

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
FACULDADE DE FILOSOFIA, LETRAS E CIÊNCIAS HUMANAS
DEPARTAMENTO DE LETRAS MODERNAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM LÍNGUA, LITERTURA E CULTURA
ITALIANAS

Silvana Azevedo

**COZINHA(S) DE HERANÇA ÍTALO-PAULISTANA: SABORES E
SABERES COMPARTILHADOS E EM (RE)CONSTRUÇÃO**

Versão corrigida

SÃO PAULO

2024

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
FACULDADE DE FILOSOFIA, LETRAS E CIÊNCIAS HUMANAS
DEPARTAMENTO DE LETRAS MODERNAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM LÍNGUA, LITERATURA E CULTURA
ITALIANAS

Silvana Azevedo

**COZINHA(S) DE HERANÇA ÍTALO-PAULISTANA: SABORES E
SABERES COMPARTILHADOS E EM (RE)CONSTRUÇÃO**

Versão corrigida

Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Língua, Literatura e Cultura Italianas do Departamento de Letras Modernas da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo para a obtenção do título de Doutora em Letras

Área de Concentração: Língua, Literatura e Cultura Italianas

Orientadora: Professora Doutora Fernanda Landucci Ortale

SÃO PAULO

2024

ENTREGA DO EXEMPLAR CORRIGIDO DA DISSERTAÇÃO/TESE**Termo de Anuência do (a) orientador (a)**

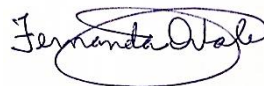
Nome do (a) aluno (a): Silvana Azevedo de Almeida

Data da defesa: 12/12/2023

Nome do Prof. (a) orientador (a): Fernanda Landucci Ortale

Nos termos da legislação vigente, declaro **ESTAR CIENTE** do conteúdo deste **EXEMPLAR CORRIGIDO** elaborado em atenção às sugestões dos membros da comissão Julgadora na sessão de defesa do trabalho, manifestando-me **plenamente favorável** ao seu encaminhamento ao Sistema Janus e publicação no **Portal Digital de Teses da USP**.

São Paulo, 10/02/2024



(Assinatura do (a) orientador (a))

FOLHA DE APROVAÇÃO

AZEVEDO, Silvana

COZINHA(S) DE HERANÇA ÍTALO-PAULISTANA: SABORES E SABERES
COMPARTILHADOS E EM (RE)CONSTRUÇÃO

Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em
Língua, Literatura e Cultura Italianas do Departamento
de Letras Modernas da Faculdade de Filosofia, Letras e
Ciências Humanas da Universidade de São Paulo, para
obtenção do Título de Doutora em Letras.

Aprovada em:

Banca Examinadora

Prof. Dr.: _____ Instituição: _____

Julgamento: _____ Assinatura: _____

Prof. Dr.: _____ Instituição: _____

Julgamento: _____ Assinatura: _____

Prof. Dr.: _____ Instituição: _____

Julgamento: _____ Assinatura: _____

Autorizo a reprodução e divulgação total ou parcial deste trabalho, por qualquer meio convencional ou eletrônico, para fins de estudo e pesquisa, desde que citada a fonte.

Catálogo na Publicação
Serviço de Biblioteca e Documentação
Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo

A994c Azevedo, Silvana
Cozinha(s) de herança ítalo-paulistana: sabores e saberes compartilhados e em (re)construção / Silvana Azevedo; orientador Fernanda Landucci Ortale - São Paulo, 2024.
146 f.

Tese (Doutorado)- Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo.
Departamento de Letras Modernas. Área de concentração: Língua, Literatura e Cultura Italiana.

1. Cozinha de herança. 2. Imigrantes italianos. 3. Memória. 4. Identidade. 5. Cultura gastronômica. I. Ortale, Fernanda Landucci, orient. II. Título.

Dedico este trabalho a todos que precisaram deixar a sua pátria, a sua casa, em busca de paz, alimento e dignidade. Imigrantes que enfrentaram medos e cruzaram fronteiras por mar e terra, num impulso em direção à vida. Para aqueles, que ainda machucados na carne