extraída das mais diversas fontes, mas também foi reconstruída a partir do imaginário estabelecido pelos descendentes sobre seus antepassados.

Esse imaginário a partir do qual os indivíduos estabelecem uma representação com função simbólica está carregado de emoções poéticas. “O imaginário faz parte da representação como tradução mental de uma realidade exterior percebida, mas apenas ocupa uma fração do campo da representação, à medida que ultrapassa um processo mental que vai além da representação intelectual ou cognitiva.” (LAPLANTINE E TRINDADE, 2003, p. 25)

Sair da Itália e mudar para outro país com hábitos e costumes diferentes, clima diferente e cultura diferente certamente não foi fácil. Começando pelo empreendimento que era dar início à viagem. “Vendiam-se as pequenas posses, às vezes um pedaço de terra, uma casinha, algum animal, instrumentos de trabalho, para comprar a passagem até Gênova, e para a longa viagem transoceânica. E assim partiam os colonos, para uma aventura num mundo desconhecido.” (BONNI e COSTA, 1984, p. 95)

No imaginário de seus descendentes, o percurso envolvia várias paradas de cidade em cidade até que conseguissem recursos para chegarem às embarcações e aos agentes que arranjavam as viagens. Neste contexto entra o primeiro interlocutor com quem conversei. Quando encontrei Nero na SIRGS, para explicar o trabalho que estava realizando e acertar detalhes sobre nossas conversas, ele me contou sobre como sua família fez para chegar ao Brasil: saídos do Vêneto, foram de cidade em cidade, trabalhando um pouco aqui e ali para juntar dinheiro suficiente para ir à próxima cidade e então trabalhar mais. Fizeram isso até conseguirem comprar a passagem no porto de Veneza:

*Um dia eu quero fazer isso, esse mesmo trajeto que meus antepassados fizeram, passar de cidade em cidade, parar nos lugares, tentar identificar onde eles ficaram nesses lugares. Não foi uma coisa fácil que eles fizeram, de trabalho em trabalho até chegar no porto, com família, com tudo.*

Ao chegarem ao porto, alguns descendentes apresentam relatos de extorsões, extravio e roubo de bagagens, sobretaxas e câmbios desfavoráveis no período de antes e durante o embarque. Battistel (1981, p. 18-19) afirma que os futuros colonos dividiam-se em dois grupos: os que tinham dinheiro, pagavam sua passagem e viajavam em navios mercantis, em acomodações melhores; e os que não tinham dinheiro, que ficavam esperando no porto até que conseguissem passagem gratuita, e acabavam embarcados em navios de piores condições. Os navios trafegavam com excesso de passageiros, sendo comum a disseminação de doenças devido às más condições higiênicas. No trajeto que levava mais de 40 dias para ser completado, há relatos de mortes entre os imigrantes, assim como muitos que nasceram nos navios a caminho das regiões de colonização.

Os navios paravam no Rio de Janeiro e em Santos, antes de seguirem para o Rio Grande do Sul. De acordo com Manfroi (1975, p. 107-108), uma das duas situações acontecia: o navio atracava no porto de Rio Grande, onde os imigrantes eram obrigados a pegar baldeação em um pequeno vapor e seguir para Porto Alegre; ou o navio seguia direto para a capital, entrando pela Lagoa dos Patos. Em ambos os casos, os imigrantes, recepcionados por um agente oficial de colonização, recebiam serviço de hospedagem e alimentação.

A parte superior da Encosta da Serra, situada entre os Campos de Cima da Serra, ao Norte, e as colônias alemãs do Sul, ainda estava deserta em 1870. Os colonos alemães tinham chegado somente até os primeiros contrafortes da Serra, a 300 metros de altitude. Além, dominava a floresta virgem, densa e impenetrável, a serra abrupta que cortava o RS de Leste a Oeste, em dois territórios distintos. Foi esta zona que o governo provincial decidiu colonizar, em 1869, e que chamar-se-ia, mais tarde: região colonial italiana.  
(MANFROI, 1975, p. 57)

Destaquei a passagem anterior, pois acho importante abordar uma questão fundamental sobre a narrativa construída por alguns autores que relatam “a epopéia italiana”<sup>5</sup>. É notório entre vários pesquisadores que têm se debruçado sobre a história do Rio Grande do Sul que, muitas vezes, ao narrar a chegada dos imigrantes

---

<sup>5</sup> Nome dado a um parque temático da imigração italiana, localizado na cidade de Bento Gonçalves. De acordo com os organizadores, trata-se de um “espetáculo repleto de história, cultura e emoção.” In: Giordani Turismo e Eventos. Disponível em <<https://www.giordaniturismo.com.br/epopeiaitaliana/>>. Acesso em 03 de fevereiro, 2020.

italianos no estado, o relato acaba se transformando em uma “saga épica” onde alguns fatos não são completamente explorados. Um destes fatos se refere à ocupação da região de colonização durante o século 19. De acordo com Laroque (2007, p. 142), desde o ano de 1846 o governo da província já trabalhava na política de aldeamentos dos Kaingang, a fim de liberar seus territórios para a colonização. Dornelles (2011, p. 99) afirma que, ainda na década de 1870, a região que está entre o que hoje se chama Campos de Cima da Serra e as colônias alemãs compreendia o território de circulação dos Coroados<sup>6</sup>, onde também haviam sido aldeados. Os Coroados cederam sua mão-de-obra para a construção de obras públicas e abertura de estradas, e a chegada do imigrante italiano na região da Serra coincide com esse contexto.

Dornelles (2011) afirma ainda que a região da Colônia de Caxias já era conhecida como território indígena pela província desde, pelo menos, 1864, e era denominada de Campo dos Bugres. No primeiro plano de urbanização da colônia, datado de 1878, o título “Projeto da Povoação da Colônia de Caxias no Campo dos Bugres” mostra que o estabelecimento do povo indígena na região era de conhecimento do governo da província. Dornelles (2011, p. 102) afirma que “a historiografia parece cega perante as evidências das relações travadas naquele contexto; ora, a colônia - e depois cidade - foi erguida sobre uma antiga aldeia indígena; seus novos moradores não puderam, de modo algum, negligenciar sua existência.”

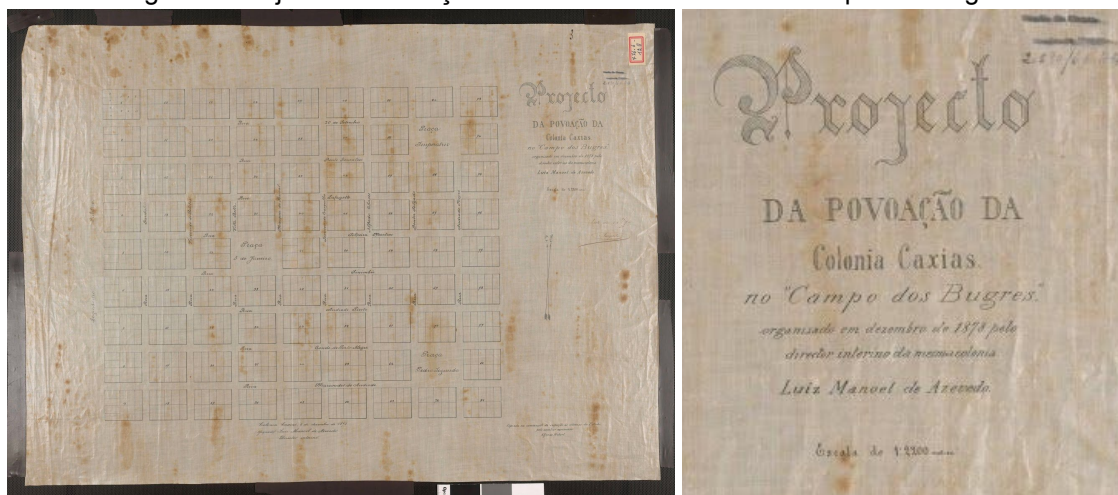
A história da destruição dos nativos não foi escrita e pouco sabemos sobre os bugreiros - brasileiros e imigrantes assalariados para combater e eliminar os últimos habitantes nativos dessa região. Em geral, a historiografia rio-grandense tradicional e o romance histórico regional registram apenas os ataques sofridos pelos colonos, apresentando as populações nativas como selvagens. O primeiro confronto grave entre imigrantes e habitantes da Serra ocorreu em 26 de fevereiro de 1829, com a morte de três colonos alemães. O último teria ocorrido em 1851, na Colônia de Taquara do Mundo novo, com a morte de colono e o sequestro de sua mulher, filha e menores, recuperados por policiais e vaqueanos, que massacraram os nativos. (MAESTRI, 2010, p. 211)

---

<sup>6</sup> Conforme explica Dornelles (2011, p. 9), “Coroados” é um dos termos utilizados no século 19 para identificar os indígenas do grupo Kaingang. Também eram empregados os termos “Bugres” e “Botocudos” nesta mesma época.



Figura 5: Projeto da Povoação da Colônia de Caxias no Campo dos Bugres



Fonte: Arquivo Municipal de Caxias do Sul<sup>7</sup>, 2016

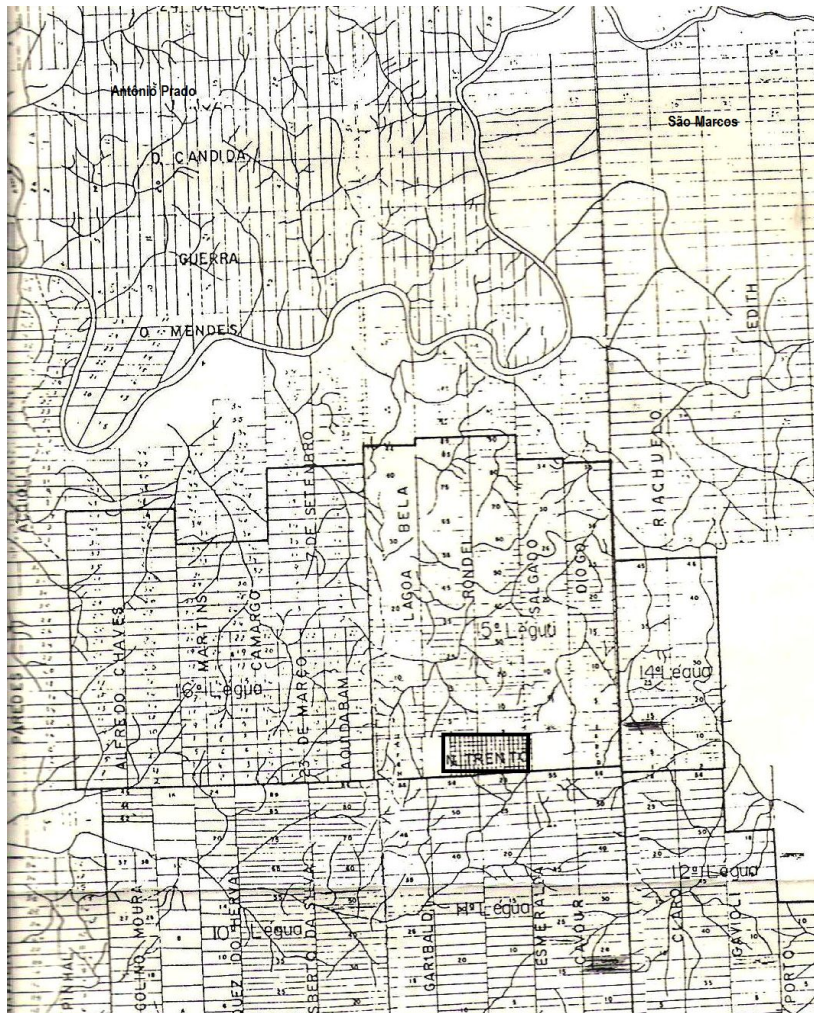
A imigração alemã, que havia chegado ao RS cinquenta anos antes, havia se estabelecido na região do Vale dos Sinos, indo até o pé da serra. Era daquele ponto para cima que os italianos estavam lotados. “Dirigiam-se, de carroça, os que tinham mais posses e os mais pobres, a pé, para as terras que lhes eram indicadas.” (BATTISTEL, 1981, p. 19) Nero me conta mais sobre a chegada de sua família no Rio Grande do Sul e as condições que precisaram enfrentar:

*Era gente muito pobre, não tinham dinheiro pra nada. Eles vieram a pé, subindo a serra, abrindo o caminho do jeito que dava. Nem tinham pertences direito, e o que carregavam era nas costas mesmo, e na realidade não podia ser muita coisa, porque eles não tinham cavalo, não tinham transporte, tinha que ser o que dava pra carregar. E assim foram até chegar lá, onde o diretor da colônia botou eles lá na terra.*

A partir de então, os colonos começavam a se dirigir para os lotes que escolhiam, quando era possível fazê-lo, geralmente função de parentes já instalados na região, ou então os que lhes eram destinados pelo governo da província.

Figura 6: Léguas, linhas e lotes

<sup>7</sup> Disponível em <<http://arquivomunicipal.caxias.rs.gov.br/index.php/planta-2>>. Acesso em 10 de fevereiro, 2020.



Fonte: História Daqui<sup>8</sup>, 2012

Afirmam Bonni e Costa (1984, p. 106) que a primeira coisa que os colonos faziam em seus lotes era abrir uma clareira para construção de suas primeiras casas. Pequenas cabanas, feitas com a técnica de “pau a pique”<sup>9</sup>, que eram cobertas com ramos de árvores para conferir proteção. À noite, acendiam o fogo para afugentar animais selvagens e para aquecer, visto que a região era muito fria, principalmente no inverno.

Figura 7: Casa de pau a pique em Porto Alegre/RS no final do século 19

<sup>8</sup> Disponível em <<http://historiadaqui.blogspot.com/2012/01/>>. Acesso em 10 de fevereiro, 2020.

<sup>9</sup> Pau a pique: técnica de construção que utiliza terra crua e madeira, bambu ou cipó para formar a trama de sustentação. A trama é feita com sarrafos de madeira, e seus espaços vazios são preenchidos com terra umedecida, a fim de fornecer estrutura e vedação. Fonte: Portal Virtualhub da Universidade Federal de Santa Catarina. Disponível em <<https://portalvirtuhab.paginas.ufsc.br/en/pau-a-pique/>>. Acesso em 14 de setembro, 2019.





Fonte: Rua da Margem<sup>10</sup>, 2019

As plantações feitas durante os primeiros anos deram retorno farto, mas até que elas estivessem em condições de colheita, os colonos precisaram explorar o que havia disponível na terra - o pinhão, que será abordado mais adiante, entra como grande protagonista deste período. Além disso, o governo da província oferecia oportunidade de 15 dias de trabalho remunerado aos imigrantes em algumas regiões, para que construíssem a infraestrutura e estradas nas regiões coloniais, com o objetivo de iniciar o desenvolvimento dos territórios. Como aponta Manfroi (1975, p. 117), o dinheiro conquistado com estes trabalhos era empregado para a compra de itens essenciais ao sustento da família e para o trabalho agrícola. “A obrigação de quitar a dívida colonial impedia qualquer tendência à economia de subsistência e ao acabocamento. Os colonos deviam produzir excedentes monetizáveis para pagar a dívida e não perder os lotes.” (MAESTRI, 2010, p. 216)

---

<sup>10</sup> Disponível em <<https://www.ruadamargem.com/cultura/2019/7/1/as-cores-do-invis%C3%ADvel>>. Acesso em 30 de março, 2020.

Quando começaram a colher os frutos de sua produção, os colonos se depararam com outra dificuldade: o transporte para comercialização. “Toda a produção das colônias italianas, até 1910, passava por intermediários, em geral, de origem alemã, instalados nas antigas colônias alemãs. Os números intermediários e a dependência dos comerciantes do Caí e de Montenegro aumentavam o custo do transporte.” (MANFROI, 1975, p. 120) Conforme aponta Maestri (2010, p. 217), os gêneros coloniais eram adquiridos, a baixo preço, por comerciantes locais, que os encaminhavam para comerciantes dos travessões em carretas, de onde partiam para os portos fluviais até chegarem a Porto Alegre, onde eram consumidas ou reexportadas.

As condições às quais os colonos estavam submetidos ao longo de todo o percurso e seu estabelecimento no Rio Grande do Sul não passaram despercebidos pelo governo italiano. Possamai (2005, p. 78) afirma que os administradores das colônias estavam inseridos em um contexto de sociedade escravocrata e exploradora, que depreciava o trabalho braçal, e que eram justamente estes indivíduos que representavam a autoridade e com quem os colonos precisavam se relacionar. Sendo assim, eram frequentes os relatos de abusos e maus tratos por parte das autoridades brasileiras, e tal comportamento também se aplicava a algumas autoridades italianas localmente situadas, que em algumas ocasiões acabavam intercedendo em favor das autoridades e dos latifundiários brasileiros.

Embora fosse “do interesse do governo que houvesse ordem nas colônias a fim de atrair novos imigrantes europeus.” (POSSAMAI, 2005, p. 79), os conflitos entre as autoridades locais e os colonos se perpetuaram por décadas. Os colonos, decepcionados com as promessas não cumpridas pelos cônsules e propagandistas brasileiros, viam com desconfiança as autoridades do governo e suas práticas na região. Os funcionários do império, por outro lado, renegavam os colonos italianos, não os considerando como parte dos habitantes da província e buscando manter-lhes excluídos do restante da população da região.

Então, a alternativa descortinada pelos imigrantes nos períodos mais difíceis desta relação de atrito era apelar para as autoridades italianas. Ainda que a Itália, devido ao seu próprio caos estabelecido, não pudesse intervir de forma tão ativa nas condições dos colonos no Brasil, era a ela que os italianos recorriam, fosse na figura

dos cônsules localmente situados, ou ainda em correspondência direta com o governo italiano. “Tudo leva a crer que a distância da pátria-mãe e os contatos com outras etnias, em certos casos, criaram e, em outros, reacenderam o sentimento de italianidade.” (POSSAMAI, 2005, p. 85)

Conforme aponta Battistel (1981, p. 18), a maior parte dos imigrantes que chegaram ao Rio Grande do Sul entre a metade e o final do século 19 se originava da região norte da Itália, uma das mais atingidas pela crise geral enfrentada pela nação - de regiões como Vêneto, Lombardia, Trentino-Alto Ádige, entre outras. De acordo com Costa (1974, p. 16), a imigração do sul começou a aumentar após a Primeira Guerra Mundial, os quais, em geral, preferiam assentar-se em cidades, ao invés de ir para o campo como fizeram os italianos do norte. Na Itália, cada região se dividia em províncias, cidades e vilas, e cada povoado tinha seus costumes, igrejas, padres e até a língua diferente. Com a vinda para a América, acabaram trazendo seus costumes culturais e religiosos para a nova terra. No entanto, gradativamente, o sentimento de pertencimento à identidade italiana foi aumentando entre os colonos, no qual regionalismos acabaram relegados a segundo plano em nome de uma unidade identitária saudosista. Embora os dissabores pela falta de oportunidades na terra natal ainda estivessem presentes, o apreço por ela também crescia.

### 2.3 Como ficou para os que ficaram

Até o início do século 20, a Itália esteve envolvida em diversas disputas internas e externas, causando rupturas no poder e nas relações com outros países. Em 1882, a Itália já havia se comprometido com a Tríplice Aliança, cimentando os caminhos que levaram à Primeira Guerra Mundial. “Ao se juntar com a Alemanha e a Áustria, a Itália esperava garantir a segurança de seu território enquanto buscava por colônias e melhorava sua posição internacional. [...] Outro motivo para a aliança era o ressentimento de ter sido prejudicado em Túnis e a determinação de afetar a França, mesmo à custa de perturbar o equilíbrio da Europa.” (SMITH, 1959, p. 123-124)

No campo da expansão colonial, a Itália entrou em disputas com a França e negou alianças com a Inglaterra, a fim de manter as boas influências que tinha na Tunísia e no Egito, respectivamente. De acordo com Duggan (1998, p. 169-170), em 1890, a Etiópia já era um protetorado da Itália, que foi perdido na Guerra da Etiópia em 1895-1896. Também faziam parte dos territórios coloniais italianos a Eritreia, um importante território na rota de navegação pelo Canal de Suez ligando o Ocidente ao Oriente, e a Somália-Italiana.

A industrialização na Itália passou por um período de intenso desenvolvimento a partir da década de 1880, e o período da Primeira Guerra Mundial também contribuiu para a sua expansão. “A Primeira Guerra Mundial deu um novo impulso à indústria italiana, no sentido de que ela a ampliou de forma artificial, como resultado da superprodução de suprimentos de guerra e, assim, determinou, para alguns aspectos, a próxima crise.” (ROMANO, 1965, p. 391) Também trouxe uma transformação nos personagens e sua influência dentro da sociedade. A burguesia industrial italiana viu seu prestígio e poder aumentarem dentro dos contextos das elites, adquirindo uma dimensão de peso nas relações sociais e políticas.

Apesar de estar comprometida com a Tríplice Aliança desde 1882, a Itália se desfez do tratado pouco antes do início da Primeira Guerra, devido à insatisfação em relação às políticas da Áustria que quebravam partes do acordo assinado entre os três países. Além disso, a Itália estava explorando melhor outras relações no continente - a França buscava sua associação, tendo estabelecido institutos culturais em Florença e em Milão; a grande maioria do carvão utilizado pela Itália era importado do Reino Unido. “A participação ativa na guerra deslocaria, assim, o comércio, e o Ministro do Tesouro, Rubini, ameaçou renunciar se as finanças italianas fossem obrigadas a suportar outra guerra logo após a empreitada na Líbia. Por outro lado, uma Itália neutra estaria muito bem colocada economicamente.” (SMITH, 1959, p. 293)

Por essa razão, quando a Primeira Guerra iniciou na Europa, a Itália se manteve neutra. No entanto, sob a liderança do então socialista Benito Mussolini e com o apoio de fortes nomes do sindicalismo revolucionário do norte, foi lançada a campanha para que a Itália entrasse na guerra contra a Alemanha. Mussolini foi

expulso do Partido Socialista e a Itália entrou na guerra em 1915, após a assinatura do Tratado de Londres, lutando apenas contra a Áustria. Para Smith (1959, p. 305), tal movimento, além de ser uma violação do tratado, também deu às operações italianas na guerra uma imagem negativa, como se lutassem por interesses próprios e não pela libertação e legalidade. Aos poucos, os aliados começaram a desconfiar dos italianos, principalmente por suas negociações simultâneas com todas as partes envolvidas na guerra.

De acordo com Romano (1965, p. 391), o cotidiano dos cidadãos, principalmente das classes mais baixas, fora afetado diretamente pela guerra. Tanto a classe de trabalhadores industriais manifestou clara insatisfação com a guerra durante o seu curso, quanto a dos camponeses que foram convocados a lutar nos fronts de guerra. Isso gerou queda no abastecimento do país e tornou-se motivo de forte inquietação ao final das operações militares, abrindo espaço para o crescimento das organizações socialistas e comunistas na Itália.

A instabilidade entre as lideranças políticas no país após a guerra deixou um espaço no poder para o crescimento de Mussolini e dos ideais fascistas, que foram ganhando popularidade e adeptos, principalmente ao norte. Blinkhorn (1994, p. 26) afirma que o “Duce” (líder) teve seu caminho para o poder cimentado entre os anos de 1925 e 1926, quando já ocupava o cargo de Primeiro Ministro. Com cada vez mais adeptos nacionalistas entre a população, não foi difícil para o Partido Nacional Fascista conquistar poder e mais cadeiras no congresso, posteriormente se transformando em um regime totalitário. Encontram-se, entre as medidas repressivas tomadas pelo governo, o banimento de toda oposição política, a censura à informação e à imprensa livre e o aumento dos poderes do governo para detenções e prisões com penas de morte.

Em 1936, Mussolini saiu vitorioso da Segunda Guerra da Etiópia, quando a Itália conseguiu conquistar o território e dar continuidade à sua campanha colonialista na região iniciada no final do século anterior. Junto com as colônias na Eritreia e na Somália, a possessão foi chamada de África Oriental Italiana. Os gastos com as colônias africanas traziam despesas que não tinham uma contrapartida - Smith (1959, p. 451) afirma que apenas 2% do valor investido nas colônias retornava para a Itália. Por seu lado, a Etiópia perdeu quase 800 mil pessoas na disputa,

sendo que pouco mais da metade eram civis - a Itália, que não contava com o poder de resistência dos etíopes, fez uso massivo de armas químicas para ganhar a guerra. Os cidadãos “rebeldes”, contrários à ocupação do seu país pela Itália eram fuzilados pelas autoridades fascistas.

Figura 8: África Oriental Italiana



Fonte: Treccani, *África Oriental Italiana*<sup>11</sup>, 2010

<sup>11</sup> Disponível em <[http://www.treccani.it/enciclopedia/africa-orientale-italiana\\_%28Dizionario-di-Storia%29/](http://www.treccani.it/enciclopedia/africa-orientale-italiana_%28Dizionario-di-Storia%29/)>. Acesso em 10 de fevereiro, 2020.



A liderança de Mussolini começou a ser questionada no final da década de 1930. Primeiro, ao enviar os já escassos recursos italianos para apoiar rebeldes contra o recém-eleito governo espanhol; segundo, por sua grande proximidade e cada vez maior subserviência à Alemanha e a Adolf Hitler; e terceiro, pelas leis racistas implementadas em 1938, uma imitação ao modelo Nazista. Blinkhorn (1994, p. 50-52) aponta que a crise só foi aumentando à medida em que a guerra foi se desenrolando, com perdas massivas de tropas e território, falta de comida e itens essenciais, além da flagrante corrupção do partido. Com a deposição de Mussolini e a rendição na guerra, a Itália se tornou palco de conflito direto entre os Aliados e a Alemanha, transformando o país em um campo de batalha.

Para impedir o colapso, foi necessário impor rigoroso racionamento que, aliado a uma vertiginosa inflação, afetou duramente as classes populares. Em 1944, a ração diária de calorias da população italiana era uma das mais baixas da Europa, com 1.065 calorias diárias. [...] Um pão, que custava 2,23 liras o quilo em 1940, passou a custar 73 liras em 1947. No mesmo período, o quilo da pasta (massa) passou de 2,78 liras centavos para 120 liras. Com essa situação, os salários reais perderam mais da metade de seu valor e o desemprego geral apenas piorava a situação.  
(BERTONHA, 2008, p. 128)

A monarquia também estava comprometida, tanto pela questão fascista quanto pelas atitudes (e falta delas) durante o período da Segunda Guerra Mundial e o pós-guerra. “Em uma tentativa de salvar a dinastia, [o Rei Victor Emmanuel] abdicou em maio de 1946 em favor de seu filho, Umberto. Um mês depois, em 2 de junho, no mesmo dia das eleições para a Assembléia Constituinte, um referendo foi realizado, e pela maioria de apenas 2 milhões, a república foi aprovada.” (DUGGAN, 1998, p. 248) A partir de então, a Itália tornou-se a República Italiana, dando início à lenta escalada em busca de melhorar as condições sociais, econômicas e políticas da nação.

Ao falar sobre a Segunda Guerra Mundial, não posso deixar de evocar as conversas que tive com outros dois interlocutores, ambos nascidos na Itália e que emigraram para o Brasil após a guerra: Camélia e Marinho.

Na memória de Camélia, em nossa tarde em uma casa de chá na Rua dos Andradas, localizada no Centro de Porto Alegre, veio a perda de seus dois tios

durante a Segunda Guerra Mundial: um, irmão de seu pai; o outro, irmão de sua mãe. As vivências das duas famílias frente a estas tragédias foram difíceis devido às incertezas que as circunstâncias da perda trouxeram:

*O meu pai falava muito da Segunda Guerra Mundial. Ele serviu, no caso, ele foi soldado na Segunda Guerra Mundial. Tanto a minha mãe como ele falavam muito nos irmãos que perderam. A minha mãe, quando nessa Segunda Guerra Mundial, perdeu um irmão, de 18 anos, na Rússia, no front esse da guerra. Nunca mais voltaram. Não souberam nem se ele tava vivo, ou se estava morto, não conseguiram descobrir. E o meu pai a mesma coisa, também perdeu um irmão nessa mesma época. Cada um deles tinha um irmão de 18 anos que o governo italiano, quando estourou a guerra, tiveram que ir, meu pai também foi, tios meus, enfim. Mas estes voltaram. Mas estes dois tios, infelizmente, nem um nem outro não voltaram.*

A família nunca teve notícias sobre o que havia acontecido aos dois jovens, se haviam morrido ou o que o destino havia reservado a eles. “Eram muito jovens, 18, 19 anos. E até hoje nunca se soube se eles morreram no front, como dizia minha mãe, assim na guerra, que mataram, ou então como morreram, ninguém sabe.”

Por seu lado, Marinho me falou sobre suas experiências nesse período em duas ocasiões. A primeira, na SIRGS, em nosso primeiro encontro. A segunda em sua casa, junto com a esposa, Rosa, que também participou na construção deste trabalho. Marinho conta que foram tempos difíceis, de total incerteza e de grandes revezes. O que a guerra trouxe para o país foi a miséria, a escassez de recursos e de dinheiro. Ele afirma que possivelmente o período pós Segunda Guerra Mundial foi o mais crítico para o governo italiano, iniciando já em 1937.

*Foi exatamente o período em que eu vivi. Nasci em 1937, vim pro Brasil em 1952, quer dizer... Eram dias duros, dias duros que a gente não gostaria nem de lembrar, porque graças a Deus pertence ao passado, se foram. Mas é muito difícil, é muito triste, muita gente... A miséria era grande, não tinha emprego. Por exemplo, nós trabalhávamos na terra, mas a terra não era nossa, tinha um dono. Então a gente trabalhava com 50%, e 50% quando chegava no final do ano não sobrava o sabonete pra lavar as mãos.*

Mas os tempos foram ainda mais difíceis durante a guerra. Marinho era criança, mas lembra-se do perigo que os bombardeios apresentaram para os cidadãos. “Primeiro ano de primário foi em 43, em plena guerra mundial. Fiz o

primeiro, segundo e terceiro ano, os três anos de primário embaixo de bombardeio.” Além disso, o medo de que os familiares homens fossem convocados e não retornassem mais para casa também pairava sobre as famílias. A esposa Rosa me conta a história da família com as guerras:

*O Marinho teve períodos que ele ia à escola, e saía, e de repente eles tinham que se atirar na sarjeta, como eles diziam, quando os aviões bombardeavam. E as crianças ficavam atiradas. Ele me mostrou os lugares pelos campos aonde eles tinham que se esconder quando tinha os bombardeios. Eles moravam perto de uma ponte que ela era... de dia, os alemães bombardeavam... não, de noite eles bombardeavam porque durante o dia eles arrumavam de novo pra passar. Aí passava trem com explosivo que os aviões bombardeavam e explodia tudo, e aí eles estão olhando tudo, porque era perto, poucos quilômetros de distância daonde eles moravam. Então eles passaram, assim... O pai dele foi sete vezes chamado, o avô morreu na guerra, ainda na primeira.*

Poucos anos depois do fim do conflito, além do tio que já havia morrido em batalha na Segunda Guerra Mundial, Marinho perdeu também os avós. Foi só depois disso que a família embarcou na jornada de mudança para Porto Alegre, a convite de outro tio seu, que já estava no Brasil há alguns anos, para que assumissem a administração de um hotel localizado em Guaíba.

#### 2.4 A imigração no século 20

O grande movimento migratório da Europa para o Brasil permaneceu durante várias décadas. Abordando especificamente a imigração trabalhadora, Possamai (2005, p. 59) aponta que os produtores do sudeste tinham uma maior propensão a escolherem os vênetsos. Eles eram conhecidos por serem áduos trabalhadores, considerados submissos e obedientes ao governo e às autoridades, imagem essa que “persistiu, pois, ainda em 1922, os cafeicultores paulistas davam preferência aos trabalhadores vênetsos.”

Ainda assim, o Brasil recebeu poucos imigrantes em comparação com a Argentina. O país vizinho desenvolveu uma forte e bem-sucedida campanha de imigração, principalmente na Itália. Além disso, o Brasil era particularmente desconhecido na Europa, o que conferiu ao território argentino grande parte da

migração destinada à América do Sul. Os dois tios mais velhos de Camélia pelo lado materno foram para a Argentina, onde se estabeleceram, casaram e constituíram família. Foram os primeiros da família a deixarem a Itália em busca de melhores oportunidades na América, antes mesmo da Segunda Guerra Mundial.

*Quando ela [a mãe de Camélia] veio aqui pro Brasil, como eles vieram aqui pra América, ela achava que eles tivessem vindo aqui pro Brasil. Mas não, eles não estavam, ninguém sabia. A mãe dela também nunca [mais] viu esses dois irmãos. Sabia que eles tinham ido [pra América], depois de algum tempo ela começou a ter notícias deles. E aí descobriram que eles estavam morando na Argentina, em Buenos Aires.*

A imigração colonizadora também se manteve durante o século 20, embora em um ritmo menos acelerado do que no século 19. Manfroi (1975, p. 88) afirma que a população imigrante da Itália residindo no Rio Grande do Sul no ano de 1925 foi estimada em quase 300 mil, sendo que destes, 250 mil localizavam-se nas zonas de colonização e o restante nas áreas urbanas. Esta cifra pode ser ainda maior, considerando que, durante a entrada no país, ainda era realizada a distinção entre os imigrantes italianos e os trentinos e tirolezes, estes últimos oriundos do antigo Império Austro-Húngaro.

No início do século 20, os imigrantes italianos ainda se destinavam às zonas de colonização e seus arredores, mas também deram início à instalação na região dos Campos de Cima da Serra, cerca de 130 km de distância da Colônia Caxias (atual cidade de Caxias do Sul). Conforme Boni e Costa (1984, p. 201-203), a colonização na região dos Campos de Cima da Serra era muito mais profissional do que agricultora. “Bom Jesus, ao contrário dos demais municípios da região, não conheceu colonização agrícola por parte dos imigrantes em suas terras de mato, por estar geograficamente separado do núcleo primitivo da imigração italiana.” Chegavam na localidade querendo exercer uma profissão em uma região que ainda buscava seu desenvolvimento, deficiente de trabalhadores de qualquer espécie. Em geral, propunham-se ao ofício de artesão, contando basicamente com a própria família como auxiliares.

O Brasil viu o número de imigrantes a chegar no país cair durante os períodos da Primeira e Segunda Guerras Mundiais. Em ambos os casos, os cidadãos que não

eram enviados para os fronts de batalha durante as guerras, acabaram sendo convocados para trabalhar em fábricas diversas, na indústria armamentícia, produzir alimentos e repor a escassez que os conflitos trouxeram para a Itália.

Marinho, auxiliado pela esposa Rosa, me conta um pouco sobre como a família passou por este período na Itália. Com as terras arrendadas, a produção era escassa, e as circunstâncias eram ainda piores com o pai e o tio no front de batalha, com o risco de morrerem na guerra como o avô. Somado a isso, a família também precisava dividir a limitada produção que tinha com um exército que a tudo necessitava:

*Aquilo lá foi uma sistemática que se criou para poder o pai sair da guerra, mas na realidade a terra não era nossa [...] Foi juntado os dois lotes, o nosso com o do tio pra formar 20 hectares, porque com 20 hectares tinha uma lei que permitia que o soldado que estava na guerra voltasse pra casa pra trabalhar a terra porque não tinha mais ninguém, e tava faltando comida no exército.*

Com o pai e o tio fora da guerra, a capacidade de produção aumentou um pouco, mas não fez diferença naquilo que a família obtinha. “Nos últimos dois anos de guerra estava faltando tudo, e o exército precisava se alimentar. Então, não havia produção suficiente.” O lucro, naquele momento, era não perder mais gente para a guerra.

Hutter (1987, p. 68) afirma que, no período da Segunda Guerra Mundial, a situação no Brasil ainda era um pouco diferente, pois em 1934, com a promulgação da nova Constituição no Brasil durante o governo provisório de Getúlio Vargas, houve a introdução de um regime de cotas pela nova legislação, que restringia a imigração estrangeira no país, principalmente para fins laborais.

§ 6º - A entrada de imigrantes no território nacional sofrerá as restrições necessárias à garantia da integração étnica e capacidade física e civil do imigrante, não podendo, porém, a corrente imigratória de cada país exceder, anualmente, o limite de dois por cento sobre o número total dos respectivos nacionais fixados no Brasil durante os últimos cinquenta anos.

§ 7º - É vedada a concentração de imigrantes em qualquer ponto do território da União, devendo a lei regular a seleção, localização e assimilação do alienígena.

(CONSTITUIÇÃO, 1934, art. 121, inciso J)

Além disso, considerando a entrada do Brasil na Segunda Guerra Mundial ao lado dos Aliados, em 1942, tanto os colonos quanto os imigrantes italianos sofreram uma série de medidas de repressão impostas pelo governo brasileiro. “Comerciantes sofreram danos, bens foram confiscados, prisões foram efetuadas, o que levou a que, de formas diversas, os sentimentos conflitivos do momento de guerra soassem nos convívios entre os descendentes e os nacionais.” (ZANINI e SANTOS, 2009, p. 188)

O número de italianos levantados pelos censos realizados pelo governo ao longo das décadas durante o século 20 também apresentou mudanças no perfil migratório e na permanência dos italianos no Rio Grande do Sul. Pellanda (1975) afirma que a quantidade de imigrantes que saía do estado não encontrava uma contrapartida no volume que chegava, causando uma diminuição brusca no número de imigrantes presentes no estado em comparação com épocas anteriores. O autor especula que a queda não seja uma consequência isolada causada pela mortalidade, mas também fruto da migração para outros estados e países vizinhos. Várias regiões, já na década de 1940, ainda contavam com dificuldades de transporte, isolamento em relação à outras cidades, altos impostos e exaustão do solo para plantio, fazendo com que a mudança para outros estados parecesse mais promissora.

## 2.5 As diferentes itálias dentro da Itália

Embora estivesse em uma localização consolidada no continente e usufrísse de uma posição estratégica - no meio da Europa, com rotas acessíveis à África e à Ásia, em um estabelecido e histórico trânsito comercial -, o território italiano estava fragmentado em diferentes Estados distribuídos pela península e pelas ilhas no Mar Mediterrâneo. Como já colocado, o esforço de unificação dos nacionalistas precisou ir muito além de libertar as diferentes regiões dos domínios absolutistas: foi necessário também criar um sentimento de “Itália” entre calabreses e vênetsos, sardenhos e genoveses. Cada região tinha o seu dialeto, seus costumes e suas realidades, muitas vezes completamente diferentes da província vizinha.

Nessa Itália, recém-liberta, não houvera ainda tempo para que os grupos regionais se integrassem numa nacionalidade coesa. Havia sardos, sicilianos, calabreses; não havia italianos. A Itália fora pensada como uma nação por um grupo de líderes que, a custo, tinham conseguido arrastar o resto do país. Conquistada a Independência, não se efetivara, do mesmo passo, a italianidade. Perduravam as divergências regionais, sedimentadas em séculos de diferenciação e isolamento. A consciência nacional era privilégio de uma minoria que procurava forçar o país a tomar posição junto às demais nações européias. Resultou mais um ideal político do que qualquer determinismo ético.  
(COSTA ET AL., 1974, p. 16)

Ao questionar Marinho sobre a relação entre norte e sul nos dias atuais na Itália, ele me conta:

*Hoje está um pouco menos do que esteve. Porque até os anos 50 era assim, bem inimigos. Não tinha nenhuma relação, o norte com o sul em termos de fraternidade, não tinha. E nós classificávamos o pessoal do sul como um pessoal vagabundo, que não queria trabalhar. E até pelas circunstâncias deles, não tinham emprego, não tinha indústria, não tinha nada.*

Durante o regime fascista, o governo buscou diversas formas para promover dentro da Itália de forma maciça a ideia de nacionalismo e de uniformidade entre o povo. Medidas como obrigar os cidadãos a falarem o italiano em órgãos oficiais, escolas e quartéis, em detrimento dos diferentes dialetos; estimular a união entre o povo promovendo atividades de grupo, como o futebol; e promover as pesquisas arqueológicas com o objetivo de apresentar a magnitude da história italiana foram algumas das ações escolhidas por Mussolini para unificar culturalmente o país e ressaltar sua grandeza nacional.

Na prática, este objetivo nunca se concretizou, e quando o regime acabou, essa impressão ilusória caiu por terra em definitivo. De acordo com Bertonha (2008, p. 63), a partir da república, a solução encontrada pelo governo para resolver os problemas criados em relação ao regionalismo foi a concessão de ampla autonomia regional. Cidades, províncias e regiões usufruem de um poder descentralizado em relação ao governo central em Roma, podendo atuar, dentro de certas prerrogativas estabelecidas, a partir de grande autonomia jurídica e financeira. Algumas regiões, como Vale d'Aosta, Friuli-Venezia Giulia, Trentino-Alto Ádige, Sicília e Sardenha, usufruem de uma autonomia diferenciada, devido, principalmente, às suas posições

geográficas e contextos culturais, enquanto as províncias de Trento e Bolzano, situadas em Trentino-Alto Ádige, têm também autonomia legislativa. O governo italiano substituiu a força bruta e a violência por medidas alternativas para manter seu território unido, respeitando as diferenças regionais.

Apesar dos regionalismos e dos localismos ainda terem imensa importância, a identidade “italiana” continuou a se fortalecer dentro da Itália. Afinal, se, em 1861, não mais de 2% dos italianos sabiam se comunicar na língua italiana, tal proporção havia crescido para 70% em 1970 e ainda mais nos dias de hoje. Nunca, porém, se obteve a homogeneidade perfeita e a lealdade exclusiva dos italianos, como pretendiam os nacionalistas do século XIX e os fascistas.

(BERTONHA, 2008, p. 66)

Alguns autores, como Luzzatto (1996, p. 169), afirmam inclusive que essa grande diferença entre as regiões acaba tornando a Itália uma pequena-grande nação composta por muitas nações diferentes, tal é a significação da diferença cultural expressada entre as províncias. Não é incomum ouvir um italiano dizendo que os nortistas não entendem os sulistas e vice-verso. Isso não é apenas por mera animosidade - ainda que o idioma oficial seja um só, os dialetos ainda estão presentes no cotidiano dos cidadãos.

Marinho vivenciou o tempo em que o dialeto era um forte empecilho na comunicação entre os italianos. Conta ele que:

*O problema de dialeto era um horror. O norte não conseguia se comunicar com o sul em termos de dialeto. [...] 1947, portanto dois anos depois que tinha terminado a Segunda Guerra Mundial... na guerra nós perdemos um tio. Aí a minha tia pediu pro meu pai pra transferir os restos mortais dele, que ele tinha morrido lá no sul, lá em Brindice, não sei aonde, bem no sul, pra o cemitério nosso lá do norte. Então o pai pegou o trem e foi. Pra ele poder entenderem o que ele queria, ele teve que contratar um intérprete. Dois irmãos italianos, ele teve que contratar um intérprete que entendia os dois dialetos pra poder se comunicar. Sabe o que é isso? Dentro da Itália!*

Figura 9: Dicionário Napolitano-Italiano





Fonte: Autoria própria, 2020

Artusi já abordava a questão dos regionalismos da Itália desde o final do século 19. Em seu livro, “A ciência na cozinha e a arte de comer bem”, publicado pela primeira vez em 1891, Pellegrino Artusi apresenta 790 receitas no idioma italiano, em um movimento linguístico estruturado considerando uma nação que praticamente só dialogava em dialeto, mas ao mesmo tempo respeitando os regionalismos e as particularidades de cada lugar. Silva (2019, p. 42) afirma que, a através do livro, Artusi “chegava aos lares desses ‘novos’ italianos quase que sorrateiramente [...] num movimento complexo que, ao mesmo tempo em que sistematizava a língua italiana da cozinha gerando um efeito de unidade através da língua italiana, salientava as diferenças entre regiões apontando particularidades não somente das línguas dialetais, mas também das mentalidades regionais.” No livro de Artusi (2004), pouco após a receita do Minestrone de Livelo, na Toscana, (p. 66) - acompanhada da história em que o autor contraiu cólera e achou que a enfermidade era causada pela sopa -, segue a receita de outra sopa, Zuppa alla Stefani (p. 69), da Bolonha. O livro também apresenta receitas da Emília-Romanha, Milão, Nápole, só para citar algumas das regiões italianas presentes.

É claro que, sendo a alimentação tão fundamental na sociedade, especialmente na Itália, onde a comida possui uma importância ímpar entre seus cidadãos, o regionalismo acaba aplicando-se também ao que aparece na mesa do italiano. Vizioli (2001, p. 22-25) explora detalhadamente os principais aspectos em que a cozinha do norte, do centro e do sul diferem entre si, usando não apenas os elementos econômicos para explicar tais contrastes, mas também os fatos históricos e pontos geográficos para apontar porque estas diferenças existem até entre as províncias de uma mesma região. Buonassisi (1992, p. 8), por sua vez, reforça os aspectos históricos que abordei anteriormente, afirmando que “na Itália, começamos a falar sobre a culinária regional como tantas realidades isoladas, ou quase, somente após a última guerra mundial. Até então, de uma maneira mais ou menos confusa, falava-se da culinária italiana.”

Falando em culinária, lembro-me de um momento que tive durante a conversa com outra interlocutora, Rosa, esposa de Marinho. Ela aprofunda ainda mais a questão dos regionalismos a partir do viés da alimentação, comparando o que ela conhece como culinária do norte, por ser descendente de imigrantes da região e ter casado com um italiano de Treviso, com o que ela conheceu em suas visitas ao sul da Itália.

*Tem muito aquela coisa do norte e o sul, assim... Ciúmes. [...] Por isso que eu me referi ao negócio da região, que a culinária do sul... Porque eles, lá, eles têm peixe, né Marinho? Uma abundância [de frutos do mar]. Então muda muito o perfil daquilo que é uma coisa não básica, mas uma coisa que é uma base mais trabalhada. Porque o sul é muito lindo, né?*

### **3 FAMÍLIA: BENÇÃO, PADRE**

Entre os italianos e seus descendentes, são frequentes os relatos de grandes famílias, com muitos filhos, que acabam originando muitos tios e muitos primos, e mesmo à distância há um esforço para que os vínculos sejam preservados. Assim como também há vários relatos entre eles de situações em que a comunidade se abraçou na dificuldade e compartilhou o que tinha, fosse entre as necessidades vividas entre os que aqui já estavam, fosse oferecendo subsídios para facilitar a entrada dos que estavam chegando.

Um determinado espírito de camaradagem entre os descendentes de imigrantes italianos também é exposto através das jocosidades e implicâncias que os indivíduos, principalmente homens, acabam trocando entre si. Boni e Costa (1984, p. 163) afirmam que “os jogos de baralho, bochas e outros oportunizavam o crescimento dos contadores de histórias, dos piadistas, dos tomadores de vinho, graspa e cachaça. Tais jogos, em geral, culminavam com canto, a extroversão das estórias, cantos e piadas e, não raramente, 'con una pícola sbórnia', isto é, com um pequeno porre.”

Dessa forma, não surpreende o rápido surgimento e a disseminação das sociedades italianas que se espalharam pelo estado. Formou-se, com elas, diversos núcleos onde os italianos e seus descendentes podiam compartilhar sua origem em comum, reforçar laços com a pátria mãe, partilhar a nostalgia do tempo vivido na Itália e também se unir em torno de objetivos, demandas e reivindicações comuns que deveriam ser levadas ao cônsul e atendidas pela Itália. No início, as sociedades eram mais generalistas e abarcavam todos os italianos. Com o tempo, os imigrantes foram se aglutinando em núcleos menores, separados de acordo com a região de origem. Assim surgiram pelo estado as sociedades trentinas, vênetas, calabresas - reforçando e perpetuando os regionalismos que estavam presentes na Itália e que foram trazidos para o Brasil.

Marinho, que é bastante envolvido com as associações italianas do estado, me falou um pouco sobre sua percepção do sentimento de regionalismo entre os descendentes, que fica se sobrepondo à italianidade:

*Quando nós estávamos nos anos 1860 pra trás, a Itália era toda dividida, não existia Itália, eram concessões. Mas de 1861 pra cá, a Itália se unificou, a bandeira é uma só. Só que aqui nós permanecemos com aquela teoria “ah não, eu sou do Vêneto”, “ah não, eu sou da Lombardia”, “ah não, eu sou de Nápole”. Besteira. Tudo é Itália.*

### 3.1 A importância da família: o que passa de pai para filho

Encontrei com Camélia pela primeira vez em uma confeitaria localizada na Rua dos Andradas. “É uma ótima casa de chá”, foi o que ela me disse por telefone, quando combinamos nossa primeira reunião. Quando cheguei ao movimentado local no horário marcado, no meio de uma tarde quente de outono, Camélia me aguardava em uma mesa no meio do salão, sem ter consumido nada ainda. Foi relativamente fácil nos reconhecermos, especialmente tendo em vista que não conhecíamos a aparência uma da outra ainda. Sentei à mesa, e, após explicar meu trabalho em linhas gerais e como precisaria de sua contribuição, começamos a conversa. Camélia preferiu me contar sua história de forma mais ou menos linear, eventualmente retomando algum ponto que havia deixado passar ou alguma passagem que fosse importante esclarecer para dar continuidade à narrativa.

Me contou que chegou ao Brasil na década de 1950, aos três anos de idade, com seus pais e seu irmão. Não foi a primeira leva da família a sair da Itália, mas deixou na terra natal outros familiares, entre tios, primos e avós, pelos lados materno e paterno. Não lembrava de muita coisa da primeira infância na Itália, mas o país permaneceu vivo através das memórias da família, com as recordações dos pais e dos tios que participaram de sua criação. Aliás, a infância no Brasil teve a participação de muitas pessoas, já que a família vivia em uma casa com vários dos parentes nos primeiros anos em que se estabeleceram.

*Minha mãe e minha tia cozinhavam e limpavam pra família toda. Éramos em 12, 15 pessoas, todo mundo vivendo na mesma casa. Era muita gente, tios, primos, meus pais. Não era possível pra gente pagar uma casa só pra nós, porque a gente não tinha condições no começo, era muito caro.*

Segundo Camélia, a comunidade italiana foi de grande auxílio nos primeiros anos. Segundo ela me contou, os imigrantes que já estavam no Brasil prestavam

assistência na entrada e estabelecimento daqueles que vinham chegando depois. Desde procurar um lugar para morar, arrumar um emprego e auxiliar com a documentação até emprestar dinheiro para diversos fins, como despesas pessoais ou começar um negócio próprio. “*Todo mundo ajudava todo mundo, era como uma grande família.*”, afirma ela.

Foi na mesma época em que Marinho e sua família chegaram ao Brasil.

Entrei em contato com Marinho também por telefone, na mesma semana em que contatei Camélia. Acertamos nossa primeira reunião na SIRGS, à qual Marinho faz parte de forma ativa, como muitos dos associados da instituição. Nos encontramos em uma ensolarada manhã de abril, próximo ao Dia das Mães. Entrei na SIRGS e fui recebida na secretaria, onde me indicaram o local em que estava o interlocutor. Fiquei aguardando que Marinho finalizasse uma ligação, nos sentamos e comecei a explicar brevemente meu trabalho, como funcionária a pesquisa de campo que estava realizando e questionei se poderia gravar nossos encontros - lembro-me do Dia das Mães, pois a primeira fala que tenho gravada de Marinho é uma oferta do convite de almoço celebrativo à data que a SIRGS faria em poucos dias. A fala de Marinho foi fragmentada, direcionada principalmente pelas perguntas que eu lançava de tempos em tempos, quando percebia que ele havia concluído uma passagem.

Marinho me disse que chegou ao Brasil na década de 1950, quando já tinha 15 anos. Veio com a família imediata (pai, mãe e irmãos) saindo da província de Treviso, no Vêneto, a convite de um tio estabelecido em Guaíba e que insistia para o restante dos parentes migrarem para o Brasil desde a década de 1940. A família de Marinho só não fez a mudança antes por causa dos avós, que faziam questão de manter próximos os vínculos com aqueles que restaram. Quando eles faleceram, a família atendeu o chamado do tio e mudou-se para Guaíba, onde já tinham moradia e trabalho - administrariam um hotel localizado nas margens do Lago Guaíba. Fiquei sabendo posteriormente que, tendo em vista o grande movimento de embarcações que transitavam pela região à época, o hotel e seu restaurante eram bastante movimentados.

Antes de chegarem às terras brasileiras, a dificuldade enfrentada pela família foi grande. Moravam em oito pessoas, incluindo os pais, avós e irmãos, em uma

mesma casa. A família trabalhava em uma terra arrendada numa parte rural de Treviso, onde criavam animais, plantavam e produziam leite e derivados. Com o arrendamento, apenas metade da produção ficava com a família, o restante era entregue mensalmente ao proprietário das terras<sup>12</sup>.

*Foi um período muito difícil, talvez o período mais crítico da época do governo italiano, principalmente após a Segunda Guerra Mundial. A Itália tava quebrada, faltava tudo, e... às vezes eu até me preocupava, porque nós morávamos pra fora, trabalhávamos na terra, meu pai tinha terra lá e tal, e eu ficava às vezes pensando, minha avó fazendo comida, ela levantava às cinco horas da manhã sem ter o que colocar [na mesa], e ela tinha que cranear<sup>13</sup> as refeições pra família. Éramos em oito pessoas, a pessoa tinha que ser alimentada. Então eu imaginava na época, a minha avó deve ser uma artista, porque olha... bem ou mal, depois tu acabava comendo alguma coisa, mas haja dificuldade pra isso.*

Quando perguntei se a situação, ao chegarem no Brasil, era melhor do que a que deixaram na Itália, Marinho me respondeu afirmativamente, reforçando o quanto o apoio do tio ajudou na migração e estabelecimento da família:

*É que nós não viemos como imigrantes, viemos como convidados<sup>14</sup>, então o que acontece: antes de nós sairmos de lá, o meu tio já tinha arrumado um posto pra nós lá em Guaíba, um hotel, pra nós tomarmos conta do hotel quando chegássemos. Então, claro, tivemos nossas dificuldades de língua e etcétera, mas aos poucos fomos superando, e foi onde começamos nossa trajetória lá. Mas foi muito melhor, não tem nem comparação, porque aqui nós não tínhamos aquelas dificuldades de conseguir A, B ou C em termos de alimentos que tinha lá na época. Hoje não, mas na época tinha.*

Destaco a primeira frase da fala de Marinho devido à distinção da modalidade de imigração que ele faz, separando em duas categorias diferentes. Para ele, por terem vindo com um aparato pronto e com o suporte do tio para recebê-los, eles foram “convidados”, diferenciando-se, assim, dos imigrantes que aqui chegaram por “conta própria”. Em relação às categorias, Dumont (2008, p. 54) afirma que a

---

<sup>12</sup> É o regime de trabalho conhecido em algumas regiões do Brasil como “meeiro”, onde o dono da propriedade rural fornece terra e moradia para o agricultor e sua família, e em troca o agricultor deve repassar 50% da produção (meia = meeiro) para o dono da terra. In: DANTAS, Emiliano Ferreira. Meeiros do Cacau do Sul da Bahia: trabalho, corpo e documentação. 2014. Dissertação (Mestrado em Antropologia). Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2014.

<sup>13</sup> Elevado exercício mental para resolver um problema, palavra usada no dialeto da região.

<sup>14</sup> Grifo da autora.

construção de novas categorizações ocorre a partir de categorias socialmente dadas, o que pode justificar a segregação que Marinho elaborou em relação à imigração da família.

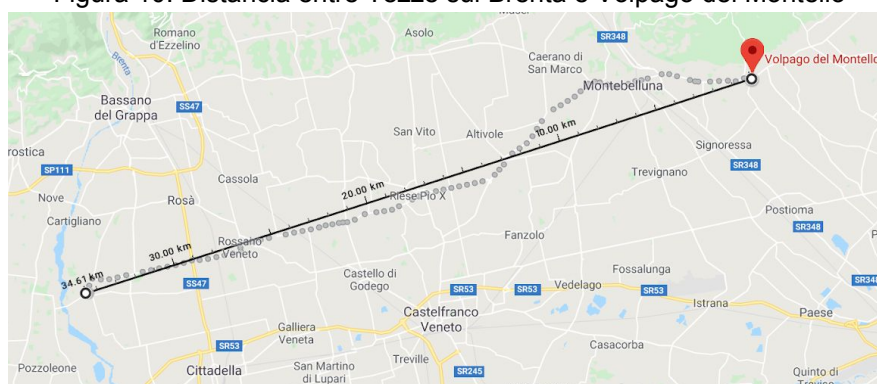
Em nosso primeiro encontro, Marinho me contou que a esposa, Rosa, era descendente de imigrantes e que talvez pudesse colaborar com minha pesquisa. Era uma ensolarada manhã de inverno quando cheguei à casa, localizada no bairro Jardim Lindóia, em Porto Alegre. Fui recebida por Marinho e apresentada à Rosa. Com um café recém passado na mesa de centro, nossa conversa só encerrou porque o horário do almoço havia chegado. Por duas vezes, Marinho se ausentou, pois precisava resolver assuntos profissionais. Ambos são aposentados hoje: Rosa era “dona de casa” e Marinho sempre trabalhou na área empresarial, cujo negócio, não revelado, ainda mantém. Eles têm duas filhas, sendo que uma delas ainda mora com eles - em um momento da nossa primeira conversa ela apareceu na sala para se despedir dos pais para atender a um compromisso.

Rosa é neta de imigrantes italianos oriundos da província de Vicenza, no Vêneto, que chegaram ao Brasil no início do século 20. Não conheceu os avós paternos, que vieram da Itália. A avó havia falecido antes mesmo dos pais dela se conhecerem. O avô ainda estava vivo quando seu irmão mais velho nasceu, mas quando ela veio, ele já havia partido. Assim, as lembranças da família italiana ficam por conta da oralidade e da convivência com o pai, que era a figura central da representação da comida em dias de reunião e festa na casa da família.

*Os meus avós vieram pra Porto Alegre. [...] Meu pai adorava, ele dizia ‘meu irmão nasceu na Itália, mas eu nasci na Rua dos Andradas!’ Ele mostrava sempre a tal da casa em que ele tinha nascido em Porto Alegre. O meu avô era alfaiate. Ele já veio de lá com uma profissão.*

Ao me dar por conta de que ambas as famílias paternas saíram da mesma região, mas de cidades diferentes, sou levada a pesquisar suas localizações no mapa e qual a distância entre elas. Os avós de Rosa e a família de Marinho estavam separados por uma distância linear de menos de 40 km. Uma viagem de apenas 45 minutos de carro ligam as duas cidades.

Figura 10: Distância entre Tezze sul Brenta e Volpago del Montello



Fonte: Google Maps<sup>15</sup>, 2019

Essa situação me lembra muito o que havia escutado alguns dias antes de outros dois interlocutores, Nero e Violeta, e a proximidade de suas famílias na Itália antes da imigração.

Nero: *O teu avô nasceu do ladinho do meu, ali, poucos quilômetros de distância, a gente descobriu agora ano passado, quando fomos lá buscar a certidão de nascimento de um nono dela. Cinco quilômetros longe nasceu do meu.*

Violeta: *Que coisa incrível, né? Aí chega aqui, vão longe, um pra cada lado...*

Nero: *Sim, 300, 400 quilômetros...*

Violeta: *Aí tem seus filhos, sua família e tal. Aí os pais dele, e os meus pais lá de Jaguari, ele daqui da serra, perto de Encantado, em Itapuca, saem dali e vão pra Santa Catarina.*

Nero: *Pro oeste de Santa Catarina.*

Violeta: *Pro oeste de Santa Catarina. E lá, a gente se encontra.*

Encontrei-me com Nero pela primeira vez uma semana antes de conhecer Marinho, também na SIRGS. Era a primeira vez que conversava com alguém para realizar a pesquisa de campo, por isso tinha apenas uma vaga noção das combinações que precisaríamos fazer. Também não sabia que, ali mesmo, começaria a primeira coleta de dados que realizaria para a elaboração da dissertação, mas com o caderno de campo em punho comecei a tomar nota de todos os detalhes importantes que Nero compartilhava comigo.

Assim como Marinho, a conversa com meu primeiro interlocutor também foi fragmentada, mas saía dele naturalmente, sem que eu precisasse estimulá-lo com

<sup>15</sup> Disponível em <<https://goo.gl/maps/GvsUxzFMAD3uMeqt5>>. Acesso em 10 de fevereiro, 2020.



minhas perguntas. Percebi logo que, descendente de italianos, a paixão dele pela Itália era muito forte, assim como o sentimento de italianidade.

Um dos temas mais explorados por Nero em nossa conversa foi em cima do imaginário sobre a jornada que os italianos, em geral, e os parentes, especificamente, vivenciaram até se estabelecerem na colônia e as dificuldades dos tempos depois disso. Seus avós saíram da região do Vêneto, trabalhando de cidade em cidade, de propriedade em propriedade, o suficiente para juntar dinheiro e custear a ida para outra cidade, onde começava tudo outra vez. O destino era o porto de Veneza, onde, com o pouco dinheiro que tinham, comprariam a passagem para a América. Chegaram ao Rio Grande do Sul em 1892, estabelecendo-se na região da serra. Mais adiante na nossa conversa, fiquei surpresa ao saber que Nero também era de Itapuca - a mesma cidade onde meu avô nasceu, em 1935.

Em nossa segunda conversa, na semana seguinte, fui recebida na casa de Nero por ele e sua esposa, Violeta, também descendente de italianos do Vêneto. Curiosamente, ao resgatarmos a documentação dos parentes, descobriram que seus avós nasceram há cinco quilômetros de distância um do outro. Vieram para o Brasil mais ou menos na mesma época, estabelecendo-se distantes - enquanto a família de Nero foi para a serra gaúcha, a de Violeta estabeleceu-se na Quarta Colônia, em um pequeno município emancipado de Jaguari chamado Nova Esperança do Sul. Eles se encontraram quando as duas famílias saíram do RS e foram para Santa Catarina em busca de melhores oportunidades.

Nossa conversa, acompanhada do chimarrão<sup>16</sup>, hábito nativo, que disseram tomar da manhã à noite, foi entremeada de curiosidades sobre a Itália, sobre as visitas que fizeram ao país, sobre as histórias do passado junto à família e as diferenças culturais entre Brasil e Itália. E, claro, muita comida. Violeta me conta sobre como era a recepção dos parentes que o marido reencontrou na Itália quando eles visitavam o país desde a primeira vez:

---

<sup>16</sup> Os italianos e seus descendentes não mantiveram apenas os costumes que trouxeram, mas agregaram elementos locais, como o chimarrão. A prática foi herdada dos índios guaranis e difundida pela região sul do continente Sul-Americano. Vários aspectos chave da prática permanecem iguais, como o uso de ervas maceradas, infundidas em água quente, servido em um porongo e sorvido a partir de um canudo com filtro. (DURAYSKI, FONSECA, 2014, p. 2)

*Lembra a primeira vez que nós fomos pra lá? E na segunda também, que nós íamos na casa da Carina? Queriam que a gente fosse lá todo dia, se a gente tivesse lá tinha que ir almoçar com ela. Aí cada dia uma massa diferente pra gente provar todos os tipos de massa, te lembra? Era um festival de massas, de tudo que era tipo, com tudo que era tipo de molho.*

Me recordo de uma frase dita por Nero em nosso primeiro encontro que marca fortemente a passagem acima, narrada por sua esposa. Ele afirmou “*onde tem italiano, tem comida.*” Mesmo quando as conversas com os interlocutores saem do tema alimentação, por exemplo quando discutimos aspectos comportamentais e questões culturais, de alguma forma, a comida encontra seu caminho de volta para a nossa discussão, ainda que de forma periférica. Quando conversamos sobre as interações familiares e a convivência da família, a passagem se volta imediatamente para a comida. Nero me conta sobre as regras que o pai impunha quando eles eram crianças na casa da família durante as refeições, primeiro em Itapuca e depois no interior de Santa Catarina:

*Meu pai era tão rigoroso que se alguém se atrasasse, não vai sentar [para almoçar]. Não deixava sentar na mesa. Quando dizia “todo mundo na mesa”, era todo mundo na mesa. Aí ele sentava, era o primeiro a se servir, sempre, e a gente ficava só esperando. Ele se servia, e tal, depois a mãe. [...] E se alguém se atrasasse, vinha uns minutos depois, ele só fazia assim [apontando para fora da mesa]. Aí quem era, nem falava nada, baixava a cabeça e ia. Depois que todo mundo tivesse almoçado, daí ele vinha então e almoçava. [...] E outra coisa, hora de almoçar é hora sagrada, não tem brincadeira, meu pai não gostava. Se a gente começava a se ‘inticar’ um com o outro, ele parava de comer... A gente nem olhava pra ele, já sentia aquele olhar... Murchava, todo mundo ficava em silêncio.*

Embora seja possível observar diferenças de comportamento entre as diferentes famílias, a rigidez narrada por Nero é um aspecto recorrente, traço característico de uma sociedade tradicionalmente patriarcal, voltada para a liderança masculina da família. Boni e Costa (1984, p. 148-149) afirmam que “A família italiana é patriarcal, como se pode deduzir da importância dada ao homem, mais forte, mais capaz, às precauções efetivas de ele ser mais velho, mais alto e mais corajoso que a mulher. Centra-se numa linha de educação patriarcal. Quem manda sobre a mulher, os filhos e as propriedades é o pai de família. O sobrenome da família é o sobrenome do pai.”

Ao estudar um sistema de parentesco, é possível distinguir os diferentes parentes em relação ao tipo e grau de respeito que lhes é devotado. Embora os sistemas de parentesco variem muito em seus pormenores, há certos princípios que são amplamente difundidos. Um destes princípios se refere ao fato de uma pessoa ser obrigada a mostrar um respeito marcado por parentes pertencentes à geração imediatamente anterior à sua. Na maioria das sociedades, o pai é um parente a quem deve ser mostrado respeito evidente. (RADCLIFFE-BROWN, 1952, p. 95)

É claro que há flexibilidade nas ações, normas e criação da família mesmo dentro de uma linha de comando patriarcal. Violeta atribui a criação menos rígida que teve, em comparação com a do marido, ao fato de sua casa ser composta, além do pai, somente por mulheres. “*Pai de mulher, então, eu acho que não acontece isso*”, brinca ela.

*Tu vê, meu pai não era assim, sabe, tão rigoroso.[...] E nós éramos em cinco, nenhuma de nós apanhou quando era pequena, assim, de bater na gente, nunca, nem meu pai nem minha mãe. A gente nunca apanhava. Mas era só olhar, a gente já sabia que tava fazendo errado e já fazia outra coisa. [...] Eu lembro, a gente nunca apanhou um tapa que fosse. E no entanto, nossa, tinha um respeito... Era só olhar, o pai só olhava.*

As famílias tinham suas regras, e obedecê-las era fundamental para manter a boa convivência familiar e para evitar as penalidades que advinham como forma de repressão aos comportamentos considerados inadequados. Violeta afirma que ambos, tanto ela quanto o marido, sabiam as normas das respectivas casas imputadas pelos pais e sabiam que precisavam se comportar. No entanto, na família do marido, “o pau comia”, como disse Nero. Já na casa dela, as punições físicas eram deixadas de lado.

Uma parte essencial da função familiar era educar os filhos para que fossem pessoas trabalhadoras e tivessem condições de buscar um futuro melhor. Além, é claro, de não “ficar falada” na vizinhança pela qualidade da educação das crianças. “Falada” no feminino, porque o dever de cuidar dos filhos era da mulher e se o trabalho não fosse feito direito, a culpada era a mãe. “A criança, fosse filho ou filha, crescia sob responsabilidade da mãe até a idade em que participava das lides

agrícolas, que estavam sob a dependência do pai, ao qual deveria sujeitar-se.” (BONI e COSTA, 1984, p. 161)

A educação formal das crianças nas escolas não era muito incentivada no século 19 e início do século 20 pelas famílias. Além de deixar a propriedade e sua produção com perda na força de trabalho, as escolas rurais eram poucas e limitadas em recursos, capacidade, amplitude do ensino e conhecimento a ser aprendido. Era mais importante que as crianças e os jovens ajudassem os mais velhos nas plantações, na lida da terra e dos animais, para que então a família conseguisse tirar o suficiente para se manter e comercializar, aumentando os rendimentos.

Levando em consideração a desimportância que as famílias do campo reservavam à educação formal, a taxa de analfabetismo era grande, especialmente entre as mulheres. “A ideia de que a mulher é para o lar, para a criação e o cuidado dos filhos fez com que um maior número das descendentes de imigrantes fossem analfabetas ou semianalfabetas. Saber ler, escrever e contar (a síntese do currículo das escolas rurais) para quê, se a mulher não tem negócios a fazer?” (BONI e COSTA, 1984, p. 149)

Não posso deixar de fazer uma comparação entre este conceito sobre a educação formal na colônia italiana e o contraste com o mesmo tema nas colônias alemãs no mesmo período. Santos (2012) afirma que os imigrantes alemães enxergavam a escola como uma instituição fundamental para o progresso, além da sua função social. “De fato, um aspecto que chama a atenção na colonização alemã foi a preocupação com a fundação de escolas em diversas regiões. Aliás, a prioridade dada à escola é apontada como uma das características típicas das comunidades de imigrantes alemães.”

Quando as crianças frequentavam a escola, a educação se dava concomitante ao trabalho: acordar cedo para as lidas do campo, pausa para ir à escola e retomada do trabalho na volta. Sobre a época escolar na Itália, Marinho me conta que *“o pai levantava antes pra alimentar os bichos, depois, normalmente cinco horas da manhã a gente se arrumava pra ir pro campo, e lá pelas sete horas vinha minha avó com um cesto aonde trazia a merenda [...] Nesse momento comia alguma coisa lá e de lá ia direto pra escola.”* No Rio Grande do Sul, entre os imigrantes e seus descendentes, não era diferente.

Mandar os filhos à escola representava um peso para a economia da família. Em primeiro lugar, era necessário comprar o material escolar, o vestuário, que representava elevada despesa, visto as poucas fontes de renda. Muitos pagaram seus estudos com produtos da lavoura: arroz, batata feijão... A perda da mão de obra era outra razão que impediu os pais de enviarem os filhos da escola. A experiência ensinara que a vida era possível mesmo sem estudo. Compreende-se o pouco apreço pelo estudo que não se apresentava como instrumento de solução imediata de problemas; nem como meio para um futuro feliz da família dos imigrantes. A autêntica segurança era a terra, pois dela, podia se obter a produção necessária à própria sobrevivência.  
(COSTA ET AL., 1974, p. 92)

A tradição da oralidade de saberes, conhecimentos e até mesmo das receitas de família pode indicar um reflexo das condições sócio-econômicas às quais as famílias estavam condicionadas. Marinho me conta que, no que se refere à sua família e a transmissão das receitas da avó para as gerações seguintes, tudo era falado e executado, sem o registro escrito. *“No meu caso, lá na Itália, era tudo oral. Não tinha assim, por escrito. E através da prática, do dia a dia, né? Por escrito, eu não me lembro de ter tido, assim, receitas.”* Rosa reforça que a prática na família dela também era muito mais aplicada do que a transmissão escrita, levantando também a questão das medidas não serem exatas, mas de acordo com o sentimento da cozinheira.

*Caderno de receita, não. Eu sabia, assim, as coisas que a minha avó fazia e... alguma coisa assim, mais específica, mas não, era tudo também, de olho, e ‘é assim, é assado e não sei mais o quê’, não se guardava. Acho que eu que tenho bastante caderno de receita de depois, agora se [as filhas] quiserem aproveitar alguma coisa.*

A transmissão oral e prática, principalmente das receitas, é forte entre os interlocutores. Camélia me disse também que, o que aprendeu com a mãe, foi na prática, não havendo um caderno de receitas onde os preparos ficaram registrados. O interesse dela pela cultura alimentar da família também foi despertado tardiamente - Camélia afirma que só quando a mãe adoeceu que ela procurou aprender os ensinamentos que a matriarca tinha registrados apenas na cabeça, a fim de preservar a memória alimentar da família. *“Coloca um pouco disso, um pouco*

*daquilo, ela ia me falando e eu ia fazendo, sem ter medida, nada.”* Com a morte dela, Camélia diz que sua comida “quebra o galho”, mas que não é igual à da mãe.

Os valores familiares também representam um importante conhecimento passado entre as gerações. Dadas as condições que os imigrantes encontraram ao chegarem no Rio Grande do Sul durante a colonização, laços de amizade, solidariedade e união prevaleciam entre os ensinamentos que eram recebidos em casa, pois eram considerados muito importantes para a família.

A educação familiar centra-se na vida em comum, na amizade, no entusiasmo. Os pais transmitiam aos filhos vivência profunda de união, de colaboração, de doação e de sacrifícios. A situação humana e social da época muito colaboravam para que isso se realizasse. Com poucos meios e poucas condições, a solidariedade se desenvolveu como *padrão cultural*<sup>17</sup>. A solidariedade ultrapassa o lar e se estende à vizinhança. A doença, o infortúnio, a necessidade de algum amigo da pequena comunidade rural não passa despercebida.

(COSTA ET AL., 1974, p. 96)

Tais princípios estavam personificados na prática do filó, hábito trazido da terra natal, realizada semanalmente nas casas dos italianos e seus descendentes, antes e depois da imigração. Encontrei, durante a realização desta etnografia, três diferentes aspectos do filó, que exploro melhor na sequência.

### 3.2 Invenção das tradições e construção da memória

O filó é uma prática que se reinventou ao longo dos anos na colônia italiana no Rio Grande do Sul. Passou do formato habitual que tinha na Itália e nas primeiras décadas dos imigrantes no estado aos contornos atuais que tem hoje e que permanece sendo representado e realizado pelos descendentes, como uma forma de honrar e lembrar de seus antepassados.

Mas afinal, o que é o filó? Me deparei com essa palavra pela primeira vez na minha visita inicial à SIRGS, ao realizar o campo. Depois, ouvi de diferentes pessoas, inclusive dos interlocutores em diversas ocasiões, expressando três

---

<sup>17</sup> Grifo do autor.

condições ou práticas diferentes. Apresentarei todas elas a seguir, em cronologia histórica.

Na Itália e nos primeiros anos de colonização no Rio Grande do Sul, o filó era uma prática social entre os vizinhos e amigos que moravam próximos, geralmente com periodicidade semanal. Tendo em vista os pesados afazeres do campo, da lida com a terra, do trato com os animais, do trabalho doméstico, entre outras atividades, os colonos se viam com pouco tempo de lazer<sup>18</sup>, que era compartilhado entre os residentes das imediações. Buscavam-se uns aos outros para conversar, jogar, cantar, contar piadas, socializar. “O filó foi sendo cultivado em toda a colônia italiana como uma mera forma de encontro. Os comes e bebes e jogos nas reuniões de filó tinham como objetivo dar dinâmica a estes encontros.” (BONI e COSTA, 1984, p. 163)

Marinho me falou que a prática do filó existia na sua infância e adolescência, no Vêneto. Lembra-se principalmente do período do inverno, onde era frio e os convivas se reuniam na estrebaria da propriedade onde a família morava. O objetivo era aquecer a todos, já que não havia fonte de calor que não a do fogão à lenha que sua avó ligava às cinco horas da manhã e permanecia alimentando durante o dia todo. No entanto, sem muitos entretenimentos nas vicinalidades, as mulheres se dedicavam aos afazeres manuais, como tricô, crochê e bordado, enquanto conversavam à luz do lampião. Já os homens cantavam, trocavam anedotas e jogavam.

*Chegava novembro, dezembro, janeiro e fevereiro, praticamente quatro meses, assim, que era frio, frio, né? Neve, e isso e aquilo e tal... E lá não existia lareira, né? A gente tinha que se agasalhar onde? Nas estrebarias, porque o gado estava preso, etcétera e tal, te dava o calor, né? E ali a gente passava, das seis, sete horas da noite até às dez, onze, meia noite, por exemplo, lá. As mulheres fazendo tricô, fazendo isso, fazendo aquilo e nós [homens] fazendo outra coisa.*

Nas colônias italianas não era diferente. As famílias se reuniam nas casas dos vizinhos, geralmente nos domingos à noite, depois do jantar. A convivência entre

---

<sup>18</sup> Importante notar que, embora o discurso seja de que os colonos tinham pouco tempo de lazer, neste contexto acabam não considerando as idas à igreja, celebrações religiosas comunitárias (dias santos) ou familiares (casamentos, batizados), festas, entre outras interações.

as famílias era acompanhada das mesmas atividades que na Itália, mas servia também para partilhar “causos”, notícias locais e passar em revista o que acontecia na comunidade. Era acompanhada de uma gastronomia própria, que incluía grostoli, fregolá, além de guloseimas locais, como rapadura, pinhão e amendoim torrado. E não podia faltar, também, o vinho colonial (sobre o qual comentarei mais adiante) e o chimarrão.

### **1. Grostoli**

O que é: quitute típico da região de Trento, muito similar ao *chiacchiere* da região da Campania e Lombardia, na Itália.

Serve: 6 pessoas

Tempo de preparo: 1h

Ingredientes:

300g de farinha

60g de manteiga derretida

2 ovos

50g de açúcar (mais 100g para finalizar)

Raspas de 1 limão

Uma pitada de sal

Uma dose de grappa

Modo de preparo:

1. Disponha a farinha em um monte com um buraco no meio, como um vulcão. No miolo, coloque a manteiga derretida. Misture os ovos com o açúcar e adicione a manteiga na farinha. Adicione também as raspas de limão, o sal e a grappa, misturando bem.
2. Deixe descansar por 30 minutos.
3. Abra a massa, corte em tiras longas e dê um nó, formando o grostoli.
4. Frite em óleo quente abundante, deixe escorrer em papel absorvente e passe os grostoli no açúcar antes de servir.

No ambiente da família, o filó tinha lugar principalmente nas temporadas de trabalhos artesanais: para preparar as palhas de milho para as fábricas de palhas (isto especialmente em Veranópolis onde há várias fábricas de palhas), para fazer trança (dressa) de palha de trigo para chapéus, bolsas (sporte) e cestinhos (cestelete) para frutas, ovos, etc. As senhoras aproveitavam os horários após a janta para costurar, remendar roupas de trabalho. Os homens e rapazes auxiliavam nos diferentes trabalhos ou jogavam (jogos de baralho). O filó propriamente dito, como institucionalização do lazer, congregava várias famílias para conviver, conversar, comer e cantar. Várias famílias combinavam de se encontrar, ao entardecer, para,



juntas, fraternizarem as próprias experiências. Nesses encontros floresceu a música, a poesia e humorismo, próprios dos imigrantes. (BONI E COSTA, 1984, p. 163)

Começa, aqui, uma nova forma de praticar o filó.

Com a modernidade, a popularização do rádio, da televisão e da internet, a prática de reunir a comunidade na casa dos vizinhos, compartilhar as notícias da cidade e as novidades do dia a dia começaram a ser abandonadas. Os jornais passaram a abastecer as famílias com as notícias do país inteiro. As pessoas começaram a se conectar com diversas partes do mundo ao toque de um botão.

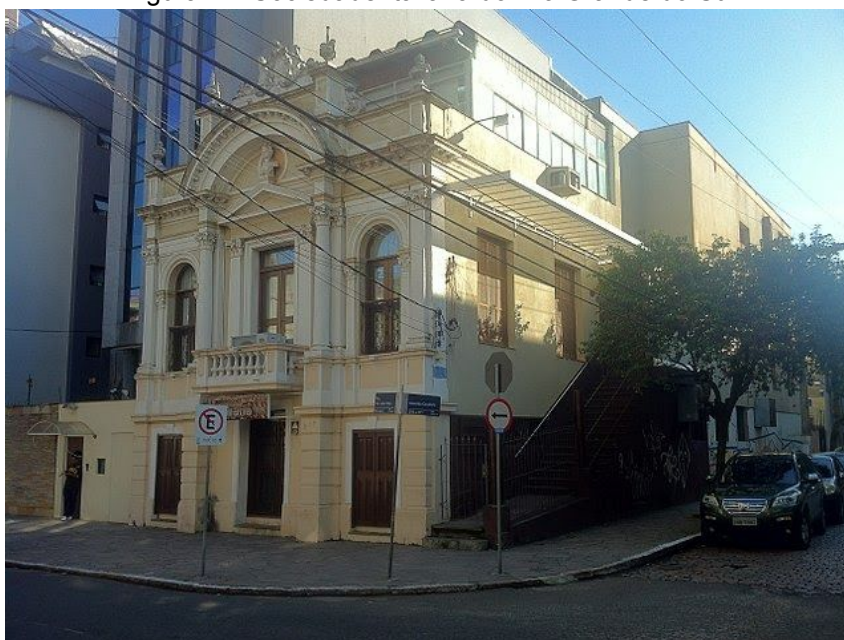
Uma das formas de manter as tradições vivas e as lembranças dos antepassados foi a partir das sociedades italianas. Além da Sociedade Italiana do Rio Grande do Sul, uma das mais antigas associações do estado, e da Massolin de Fiori, que entra em seu trigésimo ano em 2019, ambas localizadas em Porto Alegre, o Rio Grande do Sul conta com várias sociedades gerais e outras tantas específicas, como o Circolo Trentino di Porto Alegre, voltada para a região de Trento; a Associação Veneta, voltada para a região do Vêneto; a Associazione Emilia-Romagna del RS, voltada para a região de Emília-Romanha; entre outras.

Cada uma destas associações possui estatutos, regimentos, normas e interesses próprios, que podem ou não ser comuns à outros. Além disso, buscam preservar, cada uma à seu modo, as tradições, hábitos e práticas da cultura italiana, principalmente aquelas que vieram da colônia. Constantino (1994, p. 97) afirma que “No caso do Rio Grande do Sul assiste-se a fundação de várias sociedades ‘italianas’ novas, além da reabilitação das antigas, desde os anos oitenta, justamente quando o *milagre brasileiro* começou a ser desmistificado.” A autora sugere que a forte imigração dos italianos do sul, principalmente calabreses e moranos, fez com que o culto aos costumes e tradições italianos fosse reacendido no RS, que estava amortecido desde a Segunda Guerra Mundial em função do nacionalismo difundido durante a ditadura do Estado Novo no Brasil.

A SIRGS já teve uma participação muito mais ativa junto à comunidade, principalmente no que se refere à realização de eventos voltados para italianos e descendentes de imigrantes. Durante algum tempo, ofereceu uma proposta de jantar quinzenal cujo cardápio era pizza e vinho colonial. Nero me confessou que a maior

dificuldade da associação em manter um calendário regular de eventos para os membros se dá pela falta de um cozinheiro fixo, membro da associação, que se disponha a fazer os preparos para os eventos. Afinal, segundo ele mesmo, “onde tem italiano, tem comida.” A SIRGS possui um economato próprio para a realização de eventos externos que acontecem a partir da locação de seus salões, mas trata-se de uma empresa terceirizada, sem vínculos com a associação além da relação simbiótica de negócios. Atualmente, realiza eventos pontuais, como o chá de Dia das Mães ou de Primavera e a anual celebração de sua fundação, mas não possui uma regularidade como observado na Massolin.

Figura 11: Sociedade Italiana do Rio Grande do Sul



Fonte: Wikimedia Commons<sup>19</sup>, 2015

A Massolin possui um calendário de eventos dos mais diversos: de shows e saraus a celebrações de datas italianas importantes, passando pelas formaturas dos alunos dos cursos de italiano e aulas de gastronomia com degustação. Os jantares de segunda são sagrados, a menos que coincidam com algum evento, no qual sempre tem comida também. A comida, o carteados e a cantoria sempre estão presentes - a associação conta com dois grupos de coral, um masculino e um misto.

---

<sup>19</sup> Disponível em <[https://pt.wikipedia.org/wiki/Ficheiro:Sociedade\\_Italiana\\_do\\_RS.JPG](https://pt.wikipedia.org/wiki/Ficheiro:Sociedade_Italiana_do_RS.JPG)>. Acesso em 10 de fevereiro, 2020.

O cardápio do jantar é variado, mas sempre conta com a presença de massas, seja *lasagne*, *gnocchi*, *macaroni*, às vezes todas elas juntas.

Figura 12: Massolin de Fiori



Fonte: Massolin de Fiori<sup>20</sup>

## **2. Gnocchi alla Romana**

O que é: massa, geralmente feita à base de batata e farinha (mas há variações com semolina e polenta), acompanhada de molho.

Serve: 4 pessoas

Tempo de preparo: 2h

Ingredientes:

1,8kg de batata

400g de farinha

1 colher de sopa de grappa

120 de manteiga

120g de queijo parmigiano romano

Modo de preparo:

1. Cozinhe as batatas com água até amolecerem, descasque-as e passe-as por uma peneira. Misture a polpa obtida ainda quente com a farinha, a grappa e uma pitada de sal, até ter uma massa homogênea e macia.
2. Divida a massa em pedaços, reduzindo cada pedaço arredondando-o com as mãos na forma de um bastão com pouco mais de dois centímetros de espessura; divida os bastões novamente em pedaços com cerca de três centímetros de comprimento e, com a pressão dos dedos (dedos indicador e médio), aperte cada

<sup>20</sup> Disponível em <<http://www.massolindefiori.com.br/site2016/index.html>>. Acesso em 10 de fevereiro, 2020.

pedaço, dando-lhe a forma clássica do gnocco.

3. Coloque gradualmente os gnocchi em uma superfície enfarinhada e, assim que estiverem todos prontos, coloque-os em água fervente abundante e salgada. Retire-os com a ajuda de uma escumadeira conforme eles subirem à superfície e coloque-os em uma terrina. Complete com a manteiga em cubos, depois com o queijo ralado na hora e um molho de preferência.

Foi a partir da reunião em torno das sociedades italianas, promovendo a sociabilidade da comunidade, que a prática do filó pode se reinventar. Ali, imigrantes italianos e os descendentes se reencontram, lembram o passado, brincam, jogam, trocam anedotas, cantam, partilham do momento e do pertencimento à cultura italiana mantida viva por eles, embora tenham origens de cidades distintas da região colonial. E, claro, comem, porque a cozinha representa a extensão da convivência familiar.

Quando os interlocutores ligados à SIRGS começaram a me falar da Massolin e seus jantares, decidi que precisava conferir de perto como se dava essa interação semanal. Entrei em contato com a associação por telefone no começo de outubro. Expliquei que era aluna de mestrado no PPGAS, que estava escrevendo minha dissertação sobre a construção da identidade de italianos e descendentes a partir da alimentação e que gostaria de participar de alguns jantares de segunda, fazendo observações e conversando com alguns participantes. Foi pedido que eu enviasse um e-mail para a associação, que seria lido na próxima reunião da diretoria, e me retornariam na próxima semana. Na terça-feira seguinte recebi o sinal verde - iria no jantar da outra segunda.

Cheguei na Massolin quase no horário do jantar, marcado para iniciar às 20h. Me apresentei e fui encaminhada ao salão de festas, onde várias pessoas já estavam reunidas em torno das mesas, conversando entre si ao redor das jarras de vinho colonial. As instalações são simples, mas muito acolhedoras. A Itália está presente em todos os cantos: na bandeira do país, pendurada na parede da saleta onde é servido o buffet; nas toalhas quadriculadas nas cores vermelho com branco, sobrepostas por uma toalha verde; nas cortinas que separam o salão da cozinha, nas cores verde e vermelho; nas conversas em italiano e dialeto entre os participantes.

A primeira coisa que me chamou a atenção foi a “turma do carteadado”, logo na entrada do salão, jogando efusivamente. Fui apresentada como antropóloga aos membros do coral masculino, o mais antigo da associação, e que contava também com alguns dos membros mais antigos da Massolin. De caderneta em punho, comecei a anotar minhas observações e fazer perguntas com ávida curiosidade.

Soube que os jantares são normalmente frequentados pelas mesmas pessoas, embora às vezes venham pessoas que eles não conhecem - na noite em questão, duas mesas eram compostas por pessoas desconhecidas do grupo habitual. Em dias de chuva, o número de frequentadores é de aproximadamente 20 pessoas, chegando a dobrar em dias de tempo bom.

O jantar começa a ser servido, e sou convidada a sentar com os membros do coral misto, me colocando a sentar junto à cabeceira da mesa. Sou bem acolhida por todos, onde acompanho todas as brincadeiras realizadas durante a refeição. Me oferecem do vinho colonial que estão consumindo, buscando uma taça para que eu possa ser servida. Da cozinha, a comida não para de sair, sendo repostas sempre que há sinais de que vai começar a terminar. É isso mesmo: o fundo da vasilha nunca aparece.

O cardápio é simples: além das saladas, há *lasagne* de espinafre e frango, *risotto* de troia, *spaghetti* ao molho branco e ao molho pesto. Quando a refeição termina, meu prato é retirado por alguém da mesa, que me convida a partilhar a sobremesa. Sagu com creme. “*Pode faltar comida, mas não pode faltar sagu*”, me falam eles.

### **3. Sagu de vinho com creme de baunilha**

O que é: sobremesa típica na região de colonização italiana feita a partir de esferas à base de fécula de mandioca, que após cozidas ficam transparentes

Serve: 4 pessoas

Tempo de preparo: 1h30

Ingredientes:

Para o sagu

½ xícara de chá de sagu de mandioca

½ litro de vinho tinto

1 rama de canela  
2 cravos da Índia  
½ xícara de açúcar  
200ml de água

Para o creme

½ xícara (chá) de açúcar  
1 ½ xícaras (chá) de leite  
2 colheres (sopa) de amido de milho  
1 colher (chá) de essência de baunilha  
1 ovo

Modo de preparo:

Para o sagu

1. Em uma tigela, coloque o sagu, cubra com água e deixe descansar por 1h.
2. Faltando 15 minutos para terminar o molho do sagu, coloque em uma panela ½ xícara (chá) de água, o vinho, a canela, o cravo e o açúcar. Misture até o açúcar se dissolver.
3. Leve ao fogo alto e, quando começar a ferver, junte o sagu. Diminua o fogo e deixe cozinhar até que as bolinhas estejam quase transparentes, cerca de 30 minutos, mexendo sempre.
4. Desligue o fogo e deixe esfriar em temperatura ambiente. Sirva gelado com o creme de baunilha por cima.

Para o creme:

1. Ferva o leite com o açúcar.
2. Bata o ovo até dobrar de volume e junte o amido de milho e a baunilha.
3. Aos poucos, acrescenta o leite fervido ainda quente na mistura do ovo e leve ao fogo, mexendo sempre, até engrossar.

A refeição mal termina e o coral masculino começa a entoar seus cantos. São seguidos de perto pela “turma do carteador”, que retoma os trabalhos dos jogos na mesa junto à entrada. Às 20h40, os primeiros participantes do jantar começam a se retirar, enquanto os frequentadores mais assíduos começam a combinar suas caronas. Enquanto isso, o presidente da associação passa de mesa em mesa para recolher o valor do jantar.

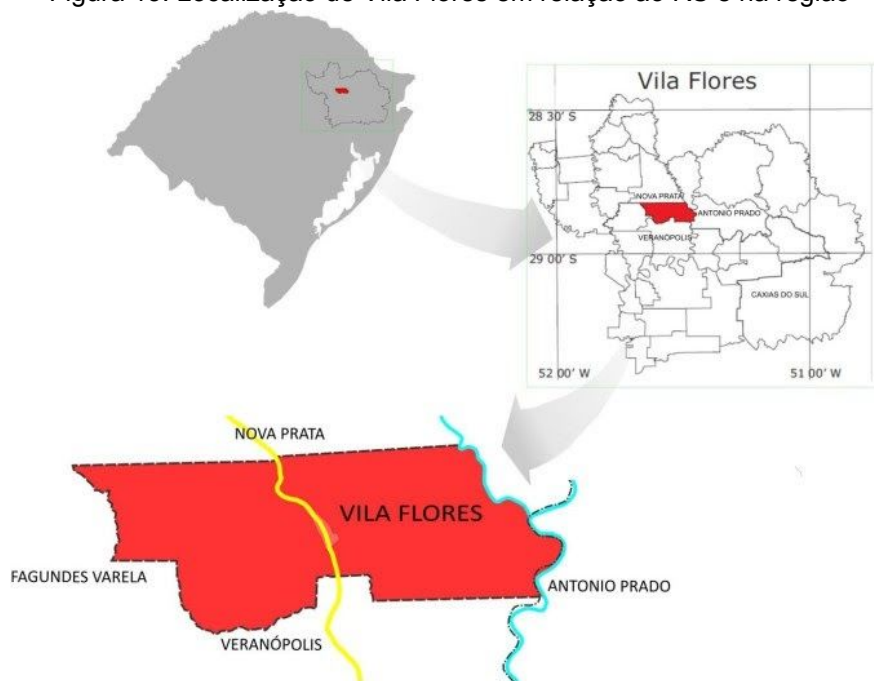
Entro, então, no terceiro significado do filó.

Quem me contou sobre o filó pela primeira vez foi Josi, em minha primeira visita à SIRGS, quando encontrei com ela para apresentar meu projeto e buscar indicações de pessoas com as quais eu poderia conversar para iniciar minha dissertação. O sentimento por ela empregado a todo o momento foi este que relato à

seguir. Foi só posteriormente, nas conversas com outros interlocutores e conforme meu campo se desenvolvia, é que tomei conhecimento das práticas anteriormente descritas. Prefiro usar a ordem cronológica porque os dois sentidos anteriores, especialmente o primeiro, é que são mais reconhecidos por este nome do que o último.

Josi me disse que o filó era realizado em várias cidades do interior há alguns anos, mas que hoje, um dos poucos lugares que ela conhece que ainda fazem é na cidade de Vila Flores. Fiz as devidas anotações em meu caderno de campo e fui pesquisar mais informações quando cheguei em casa. Vila Flores (Vila Flores, 2019) é uma pequena cidade que conta com pouco mais de três mil habitantes, localizada entre Antônio Prado, Nova Prata, Fagundes Varela e Veranópolis. Assumiu a condição de município em 1988, ao se emancipar de Veranópolis. Apresenta-se como a Capital Estadual do Filó, que é realizado na cidade desde 1994.

Figura 13: Localização de Vila Flores em relação ao RS e na região



Fonte: Vila Flores, 2019

Este filó, sobre o qual Vila Flores é tão conhecido, trata-se de uma performance encenada pelos próprios descendentes de imigrantes italianos que residem na cidade. Além de serem envolvidos pelo ambiente montado no local, faz

parte da experiência também um jantar típico que é oferecido aos visitantes. No site do Filó de Vila Flores (2019), encontram-se as seguintes informações:

No Filó de Vila Flores, os turistas são recebidos à luz dos lampiões e envolvidos na magia do Filó, num clima de passado. O Filó é um momento especial onde o visitante tem a oportunidade de vivenciar a cultura e a saga do imigrante italiano. A música, o canto, as brincadeiras, a polenta e o bom vinho fazem a alegria do filó. A oração é o suporte da fé. Quem participa do Filó tem a oportunidade de vivenciar o resgate da cultura trazida pelos imigrantes italianos e pouco lembrada em nossos dias. O visitante sente-se à vontade, interage e convive com a família do Filó participando de todos os momentos.  
(FILÓ DE VILA FLORES, 2019)

Os eventos acontecem na Casa do Filó, geralmente nas sextas e sábados à noite, mas pode haver exceções para outros dias da semana conforme disponibilidade dos voluntários e da organização. As participações são agendadas apenas para grupos, por telefone, não sendo possível chegar na hora para assistir. No entanto, os organizadores conseguem encaixar pessoas interessadas em grupos já agendados.

Entrei em contato pelo telefone indicado no site algumas vezes, sem sucesso. Foi só após enviar uma mensagem pelo Facebook que consegui retorno dos organizadores. Disse que eu estava fazendo mestrado em Antropologia na UFRGS e expliquei minha dissertação em linhas gerais. Também afirmei saber que haveria um grupo agendado para o filó no dia 8 de novembro e perguntei se poderia participar, pedindo também para conversar com os participantes da encenação e com a organização. Me encaixaram na agenda do dia em questão, anotaram meus dados e disseram que estariam me aguardando lá na sexta-feira.

Hotel reservado, passagens de ônibus compradas. Na semana em que viajaria à Vila Flores, a organização me contatou dizendo que o grupo de sexta havia cancelado e perguntou se eu poderia ir no sábado. Reagendei o hotel, cancelei as passagens de ônibus e optei por alugar um carro para visitar a cidade, pois tinha campo no dia seguinte, às 13h, em Porto Alegre. Vila Flores não conta com estação rodoviária, então para pegar o ônibus que saía em direção à Porto Alegre às 8h30,



eu precisaria me deslocar até Veranópolis de táxi (considerando que eu conseguisse um tão cedo).

Cheguei no Aeroporto Internacional Salgado Filho, onde ficava a locadora de veículos, por volta das 13h. Tendo conectado toda a parafernália do carro, que incluía sincronizar meu celular com o computador de bordo e abrir os aplicativos de GPS e o de música, iniciei a viagem. No caminho, fiquei satisfeita de ter escolhido a viagem por conta: pude parar no caminho para fotografar passagens interessantes, inclusive algumas imagens usadas neste trabalho. Às 18h30, saí do hotel e percorri a distância de pouco mais de duas quadras que separavam a Casa do Filó do hotel de carro, pois chovia, como havia acontecido durante todo o dia em diversos momentos.

Ao chegar na Casa do Filó, perguntei pela Alide, que era meu contato. Ela me recebeu já vestida com as roupas “típicas”<sup>21</sup>, que remetem à Itália imaginada por eles, e me encaminhou para dentro da casa, onde homens jogavam cartas em um canto e as cadeiras estavam enfileiradas indicando onde se passaria toda a apresentação. Alide me apresentou a alguns dos presentes e se retirou para dar seguimento aos preparativos da noite. Fiquei conversando com outra organizadora do Filó, a quem fiz várias perguntas sobre o trabalho realizado na associação.

Figura 14: O carreado que antecede o Filó

---

<sup>21</sup> As “roupas típicas” são baseadas nos trajes usados no período da colonização. As mulheres usavam uma blusa larga chamada bata e saia longa, acompanhadas de avental, ou *grambiule*, e chapéu de palha ou lenço na cabeça. Já os homens usavam calças e camisas, além do chapéu. As roupas inicialmente eram de linho, mas com a grande disponibilidade do algodão em São Paulo, a matéria-prima foi substituída. Eram feitas em casa pelas mulheres com maquinários domésticos, como o fiar de algodão e o tear. In: SOUZA, Raquel Eleonora. O legado estético da colonização italiana no sul do Brasil. **Revista Icônica**, v. 2, n. 1, 2016.



Fonte: Autoria própria, 2019

Ela me contou que o Filó, no formato que é executado hoje em Vila Flores, já tem mais de 12 anos. “*O filó sempre existiu*”, me disse ela, mas não tinha esse apelo turístico que foi sendo construído gradualmente. Inicialmente, acontecia nas casas dos vizinhos, da mesma forma que relatei anteriormente. Com o passar do tempo e com o aumento do número de participantes, passaram a fazer o filó no ginásio da cidade. Depois, os moradores de Vila Flores começaram a batalhar pelo reconhecimento do Filó como prática cultural e patrimônio da cidade, conquistando, junto à Assembléia Legislativa do RS, o título de “Capital Estadual do Filó”.

Foi assim que a cidade percebeu que precisava se organizar melhor. Fundaram uma associação, para que tivessem CNPJ e regularizassem o trabalho. Uma das dificuldades enfrentadas foi com o uso das redes sociais, mas que com a ajuda da filha dela, conseguiram manejar os contatos via Facebook. Hoje, o pensamento continua voltado e focado para a preservação do filó enquanto cultura e para atrair turistas, disseminando sua existência entre outras etnias: “*recebemos um grupo de japoneses vindos de São Paulo esses tempos. A gente ficou até meio*

*assustado, porque eles falavam japonês, mas depois a gente viu que eles entendiam português também.”*

Figura 15: A chegada ao Filó



Fonte: Autoria própria, 2019

Quando chegam, os visitantes são recebidos como na imagem acima: cestinha de grostoli na mão da “vovó” e lampião à querosene na mão do “vovô”. São encaminhados para a casa, onde, à porta, são recebidos por uma jovem igualmente trajada. Ela convida a entrar, e os visitantes se deparam com uma sala à meia-luz, acesa apenas com lampiões à querosene no teto. O restante, penumbra. Os visitantes não sabem, mas na sala contígua, separada por algumas cortinas, os demais voluntários trabalham ativamente na preparação da encenação e do jantar, principalmente na mexida da polenta, feita na panela de ferro sobre o fogão de barro aceso à lenha.

Figura 16: O preparo da polenta



Fonte: Autoria própria, 2019

A primeira metade do espetáculo é dedicada a contar a história dos imigrantes, desde as motivações para deixar a Itália até o difícil começo na nova terra. Os primeiros anos, as promessas quebradas, o trabalho duro, tudo isso é retratado com o auxílio de instrumentos, mobílias cobertores e tecidos em tear de antepassado, recontados em primeira e terceira pessoa - ora os voluntários/atores representam seus antepassados, ora representam a si mesmos para dar veracidade à narrativa.

Figura 17: Os instrumentos da colônia





Fonte: Autoria própria, 2019

Depois, os visitantes são convidados a desfrutar do jantar, preparado à moda do filó. Segundo eles, nada de massas e comidas “pesadas” - a única exceção presente é a polenta, cuja finalização se dá ao som de “La Bella Polenta”, o primeiro corte feito “a fio”<sup>22</sup> (como no exemplo abaixo), diante dos presentes, para demonstrar como se faz - o resto é servido com uma colher. Para acompanhá-la, molho de carne moída com tomate e galinhada.

Figura 18: Polenta cortada à fio

---

<sup>22</sup> A prática “tradicional” é fazer o “corte a fio” da polenta: utilizando um fio de algodão ou barbante, que fica sempre amarrado na tábua onde a polenta é disposta depois de cozida. Enrola-se o fio entre os dedos das mãos e se afunda o fio até o final da tábua, resultando em um corte reto e preciso.



Fonte: Arquivo pessoal, 2019

Além disso, estão dispostos à mesa suco de uva e de lima; entre os salgados, pão sovado, três tipos de geleia de frutas, queijo e salame colonial, frittata, queijo muçarela ralado, linguiça cozida, pastel de carne e massa de pastel frita; entre os doces, cuca de doce de leite e de uva, quatro tipos de biscoito caseiro, canudinho recheado com compota de abacaxi e bolos de coco, limão e chocolate. O vinho passa à vontade, em jarras ou em uma barrica, servido nos copos dos visitantes com uma concha.

Figura 19: A mesa do Filó



Fonte: Aatoria própria, 2019

Enquanto o jantar acontece, o grupo gaiteiro entoa sua música e os voluntários cantam e dançam ao redor, animando o salão. Não há mesas, apenas cadeiras. A ideia é fazer uma refeição frugal, descontraída, sem formalidades. Depois da comilança, um intervalo de 20 minutos é realizado para que os visitantes possam adquirir presentes na loja de artesanato localizada no andar superior, e também para que os voluntários possam jantar.

Na segunda etapa, os visitantes são recebidos com o “chá da longevidade” e com café à vontade. Enquanto degustam as bebidas, os visitantes são convidados a tomarem parte no Filó, participando de jogos, brincadeiras e contos de anedotas. Primeiro, um jogo bem típico da colônia: a mora. Os visitantes aprendem que, jogando em duplas, os jogadores apontam números com os dedos e os dois adversários devem responder à soma dos números apontados corretamente. Quando um erra, o adversário que respondeu errado é trocado pelo outro adversário da dupla, e assim se alterna durante a duração do jogo. Depois, o convite é para brincar de trezinho, mas com uma pegadinha: os participantes, em trios, ficam com o peito do pé fixado por uma tira em uma tábua, que deve ser conduzida de forma coordenada pelos três participantes. Então, passa-se às piadas e anedotas, em geral nada inocentes. Por fim, entre cantos, gaita, trezinho ao redor do salão e uma prece de despedida para desejar que todos cheguem bem em suas casas, uma prática do filó de antigamente recuperada, este Filó se encerra.

Figura 20: Brincadeiras para encerrar o filó





Fonte: Autoria própria, 2019

### 3.3 O papel da religião

Considerando que o antigo Império Romano foi o maior responsável pela disseminação da Igreja Católica, não surpreende o fato de que a religião católica é muito significativa na vida dos italianos e seus descendentes - quase 80% da população da Itália se declarou católica<sup>23</sup> em 2018. A religião não era apenas uma ligação com deus e caminho para a espiritualidade; também era instrumento de sociabilidade entre os paroquianos, fonte de força e segurança nas adversidades, norma para o regramento social de hábitos e práticas cotidianas.

Até hoje, a religião católica tem uma presença marcante entre italianos, colonos e descendentes, estando presente ainda que por força do hábito, por costume de família, porque “sempre foi feito assim”, como dizem.

Boni e Costa (1984, p. 110) afirmam que, para os imigrantes que colonizaram o RS no século 19, o catolicismo foi tanto um fator de integração cultural como um aspecto de identificação cultural. Integração cultural porque uniu os imigrantes de oriundos de diferentes regiões na Itália, que falavam diferentes dialetos e que tinham diferentes costumes em torno da prática religiosa. É importante salientar o discurso e

---

<sup>23</sup> De acordo com o relatório de 2018 conduzido pelo Leibniz Institute for the Social Sciences para o Escritório de Estatística Europeu, vinculado à União Europeia. Disponível em <<https://zocat.gesis.org/webview/index.jsp>>. Acesso em 29 out. 2019.



as falas dos descendentes de imigrantes, definindo e se diferenciando dos “brasileiros” (não descendentes de italianos, em alguns casos também não descendentes de alemães). Um dos pontos principais dessa diferenciação é destacar a sacralidade do trabalho para os imigrantes, coisa que, entre os chamados antigamente de “brasileiros”, não existia. Também, a religiosidade e o papel do pároco na vida comunitária são elementos importantes deste discurso.

Figura 21: Mensagem religiosa de boas-vindas na Massolin



Fonte: Autoria própria, 2019

Enquanto na Itália, os pequenos povoados eram centrados nas igrejas e paróquias locais, na colônia, o assentamento dos imigrantes foi feito através dos loteamentos e das linhas, às vezes temporários. Para não deixarem suas práticas religiosas de lado, os imigrantes inicialmente se organizaram em torno do capitel - quando alguém tinha uma imagem de algum santo que havia trazido da Itália, ou

quando alguém sabia esculpir uma imagem sacra, os colonos construía uma pequena capela para proteger a imagem, em torno da qual se reuniam para rezar. Também surgiram capitéis que em torno de promessas por causas alcançadas, voltados para santos específicos de devoção.

Figura 22: Capitel dedicado à Nossa Senhora Aparecida, em Veranópolis



Fonte: Autoria própria, 2019

“O capitel foi anterior às capelas. Nasceu de iniciativas leigas, de comunidades sem sacerdotes ou de promessas pessoais, familiares ou grupais. [...] É o único marco que sobrevive da experiência religiosa leiga entre os descendentes de imigrantes europeus, particularmente poloneses e italianos.” (COSTA e BATTISTEL, 1983, p. 629) Com o passar dos anos foram surgindo as capelas, paróquias e igrejas, a partir do esforço conjunto entre os imigrantes para levantar paredes de madeira e alvenaria no tempo livre. Alguns anos depois, os colonos

puderam contar também com apoio da Ordem dos Capuchinhos, que enviou sacerdotes para doutrinação religiosa da região.

Todos os interlocutores com quem conversei são católicos. À sua maneira, em algum momento de nossas conversas, durante nossos encontros, eles deixam escapar ou fazem muito claro sua relação com a religiosidade e com a importância que o catolicismo tem em suas vidas.

Como Nero e Violeta, que quase conheceram o papa uma vez - um acontecimento que contam como um ponto alto de sua primeira passagem pela Itália. Na época, o papa era João Paulo II, “o melhor papa que já teve”, na opinião de ambos. O convite, feito pelo chefe da Guarda Suíça, que surgiu por uma reação em cadeia de acontecimentos fortuitos, era para visita aos jardins particulares e uma audiência privada nos aposentos reservados do pontífice. O encontro acabou não acontecendo e ambos lamentam o fato até hoje, principalmente porque João Paulo II faleceu no ano seguinte. A primeira visita ao Vaticano aconteceu na primeira vez em que Nero e Violeta foram à Itália, em 2004. De lá para cá, já retornaram ao país outras três ou quatro vezes, segundo eles, sendo a mais recente em setembro/outubro de 2019.

Por outro lado, Camélia teve criação na religião católica e a mãe era “temente a deus”, de cobrir santos e espelhos em períodos de luto e datas religiosas. Apesar disso, seu envolvimento com a religião não é muito forte, ainda que se declare católica. Sua relação com o ex-companheiro e pai de seus filhos nunca foi oficializada na igreja, uma realidade pouco usual entre os praticantes da religião, o que demonstra seu desprendimento em relação às normas católicas. As festas mais significativas para a família também são aquelas mais importantes para a religião católica: a Páscoa e o Natal, período em que a matriarca, na época, e agora a própria Camélia se dedica a fazer as comidas mais especiais do cardápio que conheciam na Itália.

Rosa e Marinho também falam da religião em nossos encontros. Marinho, por diversas vezes, dá graças pelos períodos de adversidade superados por ele e a família na Itália. Rosa me conta das procissões na cidade de Guaíba, dos tapetes coloridos de *Corpus Christi*, das tradições religiosas e alimentares que as famílias respeitavam na infância junto aos avós. Pergunto à Marinho se a família era católica.

“Lá não tinha outra a não ser catolicismo.” Ele afirma que veio a conhecer outras religiões no Brasil, porque lá, na época, só havia o catolicismo. Quando pergunto à Rosa se o marido é católico, ela é categórica: “sim, e como!”

A primeira parada de Marinho, em seu retorno à Itália, foi justamente na igreja da cidade onde nasceu. O padre, já idoso, o reconheceu, convidando-lhe a retornar na manhã seguinte para a liturgia. Durante o serviço eucarístico, o sermão foi voltado ao agradecimento pelo retorno dos irmãos à casa, contando a história de Marinho e sua volta à cidade. Rosa e ele me contam esta passagem com muita emoção e carinho, tanto em função do reconhecimento do pároco no serviço e o sentimento de pertença à cidade quanto pela ligação especial que eles partilham com a religião. Sobre a importância da religião para a vida dos católicos e da comunidade, Marinho me conta:

*Nos domingos à tarde tinha ‘drespio’. Sabe o que que é drespio? Drespio, normalmente, às três horas da tarde [de domingo], tinha uma solenidade na igreja e tal, que... Aí não era obrigatório, mas muita gente participava também, e tal... Era tudo em função do padre. Na realidade, naquele período, até porque a cultura era limitada na época, e o padre era o que dava as dicas da sociedade, ele que, aquilo que ele dizia na igreja, todo o povo tinha que acompanhar, entende?*

O domingo era o dia de ir à igreja ouvir o sermão do padre. Por isso, era o dia em que eventualmente a avó de Marinho deixava o comando dos fogões e do preparo das refeições da família para que a mãe dele, sua nora, cozinhasse. Outra grande diferença que ele me aponta é na rotina natalina: enquanto que no Brasil a ceia é servida na noite do dia 24 de dezembro ou à meia-noite de 24 para 25, na Itália o costume é servir a comida festiva no almoço do dia 25. A noite anterior é reservada para rezas, missas e serviços religiosos, como a consagrada missa do galo. Hoje televisionada do Vaticano, na época os católicos se reuniam em torno da paróquia local ou com a própria família para orar. O dia 25 de dezembro era destinado ao descanso da família, um dos poucos momentos aos quais se permitiam, já que o reflexo do trabalho era visto diretamente na produtividade que obtinham. Exceto a avó, acompanhada por outras mulheres, que ficavam responsáveis pelo almoço festivo.

### 3.4 Comparando a ficção e a “vida real”

Na segunda metade da década de 1990, o Brasil vivenciou uma invasão italiana no cinema [O Quatrilho (1995), baseado em livro homônimo escrito por José Clemente Pozenato], na televisão [as novelas Terra Nostra (1999) e, um pouco depois, Esperança (2002)] e na música (com discos de ouro<sup>24</sup> para a cantora italiana Laura Pausini<sup>25</sup> em 1996 e 1997 e para Andrea Bocelli<sup>26</sup> em 1998 e 1999). Retratos midiáticos de como teria sido a imigração e colonização italiana não faltaram, preenchendo as lacunas e construindo um imaginário coletivo em torno do acontecimento. É claro que houve espaço para a romantização - o que não falta na serra gaúcha são passeios, parques e atrações turísticas intituladas “epopéia italiana”, transformando o colono imigrante em um bravo desbravador com a aparência de ator de cinema.

Utilizo o exemplo do filme O Quatrilho (1995). Considerando o retrato realizado da vida do colono italiano na película, assisti o filme algumas vezes para compará-lo com minhas pesquisas documentais e os relatos dos interlocutores. O filme, que inicia a narrativa em 1910 e cobre aproximadamente 20 anos de linha do tempo, retrata a história de dois casais que decidem morar juntos por conta de uma sociedade na compra de um lote na colônia. Eventualmente, a esposa de um se apaixona pelo marido da outra e decidem fugir juntos, deixando seus respectivos cônjuges para trás para reconstruírem suas vidas em meio às fofocas e moralidades da época na vizinhança. A narrativa se inicia na fictícia cidade de Santa Corona e se desenrola na também fictícia cidade de San Giuseppe, com algumas passagens em Caxias do Sul. Santa Corona é, na realidade, um bairro da cidade de Caxias do Sul, enquanto San Giuseppe (São José) é um bairro da cidade de Farroupilha.

---

<sup>24</sup> Certificado concedido pelo órgão Pró-Música Brasil (antiga Associação Brasileira de Produtores de Discos) referente à comercialização total de discos de um artista em território nacional. A categoria disco de ouro indica uma venda superior a 3 milhões de cópias. Disponível em <<https://pro-musicabr.org.br/home/sobre-nos/>>. Acesso em 05 nov. 2019.

<sup>25</sup> Relação dos certificados concedidos à cantora desde 1990 (ano em que a apuração iniciou) no Brasil. Disponível em <[https://pro-musicabr.org.br/home/certificados/?busca\\_artista=Laura+Pausini](https://pro-musicabr.org.br/home/certificados/?busca_artista=Laura+Pausini)>. Acesso em 05 nov. 2019.

<sup>26</sup> Relação dos certificados concedidos ao cantor desde 1990 (ano em que a apuração iniciou) no Brasil. Disponível em <[https://pro-musicabr.org.br/home/certificados/?busca\\_artista=andrea+bocelli](https://pro-musicabr.org.br/home/certificados/?busca_artista=andrea+bocelli)>. Acesso em 05 nov. 2019.

Figura 23: O Quatrilho



Fonte: O Quatrilho, 1995

Algumas passagens do filme me chamaram a atenção, principalmente as que são centradas na alimentação. Em várias cenas, as mesas de refeições exibem salame e queijo, juntamente com o pão, ou as personagens fazem a distribuição do alimento entre os comensais. No entanto, além de não ser tão abundante quanto o milho, o trigo (e sua farinha) também era caro. As famílias trabalhadoras, como as retratadas no filme, consumiam muito mais farinha de milho para fazer a polenta do que o trigo - até porque o hábito de consumo da polenta era mais forte do que o de pão entre os imigrantes oriundos do norte, que representam a maior parte dos colonos da região da serra em 1910. Nero reforçou esta informação ao contar que nas reuniões da SIRGS sempre havia polenta, mas quando os imigrantes do sul estavam presentes, questionavam sobre a falta de pão na refeição. *“Daí sempre tinha que fazer pão pra eles também, porque eles não são muito da cultura da polenta.”*

O fregolá também aparece no filme, como um acompanhamento para as noites de filó. O nome “fregolá” vem de um prato da Sardenha, “fregula sarda”. No entanto, o prato sardo é uma massa de semolina com água em formato de bolinhas, enquanto o fregolá da colônia é um bolo de milho, que pode levar frutas na composição. Algumas pessoas que me contaram mais sobre o filó falaram sobre a

presença do fregolá, que era servido acompanhado de vinho colonial como um quitute para acompanhar os encontros.

#### **4. Fregolá**

O que é: uma espécie de bolo típico da região colonial italiana, preparado com fubá, servido no café ou durante o filó.

Serve: 6 pessoas

Tempo de preparo: 1h

Ingredientes:

2 xícaras (chá) de açúcar

2 xícaras (chá) de fubá

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

4 ovos

1 ½ xícara (chá) de óleo

Manteiga para untar

Modo de preparo:

1. Em uma vasilha, coloque a farinha de trigo, o fubá e o açúcar. Disponha em um monte com um buraco no meio, como um vulcão. No miolo, coloque os ovos e o óleo. Misture bem.
2. Coloque a massa em uma assadeira untada, espalhando por toda a superfície. Leve ao forno pré-aquecido em temperatura média por 45 minutos.
3. Depois de frio, corte em quadrados e sirva.

Logo no início do filme, o personagem Ângelo, o filho mais velho, avisa para a recém-esposa que se Agostinho, seu irmão mais novo, se casar, eles precisarão ir embora das terras da família, pois elas ficarão para Agostinho e seus descendentes. Na realidade, conforme já mencionado no capítulo anterior, os italianos e os imigrantes seguiam a transferência de bens e terras para o primogênito homem, ficando os mais novos a cargo de buscarem novas oportunidades em outros lugares, enquanto as mulheres eram incorporadas às famílias dos maridos, as quais seguiam a mesma lógica.

Em relação à língua, os interlocutores relataram em diversas circunstâncias o uso dos diferentes dialetos, preferenciais em relação ao idioma oficial, tanto na Itália quanto na colônia, durante este período. Na ficha técnica, o filme indica que se



utiliza do “Talian” como linguagem adotada pelos personagens, além do português. Na realidade, o Talian é um dos dialetos falados pelos colonos.

Esse talian, ou vêneto-brasileiro, misto de diferentes dialetos da Itália Setentrional, permitiu que trentinos, lombardos, friulanos e maioria vêneta pudessem entender-se. [...] O tempo é que se encarregou de amainar os sotaques e de colocar os acentos em seus devidos lugares. Assim, o talian, nosso idioma, foi formando-se lentamente, mais vêneto do que trentino ou lombardo, anexando também algumas palavras brasileiras, devidamente venetizadas, é lógico, numa verdadeira língua de comunicação entre os italianos e seus descendentes.

(LUZZATTO, 1993, p. 30)

Em novembro de 2014, o Talian recebeu o título de Referência Cultural Brasileira, sendo incluído no Inventário Nacional da Diversidade Linguística pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) [BRASÍLIA (DF), 2014].



## 4 A COMIDA ATRAVÉS DOS TEMPOS - PARA ALÉM DA NUTRIÇÃO

. Embora tenha à sua disposição uma variedade significativa de alimentos, o ser humano realiza escolhas a partir daquilo que considera mais adequado para o consumo. No encontro entre o que a natureza oferece e o que a cultura seleciona, são as escolhas alimentares que acabam refletindo diretamente aspectos sociais, econômicos, culturais, entre tantos outros, que apresentam ao mundo a forma como aquela sociedade se organiza e funciona. Para Lévi-Strauss (2006, p. 448) a culinária serve como uma representação de técnicas, símbolos e rituais, materializados nas regras e restrições seguidos por determinado povo, e que constituem sua identidade alimentar. Tudo isso desempenha um papel decisivo ao determinar o que é comestível ou não comestível.

Muito mais que um ato biológico, a alimentação humana é um ato social e cultural. Mais que um elemento da chamada “cultura material”, a alimentação implica representações e imaginários, envolve escolhas, classificações, símbolos que organizam as diversas visões de mundo no tempo e no espaço. Vendo a alimentação humana como um ato cultural, é possível pensá-la como um “sistema simbólico” no qual estão presentes códigos sociais que operam no estabelecimento de relações dos homens entre si e com a natureza.

(MACIEL, 2004, p. 25)

A alimentação, a comida e a culinária são, em suma, elementos culturais, e como quaisquer outros, influenciam e são influenciadas pelo meio em que existe. Podem se tornar tão representativas e significativas que servem como um marcador identitário, adotado por um grupo como um símbolo de identificação e distinção, que possui um imaginário social e um sistema simbólico carregado de códigos e significados.

E o condicionamento sociocultural relacionado à comida é poderoso e complexo. Os usos dados a cada alimento, suas combinações, a ordem, a composição, o número e as horas das diferentes refeições... tudo isso está codificado de forma precisa; e essa codificação é o resultado de um processo social e cultural cujo significado e razão podem ser buscados na história de cada sociedade ou cultura.

(CONTRERAS, 1993, p. 52)

Muito debatemos, os interlocutores e eu, sobre o papel e a importância da comida na construção da identidade de italianos e seus descendentes. Ainda durante a pesquisa documental, a alimentação se mostrou um dos temas mais recorrentes nas referências bibliográficas que explorei. Se fazia presente em diferentes aspectos da vida do italiano e do colono, como a migração e o estabelecimento (para fugir da fome na Itália e na busca de terras mais produtivas), a economia e infraestrutura (com a comercialização da produção e abertura de caminhos para facilitar o trânsito comercial), a vida social (com as comidas preparadas para festas, reuniões e datas comemorativas), entre diversos outros.

#### 4.1 Dimensões culturais da alimentação

Para escrever meu trabalho de conclusão de curso na Gastronomia, um dos recursos que utilizei foi um livro de receitas, trazido por meus avós da Itália quando visitaram o país em 1995 para presentear meu pai. Intitulado *La cucina degli italiani* escrito por Buonassisi (1992), o livro passou das mãos dele para as minhas quando eu já estava na segunda graduação, juntamente com outra relíquia da gastronomia da década de 1980 intitulada “A Boa Mesa”. Este último contém fotos dos preparos, e eu passava horas folheando o livro e admirando as comidas ali retratadas, tomando todo o cuidado para não perder a página da receita que meu pai reproduzia naquele momento.

A alimentação pode ser vista como um fato social. Durkheim (2007, p. 3-4) determina que fatos sociais são “um conjunto de maneiras de agir, pensar e sentir, exteriores ao indivíduo, e que são dotadas de um poder de coerção em virtude do qual esses fatos se impõem a ele”, não podendo confundir-se com fenômenos orgânicos ou psíquicos.

Poulain (2004, p. 160) afirma que “é pois a cultura, ou o sistema cultural, que determina a originalidade das práticas alimentares.” Essa é a dimensão cultural da alimentação: o momento em que o alimento se torna comida. A seleção do que se come, a forma de preparo, as escolhas envolvidas no ato alimentar dão significado às práticas e são baseadas no sistema cultural da sociedade em que o indivíduo está inserido. “Não comemos com nossos dentes e não digerimos com nosso

estômago; comemos com nosso espírito, degustamos segundo as normas culturais ligadas ao sistema de trocas recíprocas que está na base de toda vida social. É por isso que cada povo se define por suas práticas alimentares e suas maneiras à mesa tão claramente, tão certamente, quanto por sua língua, suas crenças ou suas práticas sexuais.” (MOULIN apud POULAIN, 2004, p. 161)

A comida não é apenas nutriente para o corpo - ela também é uma parte significativamente importante da cultura, envolvendo sociabilidade, solidariedade e da integração entre indivíduos. De acordo com Montanari (2008, p. 160), comer junto, partilhando a mesa e o alimento servido são formas de expressar não apenas o pertencimento a um grupo, mas também as relações travadas no interior dele. As atitudes, comportamentos e modos de agir e interagir adquirem um caráter comunicativo, ultrapassando a dimensão funcional.

A comida desempenha um papel importante na sociabilidade dos indivíduos, fortalecendo amizades e vínculos, mas também reforçando laços de soberania e subordinação e acordos econômicos. “Comer e beber juntos já servia para fortalecer a amizade entre os iguais, para reforçar as relações entre senhores e vassallos, seus tributários, seus servidores e, até, os servidores de seus servidores. Da mesma forma, em um nível social mais baixo, os mercadores selavam seus acordos comerciais na taberna, diante de uma panela.” (FLANDRIN, 1998, p. 27)

Conforme Dupont (1998, p. 152), historicamente, atributos como honra e generosidade estavam diretamente associados à quantidade de comida disposta à mesa ou que era oferecida a um visitante. Da mesma forma, comer pouco ou passar mal facilmente estavam atrelados às conotações negativas, como mesquinhez e avareza. É a dimensão simbólica do comer sendo explorada a partir das práticas alimentares e convivência à mesa.

Com todo esse histórico, não é difícil imaginar que a comida tenha adquirido um espaço e um significado especial na vida dos italianos e seus descendentes ao longo dos tempos. Com o passar dos séculos, os processos de fabricação dos alimentos e elaboração da comida foram sendo alterados, agregando as novas tecnologias que surgiram, aliado a práticas sanitaristas mais adequadas, mas sem prejudicar o sabor.

O contraste entre os bens alimentares do passado e do presente revela um complexo equilíbrio entre a sobrevivência e a extinção de um longo patrimônio, entre as abordagens ao gosto e sua variabilidade cultural, entre os recursos efetivos e a transmissão de receitas. Muitos alimentos utilizados durante o período moderno tinham funções diferentes no passado. Os alimentos conservados de hoje não exterminaram completamente seus antecedentes históricos, permitindo que os processos de salgar queijos e secar salsichas coexistam com as modernas tecnologias alimentares. (CAPATTI E MONTANARI, 1999, p. 95)

Para os interlocutores, a comida desempenha um papel fundamental na “identidade do italiano” - traduzida por italianidade - prática que foi trazida pelos imigrantes ao saírem do país e que se manteve nas colônias. “*Era muita coisa ligada à gastronomia, né? A gastronomia, quando tu vê, comandava a vida da gente*”, me contou Nero, sobre a vivência dele junto de seus antepassados na região da serra gaúcha, quando era criança.

Mesmo nos casos em que os hábitos alimentares tradicionais foram deixados de lado, como no caso de Marinho, pelo menos nos primeiros anos pós-imigração, a comida de suas origens ainda exercia um papel central, fazendo-lhe falta. O restaurante do hotel que sua família administrava servia uma “comida mais brasileira”, segundo ele, com um prato feito, e o local era bastante movimentado, principalmente com o fluxo intenso de embarcações na beira do Lago Guaíba. O serviço era do tipo menu cíclico, onde se oferecia uma opção diferente a cada dia da semana, sendo repetido toda semana (GISSLEN, 2012, p. 89). “*Não era [buffet]. O sistema que nós fazíamos era um sistema determinado. Quer dizer, cada dia tinha um cardápio, mas era assim, na sexta-feira era peixe, etc.*”, me conta Marinho. Com orgulho da reconhecida fama culinária de seu país natal, ele afirma:

*Eu acho que a gastronomia é tão importante quanto a cultura italiana. É impressionante. Pro mundo, pro mundo todo, se espalhou pelo mundo todo. Hoje tu vai na Alemanha tu come pizza italiana, tu come massa italiana; tu vai na China... e assim vai. [...] A massa, a origem é chinesa, né, mas acontece que o manuseio, o manuseio da massa, o molho, o tratamento que foi dado, é tudo italiano.*

Sobre as práticas em torno da comida, Marinho me fala um pouco sobre diferentes circunstâncias da vida na Itália. As festas e datas especiais, como aniversários, eram celebrados nos domingos à noite, e a alimentação consistia em

maior oferta de alimentos, geralmente envolvendo aves. As de caça, como o pato, eram bastante comuns também. Enquanto a avó estava viva, era a responsável pelos preparos, função que foi assumida pela mãe de Marinho quando a antepassada morreu. Entendi que, considerando as exigências e limitações da vida rural da família, a alimentação de seu pai durante o trabalho consistia mais em alimentos que pudessem ser levados até o campo. Polenta, salame e queijo tinham presença cativa. Completava esta seleção o *muzetto*, como era chamado, em dialeto, o codeguim. De acordo com Marinho:

*Pra nós, lá na Itália, isso aí [o muzetto]... não me atraía mais porque como não tinha outras coisas, sobrava muitas vezes um muzetto desse tamanho assim, então era cozido, cortado em fatiazinha assim, etcétera e tal, cada um tinha uma fatiazinha, polenta à vontade e salada. Era um almoço, por exemplo. Daqui a pouco come uma vez, duas, três vezes, daqui a pouco enche o saco. [...] Lá também é codeguim, aqui também é codeguim. Só que em dialeto, nós tínhamos ele como muzetto. Por que muzetto? Porque era usado muita coisa da face do porco.*

Codeguim é como chama-se, no Brasil, o embutido italiano cotechino, uma linguiça gelatinosa feita com a pele do porco e sua carne moída, geralmente usando pedaços menos nobres e sobras reaproveitadas, sendo depois cozida, curada e servida em rodelas. Tem uma relação custo x benefício boa, geralmente se fazendo presente na mesa dos mais pobres. (CAIXA COLONIAL, 2018)

### **5. Codeguim e feijão**

O que é: prato composto de embutido e feijão, típico da região de Friuli.

Serve: 4 pessoas

Tempo de preparo: 13h

Ingredientes:

1 codeguim de 2kg

2 xícaras de feijão branco

1 cebola

50g de manteiga

Modo de preparo:

1. Deixe o codeguim e o feijão branco de molho por 12h.

2. Para o feijão: leve-o para cozinhar com água e sal. No meio do preparo,

adicione a cebola dourada na manteiga e ajuste o sal.

3. Para o codeguim: retire a pele que envolve o embutido e leve a cozinhar em água fria e salgada.

4. Siga com os dois cozimentos. O codeguim ficará pronto antes: retire-o da água, filtre o caldo restante e adicione ao feijão. Espere que os grãos do feijão estejam quase cozidos e mais espessos: coloque o codeguim fatiado dentro. Finalize o cozimento e sirva a seguir.

Ainda sobre as reuniões familiares realizadas no domingo, na Itália, Marinho conta que lembra da época em que seus pais e tios se reuniam, promovendo encontros entre os familiares, tudo em torno da mesa e da comida.

*Falando em comida, uma coisa que eu tenho ainda presente... por exemplo, os meus pais tinham quatro ou cinco, entre irmãos e cunhados, etcétera e tal, eram cinco ou seis casais, mais ou menos da mesma idade. E quase todos os domingos à noite, quase todos, nem sempre, na casa de um ou de outro era feita uma janta especial, daí eles se juntavam em volta de uma mesa. Claro que a dona da casa ia pro fogão e fazia, preparava ou um risoto, ou uma massa, fazia aquele mini banquete, bastante vinho e tal, então aquilo era uma reunião dos cunhados, dos irmãos, que normalmente era aos domingos de noite. Porque, até hoje, na Itália... nós aqui temos o hábito de jantar no sábado de noite. Lá não, lá é no domingo de noite.*

Na casa de Rosa, a figura masculina ficou mais associada ao papel de cozinhar do que o feminino. Pergunto quem cozinava mais, e a resposta de pronto se refere ao pai de Rosa. “*Difícilmente, na tua casa [direcionado à Rosa], a tua mãe assumia o fogão. Difícilmente. Era sempre o pai dela que, quando saía um almoço, uma janta e tal, ele que ia preparar*”, me conta Marinho a respeito do sogro. No entanto, ao longo da conversa, consigo estabelecer que esse “cozinhar” que a figura do pai representava na realidade se trata de algo eventual, que assume as panelas em reuniões da família, no final de semana e datas especiais. A “cozinha do dia a dia” ficava mais com a mãe, que se dedicava a preparar o “trivial”, segundo Rosa, para alimentar a família durante a semana. Sobre a dedicação do pai, ela conta:

*Que que era os cappelletti e ravioli! Ele que fazia, desde a massa, de tudo! Fazendo tudo, depois tanto o recheio como o molho que ele fazia, quem preparava tudo era ele. E a tripada que ele fazia? Barbaridade! [...] Meu pai fazia, ele chamava tripada, era só aquela parte branca da coisa [intestino do boi], lavadíssima. Meu Deus! Era*

*no tempo que tu tinha que colocar uma panela a ferver, pra tirar... hoje em dia eles limpam com soda! Tu perde completamente, aquela coisa fica molenga, não tem gosto nenhum!*

## **6. Tripada**

O que é: ensopado feito com o intestino bovino acompanhado de temperos e ervas. Na Itália, teve origem na região do Vêneto

Serve: 4 pessoas

Tempo de preparo: 8h

Ingredientes:

1,5kg de tripa (mondongo) bovino

1,5 litros de brodo

4 cebolas grandes

60g de banha de porco

Salvia a gosto

Louro a gosto

Alecrim a gosto

Azeite de oliva a gosto

Sal a gosto

Pimenta a gosto

Parmesão ralado a gosto

Modo de preparo:

1. A tripa deve ser bem lavada com água quente, raspada, fervida e cortada em tiras.
2. Aqueça a banha de porco e duas colheres de sopa de azeite na panela, adicione a cebola picada e refogue até ficar translúcida. Adicione a sálvia e o alecrim.
3. Quando a cebola começar a pegar cor, coloque a tripa picada, tempere com sal e pimenta e adicione o louro.
4. Deixe cozinhar por alguns minutos e então cubra com água. Levará algumas horas para que a água seja consumida completamente - a tripa deve estar apenas úmida.
5. Nesse momento, aqueça o brodo em outra panela, adicione a tripa, cozinhe por alguns minutos e sirva imediatamente com parmesão ralado na hora por cima.

A família de Camélia trabalhou muito para conseguir se estabelecer, após sair da Itália e chegar a Porto Alegre na década de 1950. Quando começaram a prosperar, o pai abriu um açougue, que era atendido e administrado pela família. Isso contribuiu não só para que o provimento de carnes doméstico fosse constante, mas também na manutenção de várias das tradições alimentares que vieram na

bagagem. No âmbito doméstico, quando a família conquistou a casa própria, a chefia da cozinha permaneceu nas mãos da matriarca.

Quando era mais jovem, Camélia não queria saber da cozinha. No entanto, passou a se interessar pela prática culinária da família quando a mãe adoeceu, com a preocupação de não deixar que os saberes dela acabassem se perdendo. “*Não é igual à da minha mãe, mas quebra o galho*”, me diz ela sobre os pratos que prepara, receitas que aprendeu cozinhando com a mãe, pois “*não tinha livro de receita, essas coisas, era tudo no olho, fazendo na hora.*” Com o tempo, Camélia passou a valorizar o saber da mãe, recheado de conhecimento, além de incentivar seus filhos a aprenderem também. Hoje, os dois filhos têm uma pizzaria em sociedade, localizada na zona sul de Porto Alegre, que atende por tele-entrega os bairros da região. Embora não usem as receitas da avó, o vínculo com a alimentação passou para a geração seguinte.

Nero e Violeta lembram-se de como eram as práticas em função da alimentação durante a infância. A união entre vizinhos e parentes se mostrava muito presente em torno da comida, especialmente quando se tratava do momento de matar um animal para consumo. A partilha era parte fundamental do ritual para não haver desperdícios em uma época de recursos escassos, por isso se trocavam ou vendiam os excedentes na vizinhança. Nero me conta que, na região onde morava, funcionava assim:

*Muitas vezes, acho que a maioria das vezes, quando alguém matava um porco ou vaca, era muita coisa pra ele, então ele pegava e dividia. Aí quando os outros faziam fazia a mesma coisa, se trocavam. E parte faziam salame, e conservava [na banha] em tonel. A banha era valiosíssima naquela época! O meu nono era um exportador de banha.*

Os hábitos dos antepassados são descritos por ambos como um exemplo de saúde e bem-estar. O principal elemento que Nero aponta é o fato de que toda a produção era artesanal, portanto não havia riscos de contaminação durante a produção, nem mesmo a possibilidade de se adicionar químicos ou algum produto outro. Sabia-se exatamente o que continha no preparo, no salame, na carne conservada na banha. Outro fator que Violeta aponta são os hábitos antigos que



foram refutados em nome da saúde no século 20 e que tem sido gradativamente retomados, como o uso da manteiga e da banha de porco, ao mesmo tempo em que os elementos tidos como saudáveis pela da nutrição ocidental, como óleo de soja e canola, margarina e gorduras trans, têm sido cada vez mais apontados como fontes de diversos problemas de saúde. Sobre a forma física na colônia, Nero me conta:

*E eles tinham uns hábitos alimentares que eles trouxeram da Itália e mantiveram aqui na medida do possível. E também eles trabalhavam muito, da manhã à noite. Então, principalmente lá na colônia, dificilmente tu enxergava um gordo. Era todo mundo magro, alto e magro. Tanto é que quando aparecia um mais gordo era “ma che bello grasso!”, achavam bonito um gordinho porque parece cheio de saúde.*

O cuidado com a saúde também passava por receitas caseiras, muitas delas envolvendo os hábitos alimentares, a inclusão de elementos na alimentação diária, ou até mesmo a confecção de remédios caseiros para prevenir doenças. Violeta relata que a anemia era prevenida na casa dela com uma receita bem caseira, feita pela mãe:

*Uma coisa que eu lembro sempre que minha mãe fazia, ela fervia o vinho, com um pouco de açúcar e botava pedacinhos de prego, coisas assim, já mais velho, mais enferrujado, um pedacinho de ferro - lavava bem, claro, né - e deixava fervendo um tempo [longo]. E aí aquele licor que ficava, porque ficava bem grosso aquele vinho, a gente tomava uma colherada daquilo, assim, por dia, e era o que fazia a gente não ter anemia.*

O único momento em que ela e os irmãos tomavam refrigerante era no dia de tomar o óleo de rícino, que era usado contra vermes. De resto, apenas suco entrava na mesa da família. “*E nossa alimentação era tão rica que nem sei se precisava*”, afirmou, sobre os tônicos e suplementos caseiros que a mãe providenciava. É uma das facetas que a comida adquiriu em nossa conversa: reforça laços familiares e age como um meio de união entre vizinhos e semelhantes, a comida também é vista como fonte principal da saúde e maior aliado na prevenção a doenças.

#### 4.2 Para além dos macaquinhos de Koshima e Brillat-Savarin

O título desta seção é uma referência ao artigo de Maciel (2001), onde a autora explora as perspectivas sócio-antropológicas por trás da alimentação - o que se come (o que é comida), como (vivo, cru, cozido, assado), de que maneira (qual a técnica empregada), quando (em que ocasião) e com quem (inclusive sozinho). Todos estes aspectos falam muito sobre os atores envolvidos na dinâmica alimentar que se desenrola, onde cada parte exerce um papel simbólico na prática que envolve o ato alimentar. Para Claude Fischler (1995), o ato alimentar é uma combinação de duas dimensões inerentes:

A alimentação é, com efeito, uma função biológica vital e ao mesmo tempo uma função social essencial. É um fenômeno complexo e abundante; é um objeto de múltiplos aspectos. Suas inúmeras facetas são organizadas de acordo com pelo menos duas dimensões. A primeira se estende do biológico ao cultural, da função nutritiva à função simbólica. A segunda, do individual ao coletivo, do psicológico ao social. O homem biológico e o homem social, a fisiologia e o imaginário estão estreita e misteriosamente combinados no ato alimentar.  
(FISCHLER, 1995, p. 14-15)

A escolha por determinados alimentos, também resumido em “o que se come”, passa por diferentes aspectos, desde escolhas individuais e coletivas até econômicas. No caso dos italianos, imigrantes e seus descendentes, isso não foi diferente. Durante muito tempo, a polenta era presença cativa no prato não só por uma questão cultural, mas também porque era o que o dinheiro podia pagar e a disponibilidade era maior. Discutirei mais adiante a relação entre a comida de rico e a comida de pobre neste contexto.

A preferência pela comida embutida ou em conserva, entendido em “como se come”, está diretamente relacionada com o fato de que não havia formas de manter o alimento fresco, principalmente as carnes, pois não havia refrigerador. Dessa forma, alternativas de conservação para preservar a comida por mais tempo, para que pudesse ser consumida e não apodrecesse ou fosse desperdiçada foram adotadas. O carpaccio<sup>27</sup> é um dos poucos pratos em que a carne é consumida crua - no caso do carpaccio moderno, finas fatias de filé mignon são servidas em um prato,

---

<sup>27</sup> O preparo como é conhecido hoje foi criado em Veneza, em 1950. In: Exame - Conheça a origem do carpaccio, o prato da nobreza. 2018. Disponível em <<https://exame.abril.com.br/estilo-de-vida/carpaccio-o-prato-da-nobreza/>>. Acesso em 18 de dezembro, 2019.

temperadas com sal, pimenta, azeite de oliva, suco de limão, acompanhadas de manjericão fresco picado, alcaparras e lascas de parmesão. (WRIGHT, TREUILLE, 2004, p. 122)

Figura 24: Carpaccio de carne bovina



Fonte: Revista Exame (op.Cit), 2018

A escolha pelo método adequado de preparar a carne é abordada em “de que maneira se come”. O método de preferência varia muito conforme a região, mas a técnica de curar as carnes está presente de norte a sul do país. Em geral, a região norte apresenta pratos mais robustos e elaborados (molhos espessos, longos cozimentos), a cozinha do centro é caracterizada por preparos mais simples com foco no sabor da comida (menos ingredientes, temperos não se sobrepõem), e a do sul é o que conhecemos como cozinha mediterrânea (marcada presença de alimentos frescos e sazonais) (VIZIOLI, 2001). Nesse grande leque de pratos, preparos e regiões, ensopados, grelhados, braseados, assados ou uma combinação de técnicas se fazem presentes para todos os gostos.

Outro aspecto que apresenta contrastes marcantes é a ocasião em que a comida é servida, também compreendido como “quando se come”. Existe diferença entre a “comida do dia a dia” e a “comida de fim de semana”, a comida de dias de festa e a comida de reunião de família, a comida do almoço e a comida do jantar. Estas diferenças são observadas nos preparos realizados, no tempo dedicado à cozinha, mas também na percepção que se tem sobre a ocasião, que a distinção do

momento deve ser marcada também na comida a partir de um menu diferenciado, onde a comida seja capaz de frisar sua importância.

A mesa é um local importante, por isso a companhia é significativa, englobando o “com quem se come”. Entre os fatores acima mencionados, um dos que mais influencia na escolha de com quem a mesa será compartilhada é a ocasião em que a refeição é realizada. Habitualmente, o almoço e o jantar eram momentos em que a família se reunia para partilhar a comida e a convivência. As festas reuniam mais gente, saindo do núcleo familiar imediato e abarcando também tios, primos, avós e demais parentes.

Não posso falar em técnica sem entrar em um tópico bastante importante, principalmente ao se considerar a chegada dos imigrantes no Rio Grande do Sul no século 19: a instrumentação. A forma como os imigrantes e seus descendentes manejaram os problemas cotidianos domésticos, encontrando alternativas práticas para as situações com as quais se defrontavam merece um destaque.

Figura 25: Quando o milho virava farinha



Fonte: A autoria própria, 2019

Em meio a improvisações com o que havia disponível e usando o conhecimento trazido que havia nas novas terras, foi possível arranjar formas de moer o trigo e o milho, plantar sementes, cozinhar no fogão de barro e conservar os

alimentos em latas, cerâmicas e vidros. Para Nero, a parte mais essencial da casa era o porão:

*Todas as casas tinham porão, sem exceção. A primeira coisa que eles faziam era o porão, que sempre era de pedra, pra manter bem fresquinho, e de preferência se pudesse ser mais pra baixo, assim. Porque o porão era a geladeira da casa. Ali se guardava tudo de comida, né? Salame pendurado, queijo, vinho, as pipas de vinho, banha, que era muito usado.*

Figura 26: Casa de Bona, de 1888



Fonte: Prefeitura de Farroupilha<sup>28</sup>, 2017

A conservação da carne não era apenas a partir da imersão na banha, crua. Violeta conta que muitas vezes a carne também passava por fritura por imersão naquela mesma banha, permanecendo lá até que fosse consumida nos preparos realizados.

*Eles matavam porco, por exemplo. [...] Ai, pra conservar, faziam a banha do porco, e aí parte da banha eles colocavam as carnes de molho dentro. Fritavam a carne naquela banha e deixavam dentro. Tinha latas, que eram umas latas grandes, assim, e ficava lá dentro a carne, dentro da banha. Ela era conservada, eles colocavam inclusive um pouco de sal, e ficava ali, ela não estragava.*

---

<sup>28</sup> Disponível em <<http://farroupilha.rs.gov.br/portaldoturista/atracoes/casa-de-bona/>>. Acesso em 10 de fevereiro, 2020.



Era no porão que o salame ficava descansando, esperando seu momento de ser consumido. Era lá que descansava o queijo, até maturar o suficiente para ir para a mesa. No porão ficavam também as latas de conserva, os biscoitos, as compotas, as geleias. Para lá ia a polenta cortada a fio que sobrava do almoço, servindo de lanche até o horário da noite - se sobrasse a tanto. Mas principalmente, era no porão que se armazenavam as pipas de vinho, diversão de adultos e crianças, como me conta Violeta:

*Onde eu morava, a casa era de madeira com o porão de pedra [...] Porão cheio de pipa pra vinho. Aí quando eles vendiam o vinho todo e tiravam o vinho e botavam em barris, aí a gente entrava dentro [das pipas] pra brincar. Vê se dá pra aguentar? Agora só de pensar eu fico com pavor, porque era um quadradinho assim, ó. E a gente entrava lá dentro, às vezes eu chego a sonhar.*

Figura 27: Pipas para todas as necessidades



Fonte: Vinícola Garibaldi<sup>29</sup>

As pipas de vinho são como barris de madeira de tamanhos diversos, usados para armazenar vinho. Os domésticos costumam ser menores, cabendo em uma mesa com tranquilidade. Os maiores, usados por produtores, podem ter o tamanho

---

<sup>29</sup> Disponível em <[vinicolagaribaldi.com.br/enoturismo/uma-historia-para-degustar/7/](http://vinicolagaribaldi.com.br/enoturismo/uma-historia-para-degustar/7/)>. Acesso em 10 de fevereiro, 2020.

de uma sala inteira. As pipas de vinho ficaram tão populares com a forte repercussão do enoturismo que muitas pousadas na região da serra gaúcha agora oferecem hospedagens em pipas<sup>30</sup> reformuladas e equipadas com dormitório, banheiro, mobiliário moderno, entre outras facilidades.

Figura 28: Vila de pipa



Fonte: Pampas Hotel Fazenda, 2019

O hábito de produzir e consumir o vinho é muito forte e perdurou entre italianos, colonos e descendentes. Muitas famílias tinham um pequeno parreiral e faziam seu próprio vinho, muitas vezes trocando a produção entre si. Com o tempo, algumas dessas pequenas produções familiares deram origem a algumas das grandes marcas de vinhos da serra gaúcha, como a Casa Perini. Fundada oficialmente em 1929, a qualidade da produção foi reconhecida mundialmente quando seu espumante moscatel foi escolhido o quinto melhor do mundo em 2017 pela World Association of Writers & Journalists of Wines & Spirits. (CASA PERINI)

*Outra tradição também, que tem a ver com gastronomia era o vinho. Todo mundo... eles não iam comprar vinho no mercado. Todos*

---

<sup>30</sup> O Pampas Hotel Fazenda é um dos lugares que oferece cabanas de pipas de vinho recicladas de vinícolas da serra gaúcha. Tinham capacidade para 105 mil litros de vinho e foram desmontadas, transportadas até o hotel e convertidas em hospedagem. Contam com 3 andares, onde se dividem cozinha, sala, banheiro, quarto com sacada e mirante. In: Pampas Hotel Fazenda. Disponível em <<https://hoteispampas.com.br/acomodacoes/pipas-de-vinho/>>. Acesso em 19 de dezembro, 2019.

*tinham o seu parreiralzinho, pequeno, médio, grande, todos tinham, e todo mundo fazia o seu vinho. Eles se trocavam, aquele fazia o vinho melhor que o outro, outro tinha uma qualidade de uva.*

Até mesmo as crianças eram envolvidas. Entre as práticas mais adotadas, Violeta me apresentou ao refresco de vinho, onde a bebida era diluída em água, servindo de suco de uva para a família; Nero afirma que, na sua casa, crianças e adultos “pocciavam” - embebiam pedaços de pão no vinho servido em uma xícara e comiam. Violeta demonstrou surpresa, pois basicamente, era como dar vinho às crianças, sem diluí-lo, como era feito em sua casa, e lembra que esta prática costumava ser feita com o café com leite. Na família de Nero, também era costume colocar vinho na sopa, que mantém até os dias de hoje.

Converso com os interlocutores também sobre uma espécie de lenda urbana que já ouvira em outras ocasiões: de que italianos não misturam a comida no prato. Ao que consta, esta prática deu origem ao serviço italiano, que Vizioli (2001, p. 29) aponta como sendo dividido em quatro etapas: *antipasti*, *primo piatto*, *secondo piatto* ou *piatto di mezzo* e *dolci*. É corrente que a origem do antepasto remonta à “anteceia” que era feita pelos antigos romanos, geralmente composta de ovos, azeitonas, linguiças, crustáceos e moluscos. O primeiro prato geralmente é composto de preparações ricas em carboidratos - é o caso das sopas, massas e risotos. O segundo prato traz as proteínas, em carnes de mamíferos, aves, ovos e verduras. Por último, a sobremesa finaliza a refeição, com forte presença de frutas e, dependendo da região, de queijos também.

Capatti e Montanari (1999, p. 180-183) afirmam que a aderência ao prato único não é uma prática recente - já em 1977 havia sido publicado um livro que apontava as vantagens de se explorar um prato único que fosse composto de carboidratos e proteínas juntas, por exemplo. A versatilidade gastronômica e a fácil reprodutibilidade das receitas são pontos elencados a favor do prato único. A pizza, por excelência, é apontada pelos autores como o prato mais multiuso da culinária italiana. “Como muitas comidas de fronteira, há uma versão sua pobre e outra luxuosa, e ainda outra, disponível nas quatro estações, com uma carga simbólica significativa, a do calendário solar e gastronômico. Um círculo de massa de pão pode receber literalmente qualquer coisa, mesmo a milhares de quilômetros de



distância de sua terra natal, mudando apenas seu nome para ‘nova pizza’.” (CAPATTI E MONTANARI, 1999, p. 183)

Mas prato único, nesse caso, não significa mistura de comidas. Quando perguntei como era a composição do prato, Rosa me antecipou: “*Misturava tudo? Depende. Meu pai nunca misturou nada.*” Marinho continua:

*Na Itália, por exemplo, a gente dizia o seguinte: a comida que fazemos aqui, que estamos habituados, lá serviria para os porcos. Por quê? Porque não mistura A, B, C. Lá é individual: primo piatto, secondo piatto, tudo separado.*

Ao fazer campo na Massolin, participei dos jantares realizado às segundas-feiras, e o mesmo se repete no Filó de Vila Flores e no aniversário da SIRGS. Quando me convidam a me servir, a primeira coisa que faço é observar os pratos de todos que estão próximos e como estão compostos. Quando percebo que os participantes colocaram a salada no mesmo prato com a comida quente, me sinto à vontade para fazer o mesmo. Nero conta que nunca aderiu ao hábito de comer tudo separado: sob o olhar do pai a contragosto, servia-se de tudo no prato, cortava a comida toda e depois comia de uma vez. Violeta ressalta o contraste com os hábitos do sogro: “*nem parece que é filho do teu pai!*” O que mostra que os descendentes também misturam. Abordo mais a questão da mistura a seguir.

#### 4.3 Uma cozinha italiana à brasileira

Cascudo (2004, p. 620) afirma que os italianos “impuseram sua alimentação ao brasileiro, aceitando apenas o sul-americano<sup>31</sup> tomate. O prato italiano veio para as mãos da cozinheira nativa indeformado e manteve-se na integridade sávida.” Na realidade, no percurso entre Europa e Brasil, muita coisa precisou ser mudada em função de fatores como as circunstâncias de colonização, o isolamento das cidades e centros comerciais, a disponibilidade de alimentos, temperos e ingredientes e as condições financeiras das famílias, principalmente nos primeiros anos.

---

<sup>31</sup> Embora o tomate tenha origem nos Andes, sua domesticação ocorreu na região da Mesoamérica em pelo menos 500 AEC. In: Jenkins, J.A. Econ Bot (1948) 2: 379. Disponível em <<https://doi.org/10.1007/BF02859492>>. Acesso em 06 de fevereiro, 2020.

Alguns autores dizem que os imigrantes não contavam com alimentação alguma ao chegar na colônia - apenas dois anos depois é que as primeiras colheitas começaram a dar frutos. Na realidade, ao chegarem ao estado, eles tinham à sua disposição a alimentação nativa, consumindo carnes silvestres, frutas regionais e, claro, o pinhão. Fruto da araucária, bastante produtivo e profuso na região da serra gaúcha, o pinhão era um dos alimentos mais abundantes. “Os imigrantes, enfrentando grandes dificuldades para alimentação, deparam-se com este rico e abundante produto. Porque desconhecido, faltavam-lhes, de início, técnicas de colheita, preparo e utilização. O pinhão passou por fases diversas na alimentação do imigrante italiano.” (COSTA et. al, 1974, p. 67)

Figura 29: Pinhão, comida de filó



Fonte: Autoria própria, 2019

O pinhão foi um alimento fundamental para diferentes povos no sul do Brasil. Consumido pelos Kaingang e Xokleng, aos poucos foi entrando na alimentação de outros povos indígenas, fez parte do cardápio dos tropeiros que faziam o comércio entre o sul e o sudeste, e posteriormente chegou à mesa dos imigrantes italianos e alemães que colonizaram a região sul. (SLOW FOOD BRASIL, 2008)

## **7. Carreteiro de pinhão**

O que é: prato típico da região sul, o carreteiro é feito com charque. Aqui é substituída pelo pinhão, prática do tempo em que a comida era mais escassa.

Serve: 4 pessoas

Tempo de preparo: 40 min

Ingredientes:

2 colheres (sopa) de manteiga

1 cebola

2 tomates

500ml de caldo de carne ou de vegetais

2 xícaras de pinhão cozido, descascado e picados grosseiramente

1 xícara de arroz

Sal a gosto

Pimenta do reino a gosto

Salsa a gosto

Queijo parmesão ralado a gosto

Modo de preparo:

1. Coloque a manteiga em uma panela e leve ao fogo. Quando ela derreter, acrescente a cebola e doure bem. Acrescente os tomates e o pinhão e dê uma refogada.

2. Adicione o arroz, o caldo de carne, adicione sal e pimenta do reino a gosto. Misture bem e deixe cozinhar em fogo brando até o arroz cozinhar e o caldo quase secar completamente.

3. Sirva ainda quente com salsa picada por cima e queijo parmesão ralado na hora.

Para os italianos que colonizaram o Rio Grande do Sul, aproveitar-se das carnes silvestres e de caça estavam disponíveis no território não foi uma coisa excêntrica - é comum, principalmente no norte da Itália, o consumo de carnes de caça. Marinho conta que, na Itália, foi justamente a pequena criação de coelhos e de pombos que manteve desde criança que lhe trazia algum rendimento extra para gastos pessoais que a família não tinha condições de custear. Os mercadores que passavam nas terras da família compravam os pombos e os coelhos e os levavam para a cidade, lugares onde as famílias não tinham como manter criações de animais. Eventualmente, viravam a refeição familiar seguinte.

*Eu não lembro de pedir um tostão pro meu pai pra ir no cinema ou coisa parecida, porque desde meus oito anos, nove anos, eu criava*

*pombos, tinha uns três, quatro casais de pombos, e criava alguns coelhos também. E aquilo lá, duas vezes por mês, tinha uns camaradas que passavam pelas casas, assim, pra comprar pra depois levar pra cidade pra vender. Então, aquele dinheirinho era meu.*

Um dos pratos que os imigrantes trouxeram consigo na bagagem é a passarinhada. Aparece em diferentes preparos, seja recheando massas ou assado com temperos, com preferência para a pomba que Marinho criava, o *piccino*. Chegando aqui, com a fome, as dificuldades econômicas e adaptações necessárias, o preparo chegou a ser feito com aves de diferentes tamanhos e espécies, incluindo o papagaio. Eventualmente, o prato se transformou no que hoje conhecemos por galeto *al primo canto*, preparado com franguinho com aproximadamente 500 gramas. (PECCINI, 2008, p. 3)

As massas são, sem dúvida, dos elementos mais fortes da cultura italiana. Aparece de norte a sul do país, em diferentes formatos (*linguine, cappelletti, lasagne*), com diferentes molhos (*pesto, amatriciana, arrabiata*) e diferentes acompanhamentos (*brodo, scampi, pomodoro*). Todos os interlocutores com quem conversei citaram a importância da massa para a cultura alimentar italiana, e em todos os lugares que fui, quando a comida era servida, a massa estava presente na mesa.

## **8. Sopa de cappelletti**

O que é: prato tradicional italiano, originado em Modena, feito a partir de massa recheada, acompanhada de caldo (brodo).

Serve: 2 pessoas

Tempo de preparo: 2h

Ingredientes:

Para a massa

300g de farinha de trigo

3 ovos

Um fio de azeite de oliva

Uma pitada de sal

Para o recheio

200g de peito de frango

30g de manteiga  
100g de ricota  
80g de queijo fresco e firme  
1 ovo  
1 gema  
60g de parmesão ralado  
½ colher (chá) de raspas de limão  
Sal a gosto  
Pimenta a gosto  
Noz moscada a gosto

Para o cozimento e finalização  
2 litros de brodo  
Parmesão ralado a gosto

Modo de preparo:

1. Prepare o brodo à parte com um a carcaça de um frango, sal, pimenta, cebola, salsa, aipo e cenoura à vontade. Reserve.
2. Faça a mistura com a farinha, os ovos, uma pitada de sal e o azeite, até obter a massa o mais fina possível, e deixe descansar.
3. Faça o recheio: pique o frango e leve os pedaços para dourar em uma panela na manteiga. Passe a ricota e o queijo em uma peneira para se desintegrarem, junte o frango, as raspas de limão, sal, pimenta do reino e noz moscada. Reserve.
4. Abra a massa e corte em discos de 5 cm de diâmetro. Coloque uma colher (chá) de recheio em cada disco, dobre-a e una as extremidades, dando o formato característico do chapéu.
5. Leve os cappelletti para cozinhar no brodo até que a massa esteja cozida. Sirva acompanhada do brodo e parmesão ralado na hora.

Nero e Violeta afirmam que, ao chegar na Itália, perceberam o quanto que a gastronomia, e, principalmente, o consumo da massa, são importantes para a população. Cada família tem seu segredo, seu jeito de fazer, suas técnicas especiais que passam para as gerações seguintes. “*Queriam que a gente fosse lá todo dia, se a gente tivesse lá perto tinha que ir almoçar com ela [prima de Nero], aí cada dia uma massa diferente pra gente provar todos os tipos de massa, te lembra? Era um festival de massas, de tudo que era tipo, com tudo que é tipo de molho*”, lembra Violeta sobre a parente do marido que visitam na Itália. Também são muito religiosos no que se refere a seguir a forma de fazer - a receita deve ser respeitada, utilizando os ingredientes tradicionais, a variação fica por conta da mão da cozinheira ao colocar os temperos e suas técnicas.

Figura 30: Massas para todos os gostos



Fonte: Massolin de Fiori (op.Cit)

Ao chegar no RS, o hábito de consumo da massa permaneceu nas casas dos imigrantes e foi passado para as gerações seguintes. Mas algumas coisas foram mudando com o tempo, por fatores que vão desde a diferença e disponibilidade dos ingredientes às preferências pessoais da cozinheira. *“Até porque tem coisas que, assim, que a gente vai dando um toque diferente. Porque tu sabe o que é o básico. Como é que tu faz a tua polenta? Como é que a outra fazia a sua polenta?”*, exemplifica Rosa sobre as diferenças encontradas nas receitas de um mesmo prato.

Quando comecei a pesquisar alimentação, me chamou a atenção o quão pouco eu via o feijão preto<sup>32</sup> na mesa da minha família de origem italiana. Por isso, incluí o alimento em meu roteiro de pesquisa, para entender dos interlocutores se havia a mesma percepção. Marinho criou o hábito de comer feijão preto ao chegar ao Brasil, pois o hotel que a família administrava servia a comida que os frequentadores estavam mais habituados: feijão, arroz, carne, vegetais, ovo. Mas ele afirma que não era prática, na Itália. *“Eu vim conhecer feijão preto aqui. Lá na Itália não tinha feijão preto. É só feijão branco.”* Rosa nos conta que seu pai não gostava do feijão preto. Seu substituto era o feijão branco, mais corriqueiro na Itália. *“Feijão*

---

<sup>32</sup> No Rio Grande do Sul, assim como no Rio de Janeiro, o feijão preto é a variedade consumida no dia a dia, compondo o binômio feijão-e-arroz da mesa do brasileiro. Nos outros estados do Brasil, em geral, a preferência é pelo tipo carioca, sendo o preto usado na feijoada. In: MARTON, Fábio. Qual é o feijão mais popular do Brasil? **Superinteressante**, 31 de agosto, 2004. Disponível em: <<https://super.abril.com.br/saude/qual-o-feijao-mais-popular-no-brasil/>>. Acesso em 06 de fevereiro, 2020.

*preto, isso que se faz feijão, arroz e não sei o que, o pai não gostava de feijão preto. Ele fazia muita coisa com feijão branco. E o feijão branco não usado assim, como tu ferve e vai comer com arroz. Fazia o feijão, preparava uma carne de porco, pra misturar aquilo que ele misturava...”, me contou ela sobre as preferências do pai.*

Quando perguntei ao Marinho como havia sido a adaptação alimentar ao chegar no Brasil, a resposta dele me marcou bastante. Disse ele:

*Claro que de uma hora pra outra tu estranha. Isso aí... é óbvio, de uma hora pra outra... Por exemplo, nós nunca comíamos feijão preto, nem conhecia feijão preto na Itália, porque só tinha feijão branco, e assim por diante. Então nesse primeiro momento houve aquele choque diferencial, mas aos poucos a gente... se fazia uma massa, se fazia uma coisa, então a gente foi se adaptando e misturando um pouco, e daí a pouco tu já sai comendo normal.*

Adaptando e misturando. Para Marinho, ele e a família trouxeram um pouco de seus hábitos, incorporaram um pouco dos hábitos locais, e o resultado foi uma integração que não é totalmente lá nem cá, mas sim um pouco de tudo.

#### 4.4 Comida “típica” para quem?

Em um primeiro momento, gostaria de endereçar a questão do termo “comida típica”. Resgato o conceito de Maciel (2001, p. 152) sobre comida típica, ou emblemática, onde a autora afirma que “nem sempre o prato considerado ‘típico’, aquele que é selecionado e escolhido para ser o emblema alimentar da região é aquele de uso mais cotidiano. Ele pode, sim, representar o modo pelo qual as pessoas querem ser vistas e reconhecidas.” A autora cita o exemplo do Brasil, onde o prato mais consumido é o feijão com arroz, mas o prato emblemático do país é a feijoada, que geralmente é oferecida para estrangeiros, em datas festivas ou reuniões familiares, e não em um contexto cotidiano, como era de se esperar de um prato que simboliza determinada cultura.

Por isso, acho importante levantar a questão: a chamada “comida típica” italiana servida no Rio Grande do Sul é considerada típica, ou emblemática, para quem? E no que consistiria esta comida emblemática? Como ela seria reconhecida pelos seus pares, como um elemento de pertencimento, e pelos demais, como um

elemento de distinção? Afinal, conforme apontado por Maciel (2001, p. 152), a definição de cozinha “típica” não é apenas uma lista de pratos e práticas singulares, mas também implica na relação de tais práticas associadas ao pertencimento.

Quando estava desenvolvendo meu trabalho de conclusão de curso na graduação em Gastronomia, duas coisas ficaram muito claras ao finalizar minha pesquisa comparativa entre os restaurantes ditos típicos e a bibliografia selecionada: a primeira é que a comida representada nos lugares se assemelhava muito mais e quase exclusivamente à culinária do norte da Itália, o que me levou a inferir que esta tinha sido a maior influência, não apenas por ser de onde os primeiros imigrantes saíram, mas de onde veio o maior volume também; a segunda é que, nos 145 anos que separavam a chegada dos primeiros imigrantes no RS<sup>33</sup> e os dias atuais, o tempo que continuou passando na Itália parou para aqueles que emigraram. A comida que trouxeram consigo era italiana, mas de uma Itália que foi deixada para trás e que hoje não existe mais.

Os primeiros imigrantes que chegaram ao RS eram do norte da Itália. Por isso, nada mais natural que a comida que buscavam reproduzir nas colônias fosse aquela que eles trouxeram consigo do país de origem. Contreras (1993, p. 66) afirma que “dado o significado simbólico dos alimentos, é fácil, então, identificar as pessoas de acordo com o que comem, da mesma forma que elas mesmas se identificam ou se ‘constroem’ através da comida [...]. Por meio de certos usos e preferências alimentares, um indivíduo se identifica com um determinado grupo social, étnico ou etário.”

No entanto, como foi mencionado anteriormente, ao chegarem no Rio Grande do Sul, muitas adaptações foram feitas na alimentação. Começa o distanciamento entre o que havia na Itália e o que era feito no Brasil. Conforme o tempo foi passando, imigrantes de outras regiões da Itália foram chegando, se integrando à comunidade local, convivendo nos filós e dando início às sociedades italianas. À essa miscigenação foram incorporados também elementos da cultura local - em minha visita à Massolin, me foi dito que entre as comidas de filó da época, rapadura,

---

<sup>33</sup> Oficialmente estabelece-se o ano de 1875 como marco de chegada dos primeiros imigrantes italianos ao Rio Grande do Sul. In: Gaúchos celebram 140 anos da imigração italiana no RS em Nova Milano. Disponível em <<https://estado.rs.gov.br/gauchos-celebram-140-anos-da-imigracao-italiana-no-rs-em-nova-milano>>. Acesso em 25 de dezembro, 2019.



pinhão e pipoca, comidas originárias do Brasil, figuravam entre o que era compartilhado nas reuniões.

Dessa forma, a comida regional dos imigrantes italianos deixou de ser a “comida da Itália” e passou a ser a comida da colônia italiana no Rio Grande do Sul. Foi desta forma que Nero definiu a diferença entre a comida encontrada na Itália nos dias atuais e o que é servido no Rio Grande do Sul, principalmente nas zonas de colonização italiana:

*Essa comida que eles conheciam lá e trouxeram pra cá, ela continua sendo feita aqui, daquele jeito. Lá na Itália, eu acho que eles evoluíram, eles começaram a melhorar economicamente. [...] Eu falo isso porque não dá pra dizer “vamos comer comida italiana”. Não, não é italiana. É gastronomia colonial<sup>34</sup> italiana.*

Para Violeta, a comida típica da região colonial italiana é bem característica e distinta das demais que consome no dia a dia. Tem gosto de infância, de casa de mãe e vó, de passado. Quando foram visitar os parentes do marido pela primeira vez, lá na Itália, a família quis recebê-los com muito carinho - a comida é uma forma de afeto, de emoção, de sentimento - e com pratos que fossem conhecidos de Violeta e Nero.

*E a primeira coisa, quando a gente chegou lá, que aquilo, assim... aquilo me marcou! [...] As filhas dela, as duas, ainda eram solteiras, e foram elas que prepararam o almoço. Qual era o almoço? As coisas que tinha na mesa? Radicci coti, que é radicci grandão, frito, assim, cozido, que nem a gente faz a couve, com bacon junto, polenta, carne de galinha, assim como a gente faz, com molho, e não me lembro mais o que, tinha um monte, a mesa tava cheia! Cheia de massa e não sei o que, mas essas coisas assim, ali... não acredito, tô em casa!*

Estes são alguns dos pratos encontrados nas consagradas “galeterias”, como são chamados os restaurantes que servem a comida da colônia italiana com ênfase nos galeto. De acordo com Peccini (2008, p. 3), quando um indivíduo afirma que vai comer galeto, na realidade está se referindo ao universo de comidas que acompanham o prato nos restaurantes. Além dos pratos citados acima pela interlocutora, em geral também são oferecidos sopa de agnolini ou cappelletti,

---

<sup>34</sup> Ênfase na fala do interlocutor, grifo da autora.

salada de batata com maionese, polenta mole, frita e/ou brustolada, com ou sem queijo, massas dos mais variados tipos, além do próprio galeto, entre outros pratos que podem fazer parte do serviço<sup>35</sup> também.

## **9. Galeto**

O que é: prato tradicional da região de colonização italiana, feito com um frango de aproximadamente 500g - diz-se que o nome “primo canto” se dá em função de que o frango é abatido antes mesmo de cantar pela primeira vez

Serve: 4 pessoas

Tempo de preparo: 14h

Ingredientes:

2kg de galeto

6 dentes de alho amassados

2 cebolas picadas

½ xícara de azeite de oliva

6 colheres (sopa) de orégano

½ maço de salsa

Sálvia a gosto

Pimenta do reino a gosto

Sal a gosto

1 litro de vinagre de vinho branco

Modo de preparo:

1. No dia anterior, faça uma marinada com todos os ingredientes. Deixe descansar por pelo menos 12h.
2. Para fazer na churrasqueira, coloque o galeto no espeto e leve à churrasqueira por 30 a 40 minutos.
3. Para fazer no forno, coloque o galeto em uma grade sobre uma forma e leve para assar a 200°C por 40 minutos a 1h.

Peccini (2008, p. 2-3) destaca que “as galeterias chamam a atenção pela quantidade de alimentos que colocam sobre a mesa para o cliente. Todos os pratos são servidos abundantemente, denotando fartura e desperdício, o que constitui uma contradição diante de uma região [colonial italiana] formada por pessoas tidas como excessivamente econômicas.”

---

<sup>35</sup> Referência de alguns pratos extraídos do cardápio da Galeteria Casa do Marquês, um dos restaurantes que utilizei na pesquisa do meu trabalho de conclusão de curso em Tecnologia em Gastronomia.

Embora não se tenha fontes acadêmicas sobre o tema, as histórias dos imigrantes e colonizadores a respeito do galeto, passadas oralmente para as gerações seguintes, remonta a uma prática trazida por eles da Europa que envolve a caça e o consumo de carnes silvestres. Como já mencionei anteriormente, o consumo de carnes de caça era bastante comum na Itália e foi trazido pelos imigrantes na colonização. Com a pobreza de grande parte da população, comia-se o que tinha. Conforme os relatos dos imigrantes, ao chegarem aqui, a prática de caçar animais para consumo se manteve: abatia-se o que se encontrava para dar conta das próximas refeições. Um dos pratos que fazia parte do cotidiano, desde a Itália, era o piccino, feito originalmente com pombos, acompanhado de molho e pasta. Com o passar do tempo, a caça foi sendo inibida, e para que se continuasse a fazer o prato, substituiu-se o pombo pelo frango, abatendo-o ainda pequeno para que tivesse o tamanho parecido. “[O galeto] remete aos hábitos alimentares dos imigrantes italianos, que costumavam preparar passarinhadas. O galeto passou a ser usado, a partir da proibição da caça aos passarinhos.” (CORREIO DO POVO, 2012)

O relato de Violeta e Nero acaba apresentando um forte contraste com aquilo que Camélia considera como a comida clássica que veio junto com o patrimônio familiar quando saíram da península. A família é originária do sul da Itália, uma região que sofreu forte influência de vários povos do Mediterrâneo ao longo dos séculos. Nos pratos que ela descreve como sendo os preparos da família, observa-se uma forte presença da chamada “cozinha mediterrânea”, que seria caracterizado pelo uso de alho, azeite, pimentão e manjericão (embora isso possa ser questionado). Ela me conta que os pratos que a mãe mais preparava usavam berinjela (que, segundo alguns autores, foi uma introdução árabe na região sul da Itália), como berinjela recheada ou a parmegiana, além do uso de insumos sempre frescos e sazonais.

Quando fui a campo para observar como comiam os descendentes de italianos ao se reunirem em suas sociedades, me chamou a atenção o quanto que os pratos eram tão similares àqueles que eram oferecidos nas chamadas “galeterias” espalhadas pelo Rio Grande do Sul, com algumas alterações aqui e ali.

Nos jantares que participei na Massolin, eram servidas massas variadas, complementadas com saladas, inclusive o convencional radicci com bacon, risoto e sobremesa - o sagu com creme que não pode faltar. Mas frequentemente o jantar de segundas-feiras conta com galeto no seu cardápio, pois o cozinheiro gosta de variar semana após semana, já que, em geral, os participantes mais assíduos são os mesmos.

Figura 31: Galeto para o jantar de segunda



Fonte: Massolin di Fiore (op.Cit)

Participando da celebração do filó em Vila Flores, os organizadores fazem questão de avisar que não estão servindo um jantar “típico italiano” na noite, pois a proposta é fazer uma refeição mais informal, mais semelhante ao que era servido nos filós de antigamente. Mas a polenta com molho não pode faltar - embora tenha sido servida com uma colher, o célebre fio que acompanha a tábua da polenta está lá presente, amarrado em um canto.

Figura 32: Mesa do filó



Fonte: Autoria própria, 2019

Particpei também do almoço de 126 anos da SIRGS, ocorrido em novembro. O serviço, um buffet enorme no meio do salão que comporta mais de 150 pessoas sentadas e com lotação máxima, contava com os pratos mais emblemáticos da cozinha italiana: cinco tipos de salada, entre elas radicci com bacon e caprese; risotto de alho-poró, sempre repostos como manda a norma, para não endurecer; gnocchi acompanhado de três molhos diferentes, cozido no ponto certo; duas lasanhas, de carne e de frango, agradando todos os paladares; e claro, galeto, a estrela da festa gastronômica. Para que fosse uma verdadeira “sequência de galeteria”, só faltou a polenta.

#### **10. Risotto de alho-poró e Luganica**

O que é: o risotto é prato feito à base de arroz (geralmente arbóreo ou cateto). Encontrado em toda a Itália, com variação para o acompanhamento.

Serve: 2 pessoas

Tempo de preparo: 40 min

Ingredientes:

400g de arroz (arbóreo ou cateto)

400g de alho-poró

150g de luganica (tipo de linguiça fresca muito fina)

½ litro de brodo

40g de manteiga

40g de azeite de oliva

50g de parmesão ralado na hora

100ml de vinho tinto

Modo de preparo:

1. Aqueça o azeite de oliva em uma panela e refogue o alho-poró picado. Junte a luganica sem pele e esmiuçada e refogue junto com o alho-poró.

2. Junte o arroz e misture bem até que o grão fique perolado. Adicione o vinho e misture bem até o álcool evaporar.

3. Permaneça mexendo até o final da cocção, adicionando o brodo quente aos poucos, de forma que o arroz nunca fique completamente seco.

4. Quando o arroz estiver *al dente*, isto é, em uma consistência entre duro e macio, desligue o fogo, adicione a manteiga e o queijo parmesão ralado na hora e sirva imediatamente.

Me chama a atenção que tanto o serviço de rodízio presente nas “galeterias”, quanto o serviço servido no Filó de Vila Flores, como ainda os serviços de buffet da Massolin e da SIRGS têm algo em comum: todos eles, de uma forma ou de outra, acabam terminando na mistura da comida no prato. Conforme mencionado anteriormente, esta não é uma prática habitual entre os italianos, que em geral separam sua comida em diferentes pratos.

Uso, como exemplo, o serviço da Galeteria Casa do Marquês (201?), que é igual a vários outros que já pesquisei ou visitei. Quando o cliente chega, é recebido com os antepastos: pãozinho, salame, queijo colonial, entre outros. As saladas estão em um buffet separado, o cliente se dirige até lá, serve-se do que quiser e retorna à mesa. Enquanto come a salada, pratos de massas, carnes, galetos e comidas tropeiras passam à vontade, para os quais o cliente faz a anuência ou não para que o garçom sirva. Existe uma chance grande de se acabar com o molho do ravioli em cima da alface enquanto se está abrindo espaço no prato para o galetinho entrar.

O mesmo acontece no Filó de Vila Flores. Enquanto se serve da polenta, pode-se colocar os molhos de carne e galinha ao mesmo tempo no prato, mas também tem os salgadinhos ali adiante dividindo espaço com os antepastos e os doces. Vi cuca com linguiça<sup>36</sup> no mesmo prato, vi também bolo de chocolate com salame e queijo colonial, vi tudo separadinho e vi tudo misturado. Cada um com a sua preferência.

Há, ainda, o sistema usado na Massolin e no aniversário da SIRGS, o buffet. Nesse sistema, em geral, os pratos são dispostos agrupados entre seus pares: saladas frias todas juntas, carboidratos todos juntos pratos quentes todos juntos, carnes todas juntas. No caso do almoço da SIRGS, me chamou a atenção que as pessoas eram convidadas pelo número de suas mesas para se servirem. Dessa forma, os comensais serviam toda a comida junta, no mesmo prato. Levantar-se para servir mais de uma vez não foi muito bem visto, pelo menos entre dois de meus companheiros de mesa, que fizeram comentários sobre outras duas pessoas que foram se servir novamente.

Mas por que isso é relevante? Porque é a aderência ao hábito local em contraste com aquilo que vários interlocutores afirmaram ser a prática dos italianos: a mistura no prato. E essa mistura, no Brasil, pode ser observada de dois ângulos diferentes.

O primeiro deles é a mistura de diferentes gêneros de comida no prato. Essa prática ficou mais evidente com a popularização dos serviços de *buffets* e *self-service*, que começaram a se expandir pelo Brasil a partir da década de 1980. (REBELATO, 1997, p. 322) No *buffet* a quilo, por exemplo, que em geral costuma ser mais barato do que o livre, o comensal precisa servir toda a comida de uma vez para pesar o prato na balança, que vai determinar o montante a ser pago por aquela refeição. Dessa forma, tudo que a pessoa for comer, da salada aos pratos quentes (e, em alguns casos, inclusive a sobremesa), precisa ser pesado. Conforme Barbosa (2007, p. 95), mesmo colocando os diferentes alimentos no prato, eles são

---

<sup>36</sup> A cuca com linguiça é considerada um “prato típico” em alguns lugares da região sul. Existe inclusive um festival, promovido pelo município de Victor Graeff, no RS, dedicado à isso. O Festival da Cuca com Linguiça chega à sua 20ª edição em 2020. In: Festival da Cuca com Linguiça. **Prefeitura Municipal de Victor Graeff**. Disponível em <<https://victorgraeff.rs.gov.br/cultura-e-turismo/festival-da-cuca-com-linguica/>>. Acesso em 08 de fevereiro, 2020.

separados em uma organização feita pelo comensal na hora de servir, e a quebra desta separação ainda no servir, ou seja, sobrepor os diferentes alimentos resulta em uma quebra de “etiqueta do servir”.

O segundo é a mistura de diferentes tipos de comida no prato. Ainda nos restaurantes de *buffet*, com a popularização de comidas de diferentes origens étnicas (sushi japonês, ravioli italiano, hambúrguer estado-unidense, frango xadrez chinês, etc.), é comum ver a mistura de diferentes tipos de comida sendo oferecidas aos comensais. “Um restaurante brasileiro do tipo *buffet* pode ser um bom exemplo: ele oferece sushi, prato típico da culinária japonesa, em churrascarias, as quais são típicas do Brasil.” (COELHO, 2015, p. 150) A mistura não se limita aos gêneros que o comensal coloca no prato, mas também os tipos culinários que são escolhidos para serem comidos em uma mesma refeição.

*Eu sempre digo: a nossa cultura, aqui, é a cultura dos nossos antepassados. Não é atual. A gente não vive na Itália, não viveu lá. A maioria nem conhece a Itália. A maioria não sabe nem falar italiano, fala o dialeto. Então, a cultura nossa é a cultura que a gente herdou, sobre tudo, inclusive sobre a comida, é aquilo que os nossos antepassados trouxeram. Por isso, não pensa [que] aqui é feita a cozinha italiana. Não, é cozinha colonial, é a cozinha dos antepassados.*

Foi assim que Nero concluiu mais adiante em nossa conversa a questão da comida, típica ou emblemática, que é servida no Rio Grande do Sul pelos descendentes dos colonos italianos. Uma forma de distinção e valorização da cultura trazida por estes imigrantes talvez fosse, realmente, dar-lhe o destaque merecido, intitulado-a de gastronomia colonial italiana.

Ainda em relação à influência árabe nos pratos do sul da Itália, Camélia afirma que a pizza, no dialeto de sua região, é chamada de “pitta”. É o mesmo nome como é conhecido o pita, pão típico da região do Oriente Médio, bastante popular em países como Síria, Líbano e Israel. Sobre o pita, Marks (2010) afirma que:

*Pães redondos, como o bíblico *kikkar*, estão entre as comidas mais antigas e comuns e foram assados em todo o Oriente Médio desde antes do início da história. O povo do Oriente Médio não usava talheres para jantar, então pedaços destes finos e firmes pães se mostraram ideais para apanhar a comida. [...] A palavra hebraica*



*paht*, que significa "pedaço de pão", e seu equivalente aramaico *pita*, têm sido usados há muitos milênios.

Embora a pizza seja reconhecida como um dos pratos mais emblemáticos da cozinha italiana, apenas Camélia relatou que costumava comê-la em casa com a família. Nero e Violeta, inclusive, acreditam que os familiares não conheciam a pizza quando vieram para o Brasil. Nero questionou a esposa: “*Tu ouviste falar de pizza quando era pequena? Nunca ouvi falar em pizza. Lasanha eu também não me lembro de falarem muito.*” Os dois acreditam que, como os imigrantes eram pessoas pobres, as comidas mais nobres, destinadas aos reis e fidalgos das regiões, eram desconhecidas da população em geral, não fazendo parte do repertório alimentar dos colonos.

#### 4.5 Comida de rico x comida de pobre

Quando falam na pizza, Nero e Violeta recordam que a margherita foi criada em homenagem a um membro da realeza. Por isso, acreditam que era comida da nobreza, explicando assim porque suas famílias, pobres, não trouxeram consigo o prato na bagagem. Na realidade, conforme aponta Nowak (2014), a pizza margherita surgiu em um contexto político, como uma forma de atrair o povo napolitano para o lado da monarquia. Talvez a explicação pela qual os colonos italianos não tenham trazido a cultura da pizza logo que chegaram possa ser geográfica, visto que Nápoles, de onde é a pizza italiana como conhecemos hoje, fica muito mais ao sul do que as regiões de onde os imigrantes partiram na primeira leva migratória. Mas isso é especulação, pois não foram encontrados dados consistentes sobre este assunto.

### **11. Pizza Margherita**

O que é: massa de pão assada no forno com recheio tradicional de queijo mussarela, tomate e manjericão.

Serve: 6 pessoas

Tempo de preparo: 50 min

**Ingredientes:**

400g de farinha de trigo

20g de levedura de cerveja (ou fermento biológico)

Sal a gosto

Água conforme necessidade

**Para o recheio**

200g de mussarela fresca

2 tomates fatiados ou polpa de tomate

Manjericão fresco

Sal a gosto

Azeite de oliva a gosto

**Modo de preparo:**

**Para a massa**

1. Dissolva o fermento em um pouco de água, adicione dois punhados de farinha, misture e deixe descansar por pelo menos meia hora em uma tigela levemente enfarinhada, para o fermento crescer.

2. Disponha a farinha em um monte com um buraco no meio, como um vulcão. Coloque a massa do fermento no meio e vá misturando, adicionando uma pitada de sal. Divida a massa em seis e abra cada um deles em formato de disco, mais ou menos fino de acordo com a preferência. Recheie conforme indicado abaixo. Leve ao forno pré-aquecido a 200°C por 15 a 30 minutos.

**Para o recheio:**

1. No disco de massa recém aberto, coloque a passata de tomate ou os tomates fatiados, a mussarela cortada em fatias e as folhas de manjericão. Tempere com sal e finalize banhando com azeite de oliva.

Para explorar a questão da divisão de classes no que tange à alimentação dos imigrantes, novamente faz-se necessário abordar o tema a partir da separação do período em que esta imigração foi realizada. Em ambos os casos, a Itália estava em um momento bastante crítico economicamente, enfrentando falta de alimentos e abastecimento em uma série de produtos essenciais, mas as sanções e consequências disso foram diferentes conforme o ano em que se observa a história do país.

Além disso, os interlocutores observaram uma série de diferenças e transformações entre as comidas que aqui eram servidas, no caso dos descendentes da colonização, ou as comidas que deixaram para trás ao emigrar, no caso dos que vieram pós-guerra, e àquilo que encontraram ao visitarem ou retornarem à Itália décadas depois. Dois grandes alicerces desta transformação são

facilmente identificáveis: as condições econômicas prosperaram e o país se tornou referência mundial na gastronomia. Nero afirma que:

*Claro que eles refinaram mais depois, porque a Itália era muito, muito, muito pobre. Tinha meia dúzia de senhores, de ricos, e 99,9% pobres, empregados, servos, e trabalhadores braçais, “bracciale” como eles chamam, que iam atrás de trabalhar aqui e ali pra sobreviver. [...] Então hoje, claro, a Itália é um país rico, entre as sete poderosas economias do mundo, a vida lá é completamente diferente.*

Nas conversas durante o campo que realizei na Massolin, percebi que, ainda que tenha saltado para um patamar de destaque na alta gastronomia, a comida italiana permanecia muito consistente às suas origens. Mesmo nos pratos mais elaborados, de custo elevado, em restaurantes e cantinas famosas, os ingredientes e preparos são muito semelhantes àqueles encontrados lá no início do século 20. Em geral a comida é simples, barata e acessível.

Pego o exemplo da Osteria Francescana (2020), do chef Massimo Bottura. Localizado em Modena, na Itália, que fica na região de Emilia-Romagna, o destaque fica por conta das três estrelas Michelin<sup>37</sup> que o chef detém há alguns anos. O menu do restaurante é enxuto e sazonal, mas oferece pratos como tagliatelle com ragú cortado à mão (€ 80) ou raviolli de alho-poró (€ 90). Claro que acompanhamentos como foie gras e trufas adicionam sabor e requinte ao preparo, mas na sua base é uma comida simples, igual àquela feita no passado.

Os colonos italianos se utilizavam muito das hortas domésticas para suprir a necessidade de ervas e chás, mas também de legumes, verduras e frutas. Violeta lembra que a mãe sempre lhe pedia que fosse no quintal buscar as hortaliças que seriam a base da sopa do dia. *“A horta era algo! Tudo o que tu possa imaginar. Eu vou no supermercado, eu olho assim... porque eu me acostumei com tudo aquilo,*

---

<sup>37</sup> As estrelas Michelin fazem parte de uma avaliação realizada pelos críticos gastronômicos do Guia Michelin, que avalia restaurantes no mundo inteiro a partir dos seguintes critérios: qualidade dos ingredientes utilizados, domínio do sabor e técnicas culinárias, personalidade do chef expressa na comida, relação custo x benefício, consistência, decoração e qualidade do serviço. A partir da avaliação, os restaurantes e os chefs recebem uma nota que vai de zero a três estrelas. In: Guia Michelin. Disponível em <[https://guide.michelin.com/br/pt\\_BR/rio-de-janeiro-region/rio-de-janeiro/to-the-stars-and-beyond](https://guide.michelin.com/br/pt_BR/rio-de-janeiro-region/rio-de-janeiro/to-the-stars-and-beyond)>. Acesso em 09 de janeiro, 2020.

porque a minha mãe tinha na horta. [...] A gente arrancava o pé de batatinha e tirava a batatinha assim, na hora!", conta ela.

As sopas e minestrone geralmente eram consumidos todos os dias, inverno e verão, antes dos demais pratos. Não precisava de muito esforço para fazer render e alimentar a família inteira. Algumas vezes adicionava-se alguma carne, de frango ou de gado, que era bem fracionada para que todos pudessem comer. A de gado, geralmente de um corte "de segunda" ou pouco nobre, ficava em cocção lenta para que amaciasse. O caldo resultante desta cocção é o chamado brodo, que depois servia como base para sopa de *cappelletti*.

## **12. Minestrone**

O que é: sopa italiana típica, bem reforçada, habitualmente servida no inverno. Apresenta variações na receita conforme a região da Itália.

Serve: 2 pessoas

Tempo de preparo:

Ingredientes:

100g de feijão branco

300g de vegetais (acelga ou espinafre, abobrinha, batata e cenoura)

200g de massa, preferencialmente curta

100g de arroz

Azeite de oliva, manteiga ou banha de porco a gosto

2 cebolas

1 talo de aipo

50g de pancetta

1 tomate

20g de alho-poró

Folhas de couve lombarda e/ou folhas de endívia e/ou folhas de escarola

Salsa a gosto

Pimenta a gosto

Alho a gosto

Alecrim a gosto

Manjericão a gosto

Tomilho a gosto

Queijo parmesão ralado a gosto

Modo de preparo:

1. Deixe os grãos de feijão de molho à noite em água com sal e depois lave-os.

Ferva-os em uma panela até estarem tenros, mas firme e coe, reservando a água do cozimento.

2. Em outra panela aqueça o azeite/manteiga/banha e cozinhe a cebola até ficar translúcida, em fogo baixo. Adicione um punhado de salsa picada, o feijão, a acelga ou espinafre picados grosseiramente e a abobrinha, a batata e a cenoura picados em cubos ou em fatias finas. Adicione também a pancetta, o tomate, o aipo e o alho-poró picados grosseiramente.
3. Deixe cozinhar enquanto mexe. Adicione as folhas e a água de cozimento do feijão até cobrir dois dedos acima do conteúdo da panela. Adicione as ervas e deixe ferver. Tempere com sal e pimenta.
4. Quando os legumes estiverem quase cozidos, adicione a massa e o arroz e espere até que estejam cozidos. Sirva com parmesão ralado na hora por cima.

Embora, em um primeiro momento, a escolha pelo cozimento em forma de ensopado pareça irrelevante, ela possui um significado importante. Lévi-Strauss (2006, p. 432-434) afirma que, para diversas culturas, o assado e o ensopado representam os modos fundamentais do cozido. Simbolicamente, assado e ensopado representam técnicas diametralmente opostas, pois o assado, ou alimento não elaborado, representa a natureza, enquanto que o ensopado, ou alimento elaborado, representa a cultura. Para o autor, isso se dá em dois sentidos: o primeiro deles é literal, já que o ensopado requer a mediação de elementos culturais, como o uso de um recipiente; o segundo é simbólico, devido à mediação feita entre o homem e o mundo a partir da cultura, da mesma forma em que existe uma mediação feita entre a incorporação do alimento e o fogo através da água da fervura.

No caso específico aqui empregado, em relação à questão do rendimento proporcionado pelo cozido em sobreposição à outras técnicas, como o assado, Lévi-Strauss (2006, p. 437) afirma que “o ensopado apresenta um método de conservação integral da carne e de seus sucos, ao passo que o assado é acompanhado de destruição ou perda. Assim, um evoca a economia e o outro, o esbanjamento; um é do povo, e o outro, aristocrático. Esse aspecto salta ao primeiro plano em sociedades que marcam diferenças de status entre os indivíduos ou as classes.”

Os embutidos, especialmente os salames, também faziam parte da mesa do pobre, tanto dos colonos quanto dos italianos que ficaram no país. Geralmente eram preparados com as sobras das carnes do porco, que eram processadas, temperadas e condicionadas nas tripas do próprio animal para que então fosse iniciado o

processo de curagem. *“Quando meu pai carneava um porco, o pai fazia salame. Bah, meu pai sabia temperar a carne que era uma maravilha!”*, lembra Violeta. Aproveitava-se o animal inteiro, do focinho ao rabo - o que não era pedaço nobre virava salame, linguiça, morcela branca ou escura (usando o sangue do animal), entre outros.

Leite, queijo, manteiga e outros derivados também estavam presentes na mesa, pois sempre havia uma vaca na propriedade para fornecer leite para a família. *“Nós tínhamos quatro vacas de leite. Quatro! E o leite era só pra nós, não se vendia leite. Ih! Fazia queijo, fazia nata, leite era o que não faltava nunca.”*, recorda Nero sobre a família.

Avançando alguns anos, há a situação vivida por Camélia e sua família, já explicada anteriormente. Quem cozinhava para a família toda eram a mãe e a tia de Camélia, trabalhando nos preparos de todos os pratos em cada uma das refeições - se sobrasse, era aproveitado, mas geralmente era feito para durar apenas para o almoço ou o jantar. Logo que chegaram, a família teve dificuldades financeiras até se estabilizar, o que fazia com que arranjar a comida fosse uma tarefa complexa. Ainda era melhor do que na Itália, onde os racionamentos faziam com que simplesmente não houvesse comida. Aqui havia, cozinhar para muita gente dava trabalho e requeria planejamento. Quando a família se estabilizou e o pai abriu o açougue, ficou mais fácil. Carne sempre havia na mesa, em diferentes apresentações, como almôndegas ou vitela. Além da carne bovina, Camélia relata vários preparos que a mãe fazia com bacalhau.

O bacalhau também surgiu na fala de Marinho. Para ele, o peixe era um prato requintado, que na Itália a família reservava para ocasiões festivas e especiais, como a Páscoa.

*Um outro prato que era bem valorizado, mas que naturalmente não era sempre, era il baccalà. Polenta e baccalà. Mas o baccalà é diferente do nosso aqui, era um bacalhau, tipo bacalhau espada seco, sabe? Então pra tu preparares ele, não era salgado, o bacalhau era tipo uma tábua. Então tu tinha que bater ele na véspera, assim, mas tinha que bater com força durante umas duas horas, pra ele se entregar.*

O trabalho de “bater no peixe” na véspera cabia ao pai de Marinho, enquanto ele mesmo segurava o bacalhau. Depois de amaciado, entregavam à avó ou à mãe de Marinho, para que desse seguimento ao preparo. Segundo Rosa e ele me contam, o pescado ficava secando no sol, o que conferia a rigidez à carne. Só muitas “marretadas” mais tarde é que o peixe começava a “se entregar”, ficando pronto para a cocção, e geralmente era acompanhado de molho e polenta (expressões usadas por ele). “*Era prato fino! Prato que tinha que valorizar*”, reconhece Rosa. Hoje, eles afirmam, o bacalhau é diferente, preparado com outro peixe, utilizando outras técnicas, com mais requinte do que antigamente.

### **13. Polenta e bacalhau**

O que é: prato tradicional encontrado em várias partes da Itália, feito com bacalhau de peixe espada e a receita clássica de polenta.

Serve: 4 pessoas

Tempo de preparo: 1h

Ingredientes:

Para o bacalhau

2kg de bacalhau dessalgado, sem espinhos e sem escamas

6 tomates sem pele e sem semente

3 dentes de alho

1 cebola

1 talo de aipo

1 cenoura

3 colheres (sopa) de azeite de oliva

Sal a gosto

Pimenta do reino a gosto

Para a polenta

2 xícaras de farinha de milho

8 xícaras de água

Sal a gosto

Modo de preparo:

Para o bacalhau

1. Aqueça o azeite em uma panela e adicione a cenoura, o salsão e a cebola picados. Refogue até dourar e adicione o alho. Cozinhe mais um pouco e adicione os tomates. Mexa bem até ferver, depois reduza a temperatura e deixe cozinhar por 30 minutos.

2. Enquanto isso, prepare a polenta. Leve a água para ferver em uma panela.

Adicione o sal e reduza o fogo. Quando a água estiver fervendo, vá despejando a farinha de milho aos poucos em fluxo baixo, mas constante.

3. Quando a farinha tiver sido completamente adicionada, mantenha a mistura em fogo brando e cozinhe mexendo sempre até ficar macia, cerca de 30 a 40 minutos. Deixe descansar por 5 minutos.

4. Quando o molho de tomate terminar de cozinhar por 30 minutos, adicione o bacalhau em pedaços ao molho e cozinhe por mais 20 minutos. Verifique os temperos e sirva em uma tigela sobre a polenta.

Marinho também tem sua história familiar de multiplicação da comida. Nos tempos difíceis durante a guerra, ele conta que não sabia como a avó dava conta de colocar comida na mesa para a família todos os dias. Percebo que é com muita admiração em relação ao esforço da avó que ele fala dos tempos difíceis, de quando ela precisava realizar todo um planejamento para poder alimentar a família com o pouco que havia disponível.

*Naquela época estávamos carentes de tudo. Me lembro que a vó acordava às 5 horas da manhã praticamente, já tocava lenha no fogão porque não tinha gás, e daí ia o dia inteiro fazendo alguma coisa, e às vezes me chamava a atenção 'mas como é que ela pode alimentar uma família de sete, oito pessoas se não tem praticamente nada para oferecer?'. Então ela tinha que criar, criar alguma alternativa, porque ninguém vive sem comida.*

Durante a guerra havia mais embargos e restrições em relação à alimentação. A carne bovina tinha um preço alto, por isso não era consumida pela família. Em seu lugar, usavam muito frango, porco e carnes de outros animais, como pato, ganso, etc. A família comia muito a “carne à lessa”, que é a carne preparada em cocção lenta, já mencionada acima. O brodo que se origina era usado nos preparos das sopas, enquanto a carne em si era consumida acompanhada de uma salada ou polenta, ou aproveitada também em outros preparos. A família de Rosa também fazia muito carne à lessa, já que o pai dela tomava sopa todos os dias. Mas por aqui a família optava por cortes bovinos, sempre de partes menos nobres, como agulha, peito e músculo, apropriados para este tipo de preparo.

O que permitiu que a família de Marinho permanecesse razoavelmente abastecida durante o período foi justamente o fato de morarem no interior e terem condições de plantar nas terras onde viviam, ainda que a produtividade extraída da



terra não rendesse muito financeiramente para a família. Com a criação de vacas, porcos e galinhas, eles conseguiam tirar um pouco de sustento da terra, um pouco de alimento para se manter. Era um “luxo” que as famílias que moravam na cidade não tinham.

#### 4.6 Relatos de viagem

Foram muitos fatos curiosos envolvendo comida que ouvi durante a realização do campo para a construção desta dissertação. São pequenos recortes de histórias que os interlocutores compartilharam comigo durante os encontros que realizamos e que merecem ser registrados e lembrados, tanto pela sua relação com tudo que falei sobre a comida até agora quanto pela importância que estas experiências tiveram nas vidas destas pessoas, que dividiram detalhes tão pessoais comigo.

O primeiro que relato foi compartilhado por Camélia. Conforme mencionei anteriormente, alguns dos mais velhos da família foram convocados a lutar durante a Segunda Guerra Mundial. O pai dela voltou para casa, mas dois dos tios faleceram. Houve ainda um terceiro, que só voltou para casa muito tempo depois, depois de ficar sete anos preso em uma gulag russa. Segundo ela, *“prenderam ele num bosque, sei eu lá, numa floresta, e numas cadeias, e diz que eles davam, assim, por dia, a comida... eles não davam nem comida, eles davam tipo umas frutinhas, uma vez por dia, duas vezes por dia, umas frutinhas pequeninhas, assim... Então diz que eles estavam magros, magros, passando fome.”*

O tio e um amigo planejaram uma fuga, que acabou bem sucedida. Depois de várias idas e vindas, ambos conseguiram embarcar clandestinamente em um navio com destino a Nápoles. O tio de Camélia ficou escondido na casa deste amigo até se restabelecer e ter condições de voltar para casa. *“No fim ele ficou uma semana lá, um pouco mais, a mulher [mãe do amigo] dava todo dia ovo pra comerem, gemada, até fortalecerem eles. Depois que ele se fortaleceu, daí ele foi embora. Daí quando chegou em Morano, na casa da mãe, começaram a gritar, a chorar, porque eles não acreditavam.”*

O segundo faz parte das reminiscências de viagem de Violeta. Apaixonada por queijos, ela ficou encantada com as diferentes variedades que os supermercados italianos oferecem para os clientes. Foi logo na primeira visita ao país, em 2004, que Violeta conheceu o que veio a se tornar seu queijo favorito: o gorgonzola meio doce. *“Lá tem três tipos [de gorgonzola], pelo menos. É o doce, que é mais [tipo] requeijão, o meio doce e o mais forte né, que é o estilo do nosso aqui, mas que é gorgonzola [da cidade] de Gorgonzola.”*

Desde então, toda vez que vai ao país, a primeira parada dela é no supermercado, para comprar o gorgonzola meio doce. *“Por fora, ele é todo firme, mas por dentro ele é tipo, quase um requeijão, molinho. Então normalmente, quando eles cortam ele lá pra vender, eles cortam com um fio. Que é tipo a polenta, assim, que por fora é firme, mas por dentro é molenga, daí se corta com a faca fica aquela [bagunça]... Mas ele é uma delícia!”*

O terceiro relato foi trazido por Nero. Foi do dia em que ele e Violeta quase foram expulsos de um restaurante na Itália. Chegaram ao local e foram fazer o pedido para levarem a comida para o hotel. O problema surgiu quando foram pedir uma pizza de frango, em um país que considera o prato tão sagrado que tenta, desde 1989, aprovação de denominação de origem controlada<sup>38</sup> para a receita da pizza napolitana. *“O cara quase expulsou a gente de lá de dentro. ‘Pizza com frango? Meu deus!’ Ele se arrancava os cabelos, quase teve um ataque.”*

Ele diz que, depois desse encontro, até acharam um que outro lugar que sirva mais do que a meia dúzia de sabores mais conhecidos no país, entre margherita, calabresa, napolitana, quatro queijos, funghi e pesto. Na Toscana, eles encontraram uma pizzeria onde era possível montar a pizza de acordo com o gosto do cliente. *“Então eles têm todos os ingredientes, e tu escolhe o que tu quer colocar. Claro, eles lá colocam um, dois, três. A gente é que já quer colocar mais, porque é da nossa cultura.”*

O quarto relato foi contado por Rosa. Quando perguntei à Marinho se a família, na Itália, tinha verduras à disposição plantadas por eles, ela contou que o

---

<sup>38</sup> A denominação de origem controlada da pizza napolitana tem o objetivo de proteger as características do prato enquanto patrimônio imaterial e cultural da humanidade. In: Associazione Verace Pizza Napoletana. Disponível em <[https://www.pizzanapoletana.org/it/storia\\_avpn](https://www.pizzanapoletana.org/it/storia_avpn)>. Acesso em 10 de fevereiro, 2020.

marido até hoje mantém suas pequenas hortas, tanto em Porto Alegre quanto na casa da praia onde eles veraneiam. *“Se ele sai de Porto Alegre pra molhar a horta lá na praia, que ele tá preparando, sabe quanto é que custa o pé de radicci?”*, brinca ela, em referência à dedicação do marido e ao alto preço do combustível.

Por outro lado, a família tem suprimento de vegetais durante o ano todo, providas todas pelas hortas que Marinho cuida religiosamente. Segundo contam, no verão anterior não foi necessário nenhuma compra de produtos do gênero no supermercado, pois a horta abasteceu a família durante a temporada toda. *“É muito bonita a horta dele. E sem agrotóxico!”*

Por fim, o último relato foi trazido por Marinho. Muito amigo do prefeito da cidade onde nasceu, Marinho recebeu várias honrarias por parte do município. Nesta ocasião, ele, a esposa e um grupo que ele acompanhava foram recebidos na prefeitura pela manhã com um pequeno coquetel, seguido de hasteamento da bandeira dos dois países (Itália e Brasil). Posteriormente, foram convidados a almoçar em um restaurante da cidade. *“Nos levaram para um almoço que nós começamos à meia hora e saímos de lá às 5 da tarde.”*

Ele conta que, somados à emoção da solenidade, o almoço, servido em um dos restaurantes mais importantes da região, tornou a ocasião inteira em uma lembrança grata e especial. *“O dono do restaurante estava se preparando para receber, no mês seguinte, o presidente da Itália, que estaria visitando no mês seguinte, e ele iria fazer o almoço para mil pessoas, e ele foi o escolhido. Mas foi um almoço daqueles, trocaram nossos pratos sete ou oito vezes.”*

## 5 LA BELLA POLENTA, A MAIS EMBLEMÁTICA DAS COMIDAS

Uma das descobertas que mais me surpreenderam durante a realização desta pesquisa foi a forte presença que a polenta demonstrou nos pratos dos diferentes interlocutores. Em geral, a polenta é reconhecida como um prato do norte da Itália, e por ter sido de lá que partiram os primeiros imigrantes que colonizaram o RS, sua frequência no prato da comida colonial italiana é bastante notável nas mais diferentes refeições.

No entanto, a polenta também aparece no prato do italiano do sul. As circunstâncias de seu caminho à mesa são muito semelhantes, o que tornou o prato presença obrigatória para colonos oriundos de todas as regiões da Itália. A polenta se tornou um emblema, que passou do lixo ao luxo, que foi ressignificada ao longo das décadas e que hoje surge com diferentes roupagens, sem perder sua essência tão fundamental.

A polenta também não é apenas um prato essencial, mas mexe com emoções e sentimentos, passa pela memória e traça seu caminho para o passado. Funciona como uma ponte entre aquilo que já se foi com os antepassados e aquilo que se traz para as próximas gerações. É uma raiz forte repleta de significados, de identidades, de pertencimento. Quando, chegando na Itália, se pode comer absolutamente qualquer coisa, e se elege a polenta como o alimento de preferência, se demonstra a força e a importância que ela tem na memória e na vida do indivíduo.

É esse o momento em que a comida deixa de ser mero alimento que nutre o corpo. É nesse momento em que se observa a importância da propriedade simbólica que a comida tem, pois passa a alimentar sentimentos e emoções, memórias e identidades. Conforme Bourdieu (1989, p. 10) “os símbolos são os instrumentos por excelência da ‘integração social’: enquanto instrumentos de conhecimento e de comunicação, eles tornam possível o *consensus* acerca do sentido do mundo social que contribui fundamentalmente para a reprodução da ordem social; a integração lógica é a condição da integração moral.”

## 5.1 De norte a sul da Itália, a polenta reina

Apesar de não ser o mais fácil dos preparos, principalmente na época da colonização, a polenta estava presente na mesa dos italianos e seus descendentes em todas as refeições diárias. Geralmente era preparada no almoço, mas dependendo do consumo durante o dia uma segunda leva era feita também à noite, para que se pudesse servir no jantar e sobrasse para o café da manhã do dia seguinte. Como Nero disse, *“a comida mais típica na nossa família era a polenta. Polenta era de manhã, de meio dia, de tarde e de noite, todos os dias.”*

Figura 33: Revezando a mistura da polenta



Fonte: Autoria própria, 2019

O preparo da polenta é o mais descomplicado possível: farinha de milho e água. Simples assim. Mas não é um preparo fácil. Tradicionalmente feito sob responsabilidade da matriarca, era a mulher da casa que ia para o fogão garantir que a farinha estivesse devidamente misturada na água até terminar de cozinhar. O único problema é que o preparo exige ficar mexendo o conteúdo da panela constantemente, para não empelotar ou grudar no fundo e queimar. Isso durante cerca de 40 minutos, em grandes panelas e com grandes colheres, no inverno e no verão, pelo menos uma vez ao dia. Simples, mas não fácil.

Com o tempo, várias técnicas foram sendo desenvolvidas para reduzir o trabalho envolvido no preparo da polenta. Hoje, existem no mercado as misturas prontas para polenta, além dos dispositivos criados em escala doméstica e industrial

para fazer o trabalho de mexer constantemente a polenta, no lugar dos esforços humanos sobre o fogão. Mas muita gente garante que nenhuma mistura pronta ou maquinário especial substitui a boa e velha técnica tradicional.

Figura 34: A máquina de mexer polenta



Fonte: Estúdio C<sup>39</sup>, 2019

Sabe-se que a polenta como conhecemos hoje veio para o RS com os colonizadores italianos. Muito pobres e sem acesso ao trigo para fazer pão, que era caro, tornaram a polenta seu alimento mais essencial. Mas o milho que era usado na Itália era diferente do milho que encontraram aqui. A polenta mudou de cara, passando a ser uma pasta amarela feita com a farinha do cereal que havia disponível na nova terra. O ritual diário da polenta na casa de Nero era assim:

*A gente tinha uma despensa, e a polenta era feita de meio-dia normalmente. Conforme chegava de noite, se não tinha mais fazia outra de noite. Mas em geral era feita de meio-dia, uma polenta bem grande, e aí se comia polenta meio mole no almoço. Aí depois botava nesse panaro, cobria com um [pano] bem levezinho, um tulezinho, assim, e aí ficava um fio ali, o filo que eles chamavam, o filo de la polenta, já ficava ali pronto. E aí tu chegava, qualquer um cheva ali, tava o fio, passava por baixo... aí conforme a polenta, saía uma fatia com dois palmos de comprimento.*

Violeta complementa a fala do marido diversas vezes durante a nossa conversa, adicionando seus relatos às histórias de família que ele relata. Das

---

<sup>39</sup> Disponível em <<https://globoplay.globo.com/v/7608582/>>. Acesso em 10 de fevereiro, 2020.

reminiscências da infância e práticas alimentares envolvendo comidas diversas, volta e meia a conversa voltava para a polenta e as diversas maneiras como ela era consumida, para marcar as diferenças entre os costumes da família do marido e a sua própria. “[Salame e queijo] *Nós comíamos mais era de manhã ou de noite. Aí a gente comia a polenta, aquela brustolada... Minha mãe fazia assim, a fatiazinha, aí cortava ela no meio, colocava um pedaço de queijo no meio e sapecava ela, assim... Ah, meu deus! Porque daí o queijo derretia dentro né?*”, conta ela.

Para eles, a polenta é uma comida muito mais emblemática no norte do que no sul da Itália. Contam que, quando a turma da SIRGS, que então era predominantemente do sul, foi participar de um evento na Massolin, predominantemente do norte, questionaram a falta do pão na mesa posta. “*Como pão? Mas tem polenta!*”, foi a resposta de Nero. Também observei que o almoço comemorativo dos 126 anos da SIRGS oferecia várias das comidas coloniais italianas já mencionadas, com variedade de massas e até a presença do galeto. Sem polenta. Mas nem pão, tampouco.

#### **14. Polenta com gorgonzola**

O que é: polenta recheada com o queijo gorgonzola, tradicional na região da Lombardia.

Serve: 2 pessoas

Tempo de preparo: 1h

Ingredientes:

500g de farinha de milho amarela

500ml de água

250g de gorgonzola

150g de manteiga

Modo de preparo:

1. Leve a água para ferver em uma panela. Quando a água estiver fervendo, vá despejando a farinha de milho aos poucos em fluxo baixo, mas constante.
2. Quando a farinha tiver sido completamente adicionada, mantenha a mistura em fogo brando e cozinhe mexendo sempre até ficar macia, cerca de 30 a 40 minutos.
3. Despeje metade da polenta em uma forma, adicione o gorgonzola e a manteiga em pedaços e complete com o restante da polenta. Sirva imediatamente.

Quando conversei com Camélia sobre os preparos mais comuns em sua casa, aquilo que a mãe sempre colocava à mesa, a polenta foi uma das primeiras comidas a serem mencionadas. Não era a estrela, como nas demais casas, mas estava lá presente, em meio a carnes braseadas, legumes recheados e muita pasta. A simplicidade da comida do sul fica bem evidente quando ela descreve como que os pratos de nomes complicados eram preparados com poucos temperos e uma cocção trivial. Na casa dela, a polenta não era feita todo dia, nem consumida em todas as refeições. Era mole, sem grandes misturas, quando muito acompanhada de um queijo, às vezes gratinada, ou também com molho. Mas estava lá presente, reconhecida como uma das comidas emblemáticas da cozinha italiana que a família trouxe da Calábria para o Brasil.

Na casa de Marinho e Rosa, a polenta sempre foi estrela. Não é à toa que, ao retornar à cidade natal quase 30 anos depois, o primeiro prato que Marinho quis comer foi justo a polenta, para decepção da tia, que queria servir-lhe os melhores pratos italianos. A mesa de recepção tinha a fartura que Marinho não havia visto antes na Itália, já que saiu do país em meio a uma das maiores crises econômicas da história da península. Mas tinha também a polenta que Marinho tanto saudava. Rosa relembra junto ao marido:

*Na verdade eu vejo isso, assim, como um resgate. Por exemplo, tem uma passagem sobre o Marinho quando ele voltou, 27 anos depois que ele tava aqui. Ele tinha aquela coisa, assim, que “ah, porque a polenta, como era...”, porque ele teve condições, oportunidade de rever quase todas as tias mais velhas, ele fez uma recorrida, viu todo o pessoal. E então o dia, a primeira vez que ele viu, tu te lembra disso? A polenta que te serviram?*

Isso foi em 1979. Rosa lembra também da estranheza que foi receber a polenta branca na mesa, fruto de uma farinha de milho feita a partir de uma espiga selecionada para o plantio na Itália. A imagem abaixo foi extraída de um blog italiano intitulado Oryctes<sup>40</sup> (2012), onde o autor Andrea Mangoni conta sua história de família em torno do *mais biancoperla* e sua longa existência na região do Vêneto, marcando presença na mesa italiana com a polenta branca.

---

<sup>40</sup> Disponível em <<http://oryctesblog.blogspot.com/2012/03/cereali-antichi-il-mais-biancoperla.html>>. Acesso em 10 de fevereiro, 2020.



Figura 35: *Mais biancoperla*



Fonte: Blog Oryctes, 2012 (op.Cit)

Voltando à história de Marinho, ao chegar ao Brasil, a alimentação da família foi completamente transformada e os hábitos alimentares brasileiros foram incorporados logo na chegada. No hotel que a família veio administrar, na cidade de Guaíba, já havia duas cozinheiras que preparavam a comida para os hóspedes e frequentadores. Marinho e a família adotaram a comida brasileira no seu dia-a-dia, deixando um pouco de lado as práticas que trouxeram da Itália. Quando a saudade da comida de casa batia, a mãe de Marinho eventualmente ia para a cozinha preparar uma massa, um risoto, ou ainda uma boa polenta.

É que a polenta também era a comida dos tempos difíceis de guerra, em que Marinho encarava os dias com incerteza de como a avó conseguiria alimentar toda a família de oito pessoas. Com muita destreza, ela conseguia multiplicar os alimentos disponíveis e encher a barriga de todos para passar o dia. A farinha de milho era mais barata do que a de trigo, por isso que tanto na Itália, com Marinho, quanto aqui, como acontecia com Nero e Violeta, a polenta era farta, sendo a grande companhia das refeições da manhã à noite, com os mais diversos acompanhamentos, em substituição ao pão que nem sempre era possível fazer. Sobre a alimentação no tempo antes da imigração, Marinho conta que:

*Basicamente, a polenta era o alimento que ia de manhã, no café, no almoço e na janta. Por quê? Porque o trigo era um produto raro, e*

*escasso, e valorizado, então o que que acontece, nós inclusive produzíamos trigo, mas o trigo todo era colocado à venda, ou ia pra não sei quem lá, porque nós tínhamos que usar esse pouco dinheiro que sobrava do trigo pra comprar outras coisas mais econômicas.*

O dinheiro que Marinho e a família ganhavam vendendo a produção era importante para comprarem outras coisas que a família precisava, como açúcar, café e outros mantimentos, além de alimentos mais baratos e com rendimento maior. Dessa forma, segundo ele, a polenta era uma comida tradicional, embora não fosse devidamente reconhecida em função de seu baixo prestígio na época. Com o tempo, as coisas foram mudando para a polenta.

## 5.2 Da mesa do pobre para a alta gastronomia

Desde o início, a polenta sempre foi vista como uma comida dos pobres, dos camponeses, dos mendicantes. Capatti e Montanari (1999, p. 51-59) afirmam que a polenta já era um prato que fazia parte do cardápio dos agricultores antes mesmo do milho chegar à Europa. Na época romana, era feita com farinha de espelta e chamada de “*puls*” - há um debate entre alguns autores sobre a possível origem do nome ser grega. Algumas pessoas conseguiram recriar a receita romana. O resultado é esse abaixo:

Figura 36: *Puls* romano



Fonte: Ricette Antiche<sup>41</sup>

---

<sup>41</sup> Disponível em <<https://ricetteantichearcho.altervista.org/polenta/>>. Acesso em 10 de fevereiro, 2020.

Conforme os cultivos na região da Itália foram aumentando, também foi crescendo a quantidade de grãos com os quais o “*puls*” passou a ser feito. O principal deles, durante muito tempo, foi a cevada, que também era usado na fabricação do pão entre os camponeses e os mais pobres. O trigo e o pão branco eram próprios das elites e camadas mais ricas da população na época.

Importante destacar o significado simbólico dessa distinção, em que até mesmo a cor do alimento mais básico da população na época era diferente entre ricos e pobres. A oposição das camadas sociais ficava demarcada até mesmo a partir da oposição binária entre claro/escuro do pão. De acordo com Hall (2016, p. 145), o uso destas formas binárias de representação costumam ser empregadas em “extremos acentuadamente opostos”, como é o caso das classes mais díspares no sistema social.

Aos poucos, o prato foi sendo incrementado com a adição de farinha de trigo e grãos considerados “inferiores” para a época - Capatti e Montanari (1999, p. 54) afirmam que “os livros de receita medievais também sugerem a polenta à base de aveia, cevada, milho, como alimento ‘para os doentes’, isto é, simples, básica, sem adição de especiarias; e, no entanto, exatamente por isso, próxima da forma de consumo popular.”

Durante algum tempo, ainda no século 19, o consumo da polenta foi vinculado à pelagra (deficiência de vitamina B3). Soube-se, algum tempo depois, que a polenta foi o bode expiatório: o problema é que a alimentação consistia basicamente só da polenta, sem outros alimentos que fornecessem os demais nutrientes necessários, entre eles a vitamina B3, e por isso a maior parte da população, pobre, sofreu com a doença.

De acordo com Buonassisi (1992, p. 82-83), em razão dos momentos de maior penúria, disseminou-se uma lenda urbana pela Itália: uma pequena família camponesa que pendurava na cozinha um arenque e não comiam nada mais do que a polenta passada naquele arenque, só para dar um sabor à polenta que eles dividiam. Ouvi história semelhante de Violeta, quando falávamos sobre a importância da polenta nos tempos difíceis. Ela disse:

*Tanto que eles dizem que faziam uma polenta, e aí tinha um pedaço de salame pendurado pra só cheirar, porque não tinha [para toda família], era só um pedacinho, então eles cheiravam [o salame] e comiam a polenta. O que matava a fome era a polenta, e uma salada, se tivesse. O cérebro faz pensar que tu tá comendo [o salame], aí sacia, porque eles não tinham como todo mundo pegar um pedaço.*

Ainda de acordo com Capatti e Montanari (1999, p. 57), as diversas culturas que haviam se espalhado pela Itália durante a Idade Média foram, em razão da fome, sendo abandonadas. O milho se sobrepôs aos outros grãos gradualmente, em função de sua alta produtividade, tendo cada vez mais espaço na mesa do pobre, como forma de escapar da miséria. “Diante de imagens como essas, a quase total ausência de milho da culinária da classe alta é justificada e quase imposta, em termos simbólicos além do gastronômico.” (CAPATTI E MONTANARI, 1999, p. 57)

Gradativamente, os italianos foram refinando a comida. Os tempos difíceis foram sendo deixados para trás, o país foi prosperando e a gastronomia foi se desenvolvendo. A polenta passou por períodos de completa rejeição, associada à pobreza e aos períodos de dificuldade. Nessa época, quase foi relegada ao ostracismo. Marinho afirma que:

*Com essa fase que a polenta enfrentou aí, até os anos 50, 55, ela veio num descrédito no que tange a comerem polenta. Por quê? Porque era comum, um prato... vulgar, vamos dizer assim. Então passou-se, tenho a impressão, uns 20, 30 anos, dos anos 60, até mais ou menos 80, 90, que a polenta tinha sumido no cardápio.*

Com o tempo, o aumento do reconhecimento dos regionalismos gastronômicos na Itália e a valorização das comidas emblemáticas, aos poucos a polenta foi retomando seu lugar na mesa do italiano. Mas neste movimento, ela voltou repaginada, ressignificada, deixando de ser exclusividade da mesa do pobre e entrando nos espaços da alta gastronomia, dos cardápios de restaurantes caros, como acompanhamento de pratos “finos”. Marinho completa:

*E ultimamente, ela [a polenta] surgiu como uma complementação alimentar sofisticada, entre aspás. “Sofisticada”. Porque tem determinados restaurantes que hoje servem comida boa, e com o acompanhamento de polenta. Ou seja, não é mais aquele prato vulgar que era 100 anos atrás, vamos dizer assim. Coisa que agora*

*ela mudou um pouco o foco, do que era antigamente, na minha época, que só tinha polenta.*

A verdade é que a polenta, hoje, figura entre os grandes nomes da gastronomia italiana. Dos 10 restaurantes da Itália com Estrela Michelin, pelo menos três têm a polenta no cardápio entre os pratos oferecidos, a preços que vão de 80 euros (o prato individual) a 275 euros (parte do menu degustação completo de 7 etapas).

Figura 37: A polenta segundo o Da Vittorio



Fonte: Italia a Tavola<sup>42</sup>, 2016

No restaurante Da Vittorio (2019), localizado em Brusaporto, o prato de 80 euros é composto de filé de veado, polenta mole, creme de Gruyère e trufas negras. Na Enoteca Pinchiorri (2019), localizada em Florença, há duas opções para degustar a polenta: em um menu de 7 etapas, ao preço de 275 euros, ou individualmente, a 95 euros. O prato é o mesmo - cordeiro de Dolomiti Lucane assado, polenta branca crocante de Avenza, tâmaras e feijão all'uccelletto. Por fim, no Dal Pescatore, localizado em Canneto sull'Oglio, que também apresenta duas opções para a degustação: menu de 5 etapas, ao preço de 150 euros, ou individualmente, a 65

---

<sup>42</sup> Disponível em <<https://www.italiaatavola.net/locali/ristoranti-e-pizzerie/2016/4/6/da-vittorio-50-anni-famiglia-simbolo-ospitalita-italiana/43854/>>. Acesso em 10 de fevereiro, 2020.

euros, ambos com o mesmo prato - ombro de vaca refogado com vinho Nebbiolo e polenta amarela.

E esses são apenas os restaurantes mais conceituados do país, de acordo com o Guia Michelin. Nem mencionei a presença da polenta nas cantinas tradicionais, nos restaurantes das grandes cidades e nas casas dos italianos no país inteiro.

### **15. Polenta com ovos e trufas negras**

O que é: polenta finalizada com trufas negras, iguarias da cozinha ocidental e muito famosas na Europa. O preço do quilo das trufas negras pode passar de 1 mil euros.

Serve: 2 pessoas

Tempo de preparo: 1h40

Ingredientes:

300g de farinha de milho amarela

1,5 litros de leite

6 ovos

Trufas negras a gosto

Queijo parmesão ralado a gosto

Azeite de oliva a gosto

Manteiga a gosto

Sal a gosto

Pimenta do reino a gosto

Modo de preparo:

1. Prepare a polenta com leite no lugar de água. Assim que estiver pronta, adicione imediatamente o parmesão ralado e o azeite de oliva. Misture bem.
2. Adicione as gemas dos ovos, mexendo sempre para não coagular. Depois, adicione as claras e continue mexendo sempre. Tempere com sal e pimenta e, por fim, rale a trufa negra por cima e misture.
3. Unte uma assadeira com manteiga, despeje a mistura da polenta e leve ao forno por 30 minutos

No Rio Grande do Sul, a polenta não fica confinada às galeterias, aos restaurantes de comida colonial italiana ou às cantinas. A polenta frita já virou um petisco consagrado em vários restaurantes<sup>43</sup>, sendo oferecido no menu de entrada

---

<sup>43</sup> Uso como referência o cardápio do restaurante Bar do Beto, localizado no bairro Bom Fim, em Porto Alegre, mas assim como ele existem vários outros que oferecem a polenta frita como petisco no

de diversos lugares - como um petisco, da mesma forma que se encontra a batata frita de tira gosto enquanto se espera o prato principal ficar pronto. Também é bastante popular nos restaurantes que oferecem churrasco para levar<sup>44</sup>, fazendo parte do cardápio, vendido em “kits” geralmente compostos por carne, salada e polenta frita, ou separadamente, cobrado por unidade.

Por falar em churrascarias, a polenta já faz parte do cardápio delas, como se sempre pertencesse ali. Das churrascarias mais rústicas às mais sofisticadas, a polenta está presente seja no rodízio, seja no à la carte. Na churrascaria NB Steak House (2015), localizado no bairro Floresta, em Porto Alegre, que trabalha com rodízio, faz parte do menu o “trio de acompanhamentos”, composto de polenta frita, farofa e mandioca frita. Por outro lado, restaurante Komka (2018), localizado no bairro São Geraldo, em Porto Alegre, que trabalha apenas com churrasco e pratos à la carte, oferece polenta recheada com queijo e simples, cobradas por unidade, e porções de polenta palito (cortada fina, como batata frita) com queijo parmesão e polenta brustolada.

A polenta mole, por outro lado, também encontrou seu espaço em restaurantes que fogem da proposta italiana, como os que oferecem “menu contemporâneo”. O restaurante The Raven (2015), localizado no bairro Cidade Baixa, em Porto Alegre, trabalha com pratos autorais inspirados em diferentes cozinhas, inclusive a italiana: o Entrecot Friulano (R\$ 69) é feito ao molho de gorgonzola e acompanha polenta cremosa com parmesão. O restaurante Casa Micheletto (2020), do Hotel Laghetto Viverone Moinhos, localizado no bairro Moinhos de Vento, oferece no menu do almoço o prato de copa lombo (carne suína) com polenta mole, couve e arroz (R\$ 29).

Certamente, há 100 anos, seria difícil imaginar que a polenta teria tamanha popularidade ou seria tão valorizada em ambos os lados do oceano.

---

cardápio. In: Cardápio. **Bar do Beto**. Disponível em <<http://www.bardobeto.com.br/menu?filial=venancio>>. Acesso em 10 de fevereiro, 2020.

<sup>44</sup> Usei como referência o cardápio do restaurante Alegretchê, localizado no bairro Partenon, em Porto Alegre, mas assim como ele existem vários outros que possuem cardápio semelhante. In: **Alegretchê**. Disponível em <<http://www.alegretchechurrasco.com.br/>>. Acesso em 10 de fevereiro, 2020.

### 5.3 Polenta de lá e polenta de cá

Durante a realização do campo, muitos foram os acompanhamentos que eu encontrei para a polenta entre os interlocutores. A polenta com leite, e eventualmente açúcar, era muito apreciada no café da manhã. Polenta com melado fazia o lanche das crianças durante a pausa das brincadeiras à tarde. Polenta com queijo, e às vezes salame, também fazia parte do lanche, mas era mais comum entre os adultos. Polenta com banha. Polenta amassada com café passado. Polenta na chapa, a famosa brustolada. Polenta mole com molho de carne, galinha ou miúdos.

A polenta é um alimento bastante completo. Uma porção de uma xícara de polenta cozida, que tem aproximadamente 240 g, possui 461 kcal, 96 g de carboidratos e 10,5 g de proteínas (FATSECRET BRASIL, 2011). Em outras palavras, é um alimento que fornece bastante energia, que oferece a sustentação necessária para enfrentar o dia a dia de trabalho exaustivo que se tinha com as plantações, os tratos com os animais, as atividades domésticas e outras ocupações braçais.

A reprodução da polenta em terras brasileiras traz uma questão curiosa. Foi com surpresa que Rosa, ao ser recebida na casa da família do marido na Itália quando este voltou ao país para visitar os parentes pela primeira vez após a mudança para o Brasil, descobriu que a polenta, lá, era branca. Marinho nos explicou:

*É que não existia, na época, nós não conhecíamos o milho amarelo que temos aqui. Só tinha milho branco. Eu diria até um tipo muito, muito grande. O milho branco te dava uma panocchia, uma espiga bem maior do que qualquer outro. Então, até pela própria produtividade que o milho rendia no campo, a gente tinha o milho branco só.*

Assim como o tomate, o milho foi levado para a Europa pelos colonizadores saindo da América, onde foi domesticado há mais de 8 mil anos (MORALES, 2004, p. 23) No Brasil, além do trigo, trazido da Europa, o milho foi uma das primeiras culturas a ser semeada pelos colonos italianos. Dele, fazia-se a farinha de milho a



partir da moagem no moinho, próprio ou de vizinhos, que posteriormente virava, entre outros produtos, a polenta. Violeta conta que a polenta era o lanche da criançada durante a brincadeira no porão:

*Nós, crianças, quando brincávamos, se tava meio chovendo ou coisa assim, a gente ia no porão brincar na casa de alguém, porque todo mundo tinha porão na sua casa. E era no porão [que a comida era guardada], porque não tinha geladeira, aí tinha que guardar num lugar mais fresquinho, aí botava naquela tábua da polenta. E aí já tinha o fio lá, tapado com um pano. Aí a gente ia lá, cortava, pegava o pote do melado, comia polenta com melado e polenta com queijo. [...] A mãe, ninguém se preocupava se tinha lanche, se tinha comida, a gente ia lá e fazia, ela polenta assada fria.*

Figura 38: Bella polenta così<sup>45</sup>



Fonte: Autoria própria, 2019

Na Itália, a polenta amarela se popularizou, mas ainda há vários lugares em que a polenta branca pode ser encontrada: nos supermercados, tanto a farinha quanto a mistura pronta estão disponíveis ao gosto do comensal. Nos restaurantes, como apontei acima, é possível encontrar tanto uma quanto outra, o chef é quem decide qual vai entrar no cardápio.

---

<sup>45</sup> Trecho da música folclórica dos imigrantes italianos “La bella polenta”, que descreve os passos de elaboração da polenta, desde o plantio até ser terminada. In: DEI MONTI, Ragazzi. La bella polenta. Disponível em <<https://www.youtube.com/watch?v=u8fm8jAwSIE>>. Acesso em 05 de janeiro, 2020.

Aqui no Brasil, no entanto, a polenta branca é praticamente desconhecida. Embora exista a farinha de milho branca à disposição, ela geralmente é usada para a preparação da canjica, prato típico das festas de São João no país. Para a polenta, usa-se a farinha de milho amarela, que dá a cor e sabor característicos que se conhece nas regiões de colonização italiana.

Em relação aos diferentes preparos da polenta, os interlocutores com quem conversei relataram suas diferentes experiências e preferências. Nero e Violeta, por exemplo, falaram sobre a polenta com leite. Na casa de Nero, era comum no lanche da noite, após a janta, que a mãe oferecesse a polenta com leite. “*Polenta no prato, a gente chamava.*” O preparo era feito a partir da polenta brustolada, que em seguida era esmagada com um garfo em um prato, juntamente com o leite e açúcar. Virava quase um mingau. Violeta comia o mesmo preparo, também à noite, mas sem o açúcar - “*graças a deus minha mãe nunca me acostumou assim, eu não gosto [de tanto doce]*”, diz ela.

### **16. Polenta com leite**

O que é: polenta doce, preparada com leite e condimentos. Popular não apenas no RS, mas também na Itália.

Serve: 4 pessoas

Tempo de preparo: 1h

Ingredientes:

300g de farinha de milho amarela

2 litros de leite

Manteiga a gosto

Açúcar a gosto

Canela a gosto

Modo de preparo:

1. Prepare uma polenta macia com metade do leite. Sirva a polenta pronta em tigelas, tempere com açúcar, canela e manteiga e cubra com a outra metade do leite quente. Misture bem até obter um creme e sirva imediatamente,

Nero e Violeta também falaram sobre a polenta com melado, que fazia parte do lanche nas pausas das brincadeiras das crianças. Nero me contou que ele tirava

um pedaço de aproximadamente dois dedos de espessura da tábua da polenta, abria o pote de melado e passava por cima, “*da mesma forma que costuma se fazer com o pão, só que com a polenta*”, disse ele.

A polenta com queijo também era uma sensação. Todos os interlocutores com quem conversei me relataram comer polenta com queijo, de uma forma ou de outra. Na casa de Camélia, por exemplo, a polenta mole ainda quente vinha para a mesa com o queijo parmesão ralado na hora por cima. É claro que fazia a sensação entre as crianças, que adoravam aquele fiozinho de queijo derretido que ficava pendurado entre a travessa e o prato.

Violeta conta que sua preferência era por um preparo que a mãe fazia especialmente para ela: tirava duas fatias bem fininhas da polenta, colocava queijo colonial no meio e “sapecava” em cima do fogão à lenha. Com o calor da chapa, o queijo se derretia entre as duas fatias da polenta.

Nero, por sua vez, preferia colocar o queijo diretamente na chapa do fogão à lenha, para aflição da sua mãe, que depois precisava limpar a sujeira toda. Depois que o queijo derretia e se tornava uma crosta crocante, juntava-se a uma fatia generosa de polenta, combinando as duas texturas diferentes.

Marinho relata que a avó costumava levar para o seu pai, ele e o irmão, no campo, um cesto com o café da manhã, onde tinha polenta, salame e queijo colonial. Os três comiam o desjejum no meio do lavrado e, ao terminar, o pai voltava ao trabalho, enquanto os meninos iam para a escola. Nos poucos dias sem trabalho no campo, a xícara de café com leite acompanhada de polenta brustolada era o cardápio do café da manhã.

A polenta com banha era preferência dos mais velhos. Tanto Nero quanto Violeta contam que viam alguns dos parentes passarem a banha sobre a fatia recém cortada de polenta e comê-la em seguida, da mesma forma que se passa manteiga no pão. Violeta me falou também que a mãe gostava muito de polenta com café passado. Da mesma forma que ela e as irmãs comiam a polenta com leite, a mãe amassava a polenta junto do café e comia a mistura, que ficava parecida com a versão com leite, só mais escura.

A polenta mole com molho de carne, galinha ou miúdos era comum nas maiores refeições, como o almoço e o jantar. Eram servidos separados, uma

travessa com o molho e outra com a polenta. Só ao colocar a comida no prato é que a junção entre os dois era feita.

Todos estes recortes e narrativas mostram que, além de ser uma comida de vigor, nutritiva e saudável, a polenta ainda é versátil - vai da manhã à noite, do doce ao salgado, agradando os mais diferentes paladares. É o “pretinho básico” da mesa de italianos e descendentes, e certamente o mais emblemático dos pratos que surgiram entre estes interlocutores.

#### 5.4 A polenta na cultura popular

Em se tratando de uma comida tão fundamental entre italianos e seus descendentes, a polenta encontrou seu espaço para ser retratada também entre diferentes aspectos da “cultura popular”. Já mencionei anteriormente a representação do prato no filme *O Quatrilho* (1995), mas gostaria de explorar outros aspectos nos quais a polenta acaba se fazendo presente que vão muito além do prato.

Uma das canções mais famosas na região colonial italiana é “La bella polenta”, que mencionei anteriormente. A música menciona todo o percurso de vida da polenta, do plantio até ser acabada. Com um embalo alegre e ritmado, a polenta é plantada, cresce, floresce, é cozida, cortada, consumida, saboreada e terminada. É cantada pelos corais, nas festas tradicionais, nos momentos em que a polenta vai à mesa, entre outras ocasiões.

Ainda relacionado à música, Marinho me apresentou uma canção bastante conhecida na região friulana, intitulada “La mula de Parenzo”. Sua data de origem é imprecisa, mas de uma forma um pouco atípica, trata-se de uma canção de amor. Em vários momentos a comida é citada, mas o trecho que Marinho me apresentou diz o seguinte: “*se o mar fosse um molho, e os montes de polenta / imagina que maravilha seria, polenta e bacalhau.*” Mencionei anteriormente a importância do prato de polenta e bacalhau para algumas regiões da Itália, considerado um “prato fino” para muita gente.

Já no Rio Grande do Sul, um termo comum na região da serra é “polenteiro”, usado como uma gíria entre os descendentes de imigrantes italianos. Conversando

com alguns interlocutores, encontrei significados diferentes para o termo. O primeiro deles é usado para um rapaz muito galanteador, que está constantemente elogiando as moças. O segundo se refere a uma pessoa amuada, que está sempre de mal-humor, “empelotado”.

Há, ainda, um terceiro sentido empregado. Este faz referência direta à forma como a polenta era vista como uma comida “inferior”, de menor prestígio entre os indivíduos. Ser “polenteiro” significa literalmente comer muita polenta, mas é empregado de forma pejorativa, tema de piadas onde o indivíduo não tem condições financeiras para comer outra coisa.

Vários interlocutores me contaram sobre a expressão “te pego no fio da polenta”, usado pelos antigos também na região da serra gaúcha. O sentido dessa expressão é para advertir as crianças mais travessas que, caso não se comportassem, seriam punidas com castigo (ou punições físicas também) pelas suas leviandades.

A polenta também já foi homenageada na pintura italiana. Pietro Longhi (2020) foi um pintor que nasceu em Veneza em 1701. Sua obra foi dedicada a retratar cenas do cotidiano da época, sem pretensões satíricas ou críticas. A pintura intitulada “La Polenta” data de 1740 e foi um dos primeiros trabalhos do pintor após concluir seu treinamento com o também pintor Antonio Balestra. A obra faz parte do acervo permanente do *Museo dell’ Settecento Veneziano*, localizado em Veneza, na Itália, desde 1935.

Figura 39: La Polenta



Fonte: Wikimedia Commons<sup>46</sup>, 2019

Como não poderia deixar de ser, a polenta também tem seus festivais comemorativos. O maior deles, para minha surpresa, é no estado do Espírito Santo, na cidade de Venda Nova do Imigrante, localizada há pouco mais de 100 km da capital, Vitória. A Festa da Polenta (2020) começou em 1979 e chega, no ano de 2020, à sua 42ª edição. A programação da festa já inicia no mês de março, com o plantio do milho que posteriormente será colhido em setembro para o evento que ocorre na primeira quinzena de outubro. Conta com uma programação completa, que inclui escolha da rainha e das princesas, desfiles, culinária “típica”, apresentação de trajes “típicos”, entre outros.

Figura 40: O tombo da polenta

---

<sup>46</sup> Disponível em <[https://pt.m.wikipedia.org/wiki/Ficheiro:Ca%27\\_Rezzonico\\_-\\_La\\_Polenta\\_-\\_Pietro\\_Longhi.jpg](https://pt.m.wikipedia.org/wiki/Ficheiro:Ca%27_Rezzonico_-_La_Polenta_-_Pietro_Longhi.jpg)>. Acesso em 10 de fevereiro, 2020.





Fonte: Festa da Polenta, 2020

Na Itália também há vários festivais dedicados à polenta. O maior deles fica na Toscana, em San Quirico a Vernio. Com histórico de mais de 400 edições, a Festa della Polenta (201?) é famosa pelo tombo da polenta, mas também pelas outras comidas que são encontradas na festa, como vinho, salame e outros embutidos, bolo de castanhas e bolinhos doces. A estrela da festa, no entanto, é a polenta doce feita à base de farinha de castanha, centenário prato tradicional do Vale Bisenzio.

## 6 CONCLUSÃO

Talvez uma das etapas mais difíceis na construção deste trabalho seja escrever sua conclusão. Concluir significa dar um desfecho, um fim, um término para alguma coisa. Ainda que eu vá continuar na área da pesquisa e dar continuidade à minha formação acadêmica, este trabalho, que me acompanhou nos últimos dois anos, se encerra.

Ao longo de sua elaboração, busquei recapitular e sintetizar as experiências que tive no campo, junto aos interlocutores que contribuíram para que eu pudesse fazer este recorte da imigração italiana. Sendo eu mesma descendente de imigrantes italianos, foi uma satisfação grande aprender mais sobre todas essas diferentes realidades.

Também preciso destacar que minha breve formação na Antropologia me forneceu os subsídios necessários para que eu pudesse ter um olhar mais crítico sobre o campo que se desenrolou diante de mim. Precisei aprender a fazer etnografia, e durante este percurso cada nova experiência era uma descoberta e um aprendizado que certamente contribuíram para que eu ajustasse o necessário para a experiência seguinte.

Quando iniciei este trabalho, muito do que eu tinha como base sobre as motivações que levaram os italianos a migrar, sobre a jornada até chegar no RS e seu estabelecimento na região colonial estavam completamente inseridos dentro daquilo que eu defini anteriormente como “epopéia italiana”. Foi a partir do contato com outros autores, com o desenvolvimento do olhar analítico proporcionado pela formação no PPGAS e sob orientação da Prof.<sup>a</sup> Maria Eunice Maciel que foi possível a problematização em cima de alguns dos aspectos que dão à esta história contornos quase dramáticos.

No momento em que elaborei a estrutura da escrita etnográfica, minha premissa sempre foi buscar contextualizar cada um dos aspectos dessa dinâmica da migração dos interlocutores, começando pelos aspectos históricos e as motivações da migração até entrar nos aspectos culturais, sendo a alimentação um deles e o objetivo fim a ser alcançado com a pesquisa. Para minha surpresa, a recorrência e



importância da polenta foram tão fortes que precisei contemplar mais um desdobramento em cima da estrutura inicial.

Gostaria de retomar a diferença entre alimentação e comida, de DaMatta (1976) que explorei na alimentação. Para o autor, o alimento encarna os aspectos biológicos do ato alimentar, enquanto que a comida se refere aos aspectos sócio-culturais.

Ao longo desta etnografia, busquei explorar este tema trazendo principalmente as diferentes formas como os interlocutores enxergavam a comida em suas vidas. Uma das falas que mais representa isso foi trazida por Nero, quando ele afirma que “*Era muita coisa ligada à gastronomia, né? A gastronomia, quando tu vê, comandava a vida da gente*”, se referindo às dinâmicas alimentares na casa da família dele, durante a infância.

Este ponto é abordado principalmente nas diferentes formas de se fazer filó desde o século 19 até os dias atuais. A reunião de sociabilidade entre imigrantes envolvia os laços de amizade, mas sempre era feito em torno da comida, que posteriormente ficou caracterizada entre os descendentes como “típica” do filó, feita especialmente para estes encontros.

Mas além disso, a sociabilidade também fica marcada nas narrativas sobre um certo espírito de camaradagem que envolvia os vizinhos no abate dos animais, por exemplo. Nero e Violeta afirmam que já era prática comprar a carne daquele vizinho ou parente que ia “carnear” uma vaca ou um porco, pois não seria possível conservar a carne por muito tempo. Não posso deixar de questionar se é a camaradagem ou o espírito prático de poder tomar parte em uma situação de benefício mútuo.

Outro aspecto abordado na introdução que retomo agora ao concluir é o quanto a alimentação é permeada por outros aspectos culturais. No caso dos interlocutores, um dos pontos que se destaca é a relação entre a comida e a religião. Embora todos os interlocutores se reafirmem católicos, foram poucas as práticas alimentares diretamente vinculadas com a religião que encontrei durante a pesquisa. Tais práticas se concentram primordialmente nas duas datas mais significativas do catolicismo, que são o Natal e a Páscoa.

Em relação aos sistemas alimentares, ou cozinhas, (MACIEL, 2005) produzidos pelos imigrantes italianos e seus descendentes, ficou muito marcado que a comida é um fator de diferenciação entre os indivíduos. Todos eles falam com muito orgulho da comida italiana ou colonial italiana, de suas massas, de seus queijos e suas técnicas especiais.

A “cozinha” italiana, neste caso, se refere ao conjunto de práticas, saberes e fazeres que envolvem aquilo que identifica e é identificado enquanto italiano dentro do contexto culinário. A pizza e a massa, por mais que tenham origens diferentes, são mais associadas à cozinha italiana do que a qualquer outra.

Quando o assunto é direcionado para a comida italiana especificamente, aquela que se come quando visita a Itália, o sentimento fica ainda mais exacerbado. A qualidade dos preparos, dos ingredientes, das técnicas, dos conhecimentos, tudo fica ainda mais destacado. E não é sob a ótica de que lá seria o “original”, mas muito mais no sentido de que o empenho e a dedicação são maiores para um resultado bem sucedido.

O ponto que ficou mais destacado para mim é que a alimentação exerce um papel central nas dinâmicas sociais entre os indivíduos e deles para com os demais indivíduos e culturas. O *habitus* aqui presente, exercido a partir da comida, serve como um unificador da identidade italiana entre estes indivíduos, bem como um separador entre eles e os demais. A figura da comida é central porque classifica aquilo que entendem por comida italiana em um patamar considerado “superior” em relação a todas as outras.

Entendo a retomada da polenta como um resgate aos regionalismos, às práticas do passado e à comida emblemática, que durante tanto tempo foi característica marcante dos mais pobres. No entanto, a partir do momento em que ela recebe uma roupagem nova e passa a figurar entre os pratos dos restaurantes mais caros, em preparos sofisticados e que descaracterizam a identidade dela, a polenta passa a ser ressignificada sob um novo contexto.

Ainda assim, entre os interlocutores, a polenta é uma comida fundamental na construção das suas identidades enquanto indivíduos imigrantes italianos. Ela é uma conexão com o passado, com as raízes, com as memórias mais antigas, com o lugar de onde os antepassados saíram e com toda a história vivida por eles.

A polenta é um dos elementos que simboliza a “epopéia italiana”, que materializa o imaginário do imigrante que desbrava os territórios “inabitados” brasileiros, porque sua produção foi tão demorada e, ao mesmo tempo, tão desejada em um momento em que não havia comida. Afinal, conforme Maciel (2001), o ato alimentar também implica diretamente em um valor simbólico.

Ainda relacionado os temas que surgiram durante a elaboração deste trabalho, me chamou a atenção como os próprios interlocutores percebem a diferença entre a comida que aqui se identifica como italiana e a que é encontrada na Itália. Tanto nos momentos em que Rosa e Marinho se questionavam um ao outro sobre estas diferenças, como quando Camélia, com o livro calabrês aberto na frente, listava os pratos que a mãe fazia e quais eram as diferenças, ou ainda quando Nero e Violeta falavam sobre as particularidades encontradas lá e aqui.

Acredito que esse movimento é importante, no sentido de valorizar o saber, a prática e o patrimônio gastronômico da região colonial italiana. Não deve servir para colocá-los em patamares de importância diferentes, mas sim para que se perceba a importância que a cultura alimentar construída pelos imigrantes italianos no estado teve e que precisa ser preservada como tal, enquanto comida colonial italiana ou da região de colonização italiana.

Quando comecei este trabalho, muitas foram as dúvidas e incertezas que me acompanhavam. Precisei reaprender muitas coisas, inclusive a escrever - perder os vícios da “escrita científica” em terceira pessoa e mudar para a abordagem direta em primeira pessoa. Talvez a maior das dúvidas que eu tinha era se minha familiaridade com o campo, em função não apenas do trabalho de conclusão de curso na Gastronomia, mas também da minha ascendência, me permitiria ter um olhar mais crítico e distanciado, o mesmo olhar que eu teria se tivesse escolhido outro objeto de pesquisa.

Hoje, escrevendo esta conclusão, eu percebo que a minha formação como aprendiz de antropóloga me forneceu os subsídios que eu precisava para entrar em campo com uma visão mais crítica e mais analítica daquilo que eu estava percebendo na minha observação participante e nas entrevistas com os interlocutores.

Eu espero que este trabalho possa oferecer os subsídios para uma continuação na pesquisa com os imigrantes italianos, principalmente na área da alimentação. Valorizar o saber, as práticas, o conhecimento e o sabor da colônia italiana é um passo importante não apenas do ponto de vista antropológico, de onde eu falo hoje, mas também pensando no aspecto gastronômico e patrimonial, de onde eu parti para chegar até aqui.

## 7 REFERÊNCIAS

A CASA. In: **Casa Perini**. Disponível em <<https://www.casaperini.com.br/a-casa>>. Acesso em 06 de fevereiro, 2020.

ABDALA, Mônica Chaves. **Receita de mineiridade**: a cozinha e a construção da imagem do mineiro. Uberlândia: EDUFU, 1997.

ARTUSI, Pellegrino. First courses. In: ARTUSI, Pellegrino. **Science in the kitchen and the art of eating well**. Toronto, Buffalo, London: University of Toronto Press, 2004. p. 36-109.

AZEVEDO, Célia Maria Marinho. Os políticos e a “onda negra”. In: AZEVEDO, Célia Maria Marinho. **Onda negra, medo branco**: o negro no imaginário das elites. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1987. p. 105-174.

BARBOSA, Livia. Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros. In: **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 13, n. 28, p. 87-116, jul./dez. 2007.

BATTISTEL, Arlindo. Antecedentes da imigração italiana no Rio Grande do Sul. In: BATTISTEL, Arlindo. **Colônia italiana**: religião e costumes. Porto Alegre: Escola Superior de Teologia São Lourenço de Brindes, 1981. p. 15-20.

BERTONHA, João Fábio. Um povo em busca de sua identidade nacional. In: BERTONHA, João Fábio. **Os Italianos**. São Paulo: Contexto, 2008. p. 43-80.

BLACKETT, Howard. Cession of Venetia and Rome. In: BLACKETT, Howard. **Life of Giuseppe Garibaldi**: italian, hero and patriot. London: Walter Scott, 1888. p. 302-310.

BLINKHORN, Martin. Mussolini's dictatorship. In: BLINKHORN, Martin. **Mussolini and Fascist Italy**. New York: Routledge, 1994.

BLINKHORN, Martin. The decline and fall of fascism. In: BLINKHORN, Martin. **Mussolini and Fascist Italy**. New York: Routledge, 1994.

BONI, Luis. COSTA, Rovílio. Aspectos antropológicos da vida do imigrante italiano - o indivíduo na sociedade agrária. In: BONI, Luis. COSTA, Rovílio. **Os italianos do Rio Grande do Sul**. Caxias do Sul: Correio Riograndense, 1984. p. 148-182.

BONI, Luis. COSTA, Rovílio. A história que ninguém conta. In: BONI, Luis. COSTA, Rovílio. **Os italianos do Rio Grande do Sul**. Caxias do Sul: Correio Riograndense, 1984. p. 92-109.

BONI, Luis. COSTA, Rovílio. A Itália de 1870. In: BONI, Luis. COSTA, Rovílio. **Os italianos do Rio Grande do Sul**. Caxias do Sul: Correio Riograndense, 1984. p. 49-62.

BOURDIEU, Pierre. Sobre o poder simbólico. In: BOURDIEU, Pierre. **O poder simbólico**. Rio de Janeiro: Editora Bertrand, 1989. p. 7-16.

BRASIL. [Constituição (1934)]. **Constituição da República dos Estados Unidos do Brasil de 1934**. Brasília, DF: Presidência da República, [2019]. Disponível em <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/Constituicao/Constituicao34.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Constituicao/Constituicao34.htm)>. Acesso em 24 set. 2019.

BRASÍLIA (DF). Serviço Público Federal. Ministério da Cultura. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Certidão da Ata de Reunião da Comissão Técnica do Inventário Nacional de Diversidade Linguística (CT-INDL)**. Registro em: 10 nov. 2014. Disponível em <[http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Certidao\\_%20Talian.pdf](http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Certidao_%20Talian.pdf)>. Acesso em 06 nov. 2019.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. Aphorisms of the Professor. In: BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. **The Physiology of Taste or Transcendental gastronomy**. Adelaide: The University of Adelaide Library, 2014.

BUONASSISI, Vincenzo. Introduzione. In: BUONASSISI, Vincenzo. **La cucina degli italiani**. Milano: Idealibri, 1992. p. 6-11.

Calorias em polenta (cozido). In: **Fatsecret Brasil**. 2011. Disponível em <<https://www.fatsecret.com.br/calorias-nutri%C3%A7%C3%A3o/gen%C3%A9rico/polenta?portionid=2733121&portionamount=1,000>>. Acesso em 09 de fevereiro, 2020.

CANDAU, Joel. Memória e identidade: do indivíduo às retóricas holísticas. In: CANDAU, Joel. **Memória e identidade**. São Paulo: Contexto, 2012. p. 21-57.

CAPATTI, Alberto. MONTANARI, Massimo. L'ordine delle vivande. In: CAPATTI, Alberto. MONTANARI, Massimo. **La cucina italiana: Storia di una cultura**. Roma: Editori Laterza, 1999. p. 145-183.

CAPATTI, Alberto. MONTANARI, Massimo. Mangiare all'italiana In: CAPATTI, Alberto. MONTANARI, Massimo. **La cucina italiana: Storia di una cultura**. Roma: Editori Laterza, 1999. p. 41-98.

CARDÁPIO. In: **Galeria Casa do Marquês**. Disponível em <<https://galeriacasadomarques.com.br/menu-2/>>. Acesso em 08 de janeiro, 2020.

CARDÁPIO. In: **Restaurante Komka**. 2018. Disponível em <<https://www.komka.com.br/acompanhamento-massa-polenta-salada>>. Acesso em 10 de fevereiro, 2020.

CARNEIRO DA CUNHA, Manuela. Libertos: sujeição política. In: CARNEIRO DA CUNHA, Manuela. **Negros estrangeiros: os escravos libertos e sua volta à África**. São Paulo: Editora Brasiliense, 1985. p. 62-99.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.

CENNI, Franco. A colonização italiana no Rio Grande do Sul. In: CENNI, Franco. **Italianos no Brasil**. São Paulo: Martins, Ed. da Universidade de São Paulo. 1975. p. 103-131.

CENNI, Franco. O “rei café” e a “grande imigração”. In: CENNI, Franco. **Italianos no Brasil**. São Paulo: Martins, Ed. da Universidade de São Paulo. 1975. p. 157-195.

CÉSAR, Pedro de Alcântara Bittencourt. Roteiros turísticos-culturais na Serra Gaúcha (RS-Brasil): escolha e formação do percurso e seu apelo histórico memorial. In: **Rev. Bras. Pesq. Tur.**, v.10, n. 3 São Paulo Set/Dez 2016.

COELHO, Carolina. Globalização. In: COELHO, Carolina. **História e antropologia da nutrição**. Rio de Janeiro: SESES, 2015. p. 145-177

CONSTANTINO, Núncia Santoro de. Ítalo-Gaúchos: imigrantes na cidade e identidade étnica. In: BAQUERO, Marcello. et al. **Diversidade étnica e identidade gaúcha**. Santa Cruz do Sul: Editora da UNISC, 1994.

CONTRERAS, Jesús. Funciones socioculturales de la alimentación. In: CONTRERAS, Jesús. **Antropología de la Alimentación**. Madrid: EUDEMA, 1993. p. 51-69

CONTRERAS, Jesús. GARCIA, Mabel. Alimentação, sociedade e distinção social. In: CONTRERAS, Jesús. GARCIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011. p. 211-287.

COSTA, Rovílio. BATTISTEL, Arlindo. Capitel: último marco leigo de religiosidade do italiano. In: COSTA, Rovílio. BATTISTEL, Arlindo. **Assim vivem os italianos: religião, música, trabalho e lazer**. Porto Alegre: Escola Superior de Teologia São Lourenço de Brindes e Editora da Universidade de Caxias, 1983. p. 628-647.

COSTA, Rovílio. COSTELLA, Irineu. SALAME, Pedro. SALAME, Paulo. Alimentação, vestuário e costumes. In: COSTA, Rovílio. COSTELLA, Irineu. SALAME, Pedro. SALAME, Paulo. (Org.). **Imigração italiana no Rio Grande do Sul: vida, costumes e tradições**. Porto Alegre: Sulina, 1974. p. 54-69.

COSTA, Rovílio. COSTELLA, Irineu. SALAME, Pedro. SALAME, Paulo. Antecedentes, vida e costumes da imigração italiana no Rio Grande do Sul. In: COSTA, Rovílio. COSTELLA, Irineu. SALAME, Pedro. SALAME, Paulo. (Org.). **Imigração italiana no Rio Grande do Sul: vida, costumes e tradições**. Porto Alegre: Sulina, 1974. p. 8-25.

COSTA, Rovílio. COSTELLA, Irineu. SALAME, Pedro. SALAME, Paulo. Educação, cultura e formação na imigração italiana. In: COSTA, Rovílio. COSTELLA, Irineu. SALAME, Pedro. SALAME, Paulo. (Org.). **Imigração italiana no Rio Grande do Sul: vida, costumes e tradições**. Porto Alegre: Sulina, 1974. p. 92-100.

DI COMITE, Luigi. **L'emigrazione italiana nella prima fase del processo transizionale**. Giornale Degli Economisti E Annali Di Economia, Nuova Serie, 42, n. 7/8. 1983. p. 507-517.

DIVULGAÇÃO / CP. Galetto tem lugar garantido na culinária gaúcha. **Correio do Povo**, Porto Alegre, 22 de abr. 2012. Ano 117, número 205, Caderno Notícia. Disponível em <<https://digital2.correiodopovo.com.br/pub/correiodopovo/?numero=2829>>. Acesso em 30 de março, 2020.

DORNELLES, Soraia Sales. **De Coroados a Kaigang**: as experiências vividas pelos indígenas no contexto de imigração alemã e italiana no Rio Grande do Sul do século XIX e início do XX. 2011. Dissertação (Mestrado em História) - Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2011.

DOUGLAS, Mary. **Pureza e perigo**. São Paulo: Edições 70, 1991.

DUGGAN, Christopher. The liberal state and the social question, 1870-1900. In: DUGGAN, Christopher. **A concise history of Italy**. Cambridge: Press Syndicate of the University of Cambridge, 1998. p. 143-170

DUGGAN, Christopher. The Republic. In: DUGGAN, Christopher. **A concise history of Italy**. Cambridge: Press Syndicate of the University of Cambridge, 1998. p. 240-294.

DUMONT, Louis. Introdução. In: DUMONT, Louis. **Homo Hierarchicus**: o sistema de castas e suas implicações. São Paulo: Editora da USP, 2008.

DUPONT, Florence. Gramática da alimentação e das refeições romanas. In: FLANDRIN, Jean-Louis. MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 151-164.

DURAYSKI, Juliana. FONSECA, Marcelo Jacques. A dimensão sagrada do consumo do chimarrão. In: VI Encontro de Marketing da ANPAD. Gramado, 2014. **Anais eletrônicos [...]**. Gramado, 2014. Disponível em <[http://www.anpad.org.br/admin/pdf/2014\\_EMA313.pdf](http://www.anpad.org.br/admin/pdf/2014_EMA313.pdf)>. Acesso em 30 de março, 2020.

DURKHEIM, Émile. O que é um fato social? In: DURKHEIM, Émile. **As regras do método sociológico**. São Paulo: Martins e Fontes, 2007. p. 1-13.

FEDER, Elsa. DIAS, Celia. A polenta hospitaleira dos italianos na história do Brasil. In: II SIMPÓSIO INTERNACIONAL "ALIMENTAÇÃO E CULTURA: TRADIÇÃO E INOVAÇÃO NA PRODUÇÃO E CONSUMO DE ALIMENTOS". Vila Real, 2016. **Anais eletrônicos [...]**. Vila Real, 2016. Disponível em <<http://www3.eca.usp.br/sites/default/files/form/biblioteca/acervo/producao-academica/002797013.pdf>>. Acesso em 12 de fevereiro, 2020.



FERNANDES, Liana Laganá. **Língua e alimentação**: dois elementos da identidade italiana em Pedrinhas Paulista. 2006. Dissertação (Mestrado em Letras) - Universidade de São Paulo, São Paulo, 2006.

**FESTA DA POLENTA**. Disponível em <<http://www.festadapolenta.com.br/>>. Acesso em 10 de fevereiro, 2020.

**FESTA DELLA POLENTA**. 201?. Disponível em <<https://www.visittuscany.com/en/topevents/festa-della-polenta/>>. Acesso em 10 de fevereiro, 2020.

**FILÓ DE VILA FLORES**. Disponível em <<https://filo.negocio.site/?fbclid=IwAR1SN0Y8B8cMcaeWayuaPVTrcxnA0Yrui7N9kDJ4wJxHVcTKob3ACIW6tAU>>. Acesso em 28 out. 2019.

FISCHLER, Claude. Comensal eterno y comensal moderno. In: FISCHLER, Claude. **El (h)omnívoro**: el gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Editorial Anagrama, 1995. p. 11-23.

FLANDRIN, Jean-Louis. Pré-história e primeiras civilizações: a humanização das condutas alimentares. In: FLANDRIN, Jean-Louis. MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 22-28.

FORTALEZA DO PINHÃO DA SERRA CATARINENSE. In: **Slow Food Brasil**. Disponível em <<http://www.slowfoodbrasil.com/fortalezas/fortalezas-no-brasil/231-fortaleza-do-pinhao-da-serra-catarinense>>. Acesso em 06 de fevereiro, 2020.

GOOCH, John. Introdução. In: GOOCH, John. **A unificação da Itália**. São Paulo: Editora Ática, 1991. p. 13-14.

GOOCH, John. O triunfo do Piemonte, 1859-70. In: GOOCH, John. **A unificação da Itália**. São Paulo: Editora Ática, 1991. p. 49-63.

HALL. Stuart. O papel da representação. In: HALL, Stuart. **Cultura e representação**. Rio de Janeiro: Ed. PUC-Rio, 2016. p. 31-55.

HERRMANN, Vanessa. Codeguim italiano: receitas de um embutido quase desconhecido. In: **Caixa Colonial**, 24 julho 2018. Disponível em: <<https://caixacolonial.club/blog/codeguim-italiano-2361/>>. Acesso em 30 de novembro, 2019.

HOBBSAWN, Eric. The nation as a novelty: from revolution to liberalism. In: HOBBSAWN, Eric. **Nations and nationalism since 1780**. Cambridge: University Press, 2000. p. 14-45.

HUTTER, Lucy. Imigração italiana: aspectos gerais do processo imigratório. In: **Revista do Instituto de Estudos Brasileiros**, São Paulo, n. 27, p. 59-73. 1987.

INGOLD, Tim. ALMEIDA, Rafael. Antropologia versus etnografia. In: **Cadernos de Campo** (São Paulo 1991), v. 26, n. 1, 19 jun. 2018. p. 222-228.

**Kingdom of Italy.** In: Wikimedia Commons. Disponível em <[https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Kingdom\\_of\\_Italy\\_-\\_1871.png](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Kingdom_of_Italy_-_1871.png)>. Acesso em 22 de janeiro, 2020.

LAPLANTINE, Françoise. TRINDADE, Liana. O imaginário, a ideologia e a ilusão. In: LAPLANTINE, Françoise. TRINDADE, Liana. **O que é imaginário.** São Paulo: Brasiliense, 2003.

LAROQUE, Luiz Fernando da Silva. **Fronteiras Geográficas, étnicas e culturais envolvendo os Kaingang no sul do Brasil.** 2006. Tese (Doutorado em História) - Universidade do Vale do Rio dos Sinos, São Leopoldo, 2006.

LÉVI-STRAUSS, Claude. A estrutura dos mitos. In: LÉVI-STRAUSS, Claude. **Antropologia estrutural.** São Paulo: Cosac Naify, 2012. p. 221-248.

LÉVI-STRAUSS, Claude. Pequeno tratado de etnologia culinária. In: LÉVI-STRAUSS, Claude. **A origem dos modos à mesa.** Mitológicas 3. São Paulo: Cosac Naify, 2006. p. 425-448.

LUZZATTO, Darcy Loss. A nossa língua. In: MAESTRI, Mário (Coord.) **Nós, os ítalo gaúchos.** Porto Alegre: Ed. Universidade/UFRGS, 1996. p. 168-175

LUZZATTO, Darcy Loss. O nosso idioma. In: LUZZATTO, Darcy Loss. **El nostro parlar:** e outras crônicas. Porto Alegre: Sagra: DC Luzzatto, 1993. p. 30-33.

MACHADO, Carmen. MENASCHE, Renata. SALAMONI, Giancarla. Comida, identidade e simbolismo: saberes e práticas alimentares na conformação da italianidade na colônia de Pelotas. In: MENASCHE, Renata (Org.). **Saberes e sabores da colônia:** alimentação e cultura como abordagem para o estudo do rural. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2015.

MACIEL, Maria Eunice. Considerações sobre gaúchos e colonos. In: **Diversidade étnica e identidade gaúcha.** Santa Cruz do Sul: Editora da UNISC, 1994.

MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação, ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? In: **Horizontes Antropológicos.** Porto Alegre, ano 7, n. 16, dezembro de 2001, p. 145-156.

MACIEL, Maria Eunice. Olhares antropológicos sobre a alimentação: identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria. GARCIA, Rosa Wanda Diez (Org.). **Antropologia e nutrição:** um diálogo possível [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. p. 49-55.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. In: **Estudos Históricos.** Rio de Janeiro, n. 33, janeiro-junho de 2004, p. 25-39.

MAESTRI, Mario. A imigração colonial-camponesa italiana. In: MAESTRI, Mario. **Breve história do Rio Grande do Sul: da pré-história aos dias atuais**. Passo Fundo. Ed. Universidade de Passo Fundo, 2010. p. 208-220.

MALINOWSKI, Bronislaw. **Os Argonautas do Pacífico Ocidental**. São Paulo: Ubu Editora, 2018.

MANGONI, Andrea. Cereali antichi - Il mais Biancoperla. In: **Blog Oryctes**. 26 de março, 2012. Disponível em: <http://oryctesblog.blogspot.com/2012/03/cereali-antichi-il-mais-biancoperla.html>. Acesso em 21 de janeiro, 2020.

MANFROI, Olívio. A colonização italiana no Rio Grande do Sul, 1875-1914. MANFROI, Olívio. **A colonização italiana no Rio Grande do Sul: implicações econômicas, políticas e culturais**. Porto Alegre: Grafosul, Instituto Estadual do Livro, 1975. p. 55-90.

MANFROI, Olívio. As ambiguidades da política brasileira de colonização. MANFROI, Olívio. **A colonização italiana no Rio Grande do Sul: implicações econômicas, políticas e culturais**. Porto Alegre: Grafosul, Instituto Estadual do Livro, 1975. p. 33-53.

MANFROI, Olívio. Os emigrantes deserdados. MANFROI, Olívio. **A colonização italiana no Rio Grande do Sul: implicações econômicas, políticas e culturais**. Porto Alegre: Grafosul, Instituto Estadual do Livro, 1975. P.93-121.

MARKS, Gil. **Encyclopedia of Jewish Food**. Hoboken: John Wiley & Sons, Inc., 2010.

MENU. In: **Casa Micheletto**. 2020. Disponível em <http://www.casamicheletto.com.br/jantar-em-porto-alegre/menu/6>>. Acesso em 10 de fevereiro, 2020.

MENU. In: **Da Vittorio**. 2019. Disponível em <https://www.davittorio.com/images/davittorio/ristorante/brusaporto/menu/Menu%20Ristorante%20-%20Inglese.pdf>>. Acesso em 10 de fevereiro, 2020.

MENU. In: **Dal Pascotare Santini**. 2019. Disponível em <https://www.dalpescatore.com/en/menu>>. Acesso em 10 de fevereiro, 2020.

MENU. In: **Enoteca Pinchiorri**. 2019. Disponível em <https://enotecapinchiorri.it/menu.php>>. Acesso em 10 de fevereiro, 2020.

MENU. In: **NB Steak House**. 2015. Disponível em <https://www.nbsteak.com.br/menu/>>. Acesso em 10 de fevereiro, 2020.

MENU. In: **Osteria Francescana**. Disponível em <https://www.osteriafrancescana.it/menu/>>. Acesso em 09 de janeiro, 2020.

MENU. In: **The Raven**. 2015. Disponível em <<http://www.theravenrestaurant.com/#menu>>. Acesso em 10 de fevereiro, 2020.

MONTANARI, Massimo. Comer junto. In: MONTANARI, Massimo. Comida como cultura. São Paulo: Editora Senac, 2008. p. 157-170.

MORALES, Gloria Lopez. Et al. El expediente Pueblo de Maíz. La cocina ancestral de México. In: MORALES, Gloria Lopez. Et al. **Pueblo de maíz**. La cocina ancestral de México. Obregon: Conaculta, 2004. p. 13-126

NOWAK, Zachary. Folklore, Fakelore, History: invented tradition and the origins of the pizza margherita. In: BENTLEY, Amy. **Food, Culture & Society: An International Journal of Multidisciplinary Research**. London, Volume 17, Issue 1, March 2014. p. 103-124

**O QUATRILHO**. Direção de Fábio Barreto. Rio de Janeiro: Consórcio Severiano Ribeiro e Marcondes, 1995. 1 fita de vídeo (114 min.), VHS, son., color.

OLIVEIRA, Flávia Arlanch Martins. Padrões alimentares em mudança: a cozinha italiana no interior paulista. **Rev. Bras. Hist.**, São Paulo, v. 26, n. 51, p. 47-62, Junho, 2006.

**PAMPAS HOTEL FAZENDA**. Acomodações: Pipas de vinho. Disponível em <<https://hoteispampas.com.br/acomodacoes/pipas-de-vinho/>>. Acesso em 19 de dezembro, 2019.

PECCINI, Rosana. Galeto al Primo Canto: tradição gastronômica. In: **V Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL - SeminTUR**. Universidade de Caxias do Sul (UCS), Caxias do Sul, jun, 2008.

PELLANDA, Ernesto. Aspectos gerais da imigração italiana no Rio Grande do Sul. In: BERTASO, Henrique. LIMA, Mário de Almeida. (Org.) **Álbum Comemorativo do 75º Aniversário da Colonização Italiana no Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Revista do Globo, 1950. p. 34-64.

PIETRO LONGHI. In: **National Gallery London**. 2020. Disponível em <<https://www.nationalgallery.org.uk/artists/pietro-longhi>>. Acesso em 10 de fevereiro, 2020.

POSSAMAI, Paulo. Novecento (século XX). In: POSSAMAI, Paulo. **“Dall’Italia siamo partiti”**: a questão de identidade entre os imigrantes italianos e seus descendentes no Rio Grande do Sul (1875-1945). Passo Fundo: UPF, 2005. p. 139-247.

POSSAMAI, Paulo. Ottocento (século XIX). In: POSSAMAI, Paulo. **“Dall’Italia siamo partiti”**: a questão de identidade entre os imigrantes italianos e seus descendentes no Rio Grande do Sul (1875-1945). Passo Fundo: UPF, 2005. p. 19-138.

POULIN, Jean-Pierre. As grandes correntes socioantropológicas e o seu encontro com o “fato alimentar”. In: POULIN, Jean-Pierre. **Sociologias da Alimentação**. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2004. p. 155-165.

RADCLIFFE-BROWN. A. R. On joking relationships. In: RADCLIFFE-BROWN. A. R. **Structure and function in primitive society**. Illinois: The Free Press Glencoe, 1952. p. 90-104.

RICHARDS, Audrey. **Hunger and work in a savage tribe: a functional study of nutrition among the southern Bantu**. London: George Routledge & Sons, LTD., 1932.

REBELATO, Marcelo Giroto. Uma análise sobre a estratégia competitiva e operacional dos restaurantes de *self-service*. In: **Gestão e Produção**, São Carlos, v. 4, n. 3, p. 321-334, dez. 1997.

ROMANO, Salvatore. Lotta di classe e mutamento politico nel periodo seguente alla prima guerra mondiale. In: ROMANO, Salvatore. **La classi sociali in Italia: Dal medioevo all'età contemporanea**. Torino: Giulio Einaudi editore s. p. a., 1965.

SANTOS, Ademir Valdir dos. Educação e colonização no Brasil: as escolas étnicas alemãs. **Cad. Pesqui.**, São Paulo, v. 42, n. 146, p. 538-561, Ago. 2012.

SILVA, Carla Maicá. “Gentilíssimo senhor artusi” uma análise discursiva sobre a autoria de a ciência na cozinha e a arte de comer bem, de Pellegrino Artusi. 2019. Dissertação (Mestrado em Letras). Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2019. Disponível em <<https://lume.ufrgs.br/handle/10183/204642>>. Acesso em 9 de fevereiro, 2020.

SMITH, Denis Mack. The nation asserts itself. In: SMITH, Denis Mack. **Italy: a modern history**. Michigan: University of Michigan Press, 1959. p. 101-132

SMITH, Denis. The onset of war. In: SMITH, Denis Mack. **Italy: a modern history**. Michigan: University of Michigan Press, 1959. p. 263-305.

**VILA FLORES**. Prefeitura Municipal. A cidade / História. Disponível em <<http://www.vilaflores.rs.gov.br/a-cidade/historia>>. Acesso em 28 out. 2019.

**VINÍCOLA GARIBALDI**. Enoturismo. Disponível em <<https://www.vinicolagaribaldi.com.br/enoturismo>>. Acesso em 18 de dezembro, 2019.

VIZIOLI, Paulo. Os pontos cardeais da cozinha italiana. In: VIZIOLI, Paulo. **Italianos à mesa: uma viagem gastronômica através da Itália**. São Paulo: Editora Nova Alexandria, 2001. p. 17-27.

WEBER, Regina. Imigração e identidade étnica: temáticas historiográficas e conceituações. In: **Dimensões**, Vitória, n. 18, p. 236-250, 2006.

WRIGHT, Jeni. TREUILLE, Eric. Como preparar carne bovina & vitela. In: WRIGHT, Jeni. TREUILLE, Eric. **Le Cordon Bleu**: Todas as técnicas culinárias. São Paulo: Editora Marco Zero, 2004. p. 120-123.

ZANINI, Maria Catarina. SANTOS, Miriam. O trabalho como “categoria étnica”: um estudo comparativo da ascensão social de imigrantes italianos e seus descendentes no Rio Grande do Sul (1875-1975). In: **Revista Interdisciplinar da Mobilidade Humana**. Brasília, ano XVII, n. 33, p. 177-198, jul./dez. 2009.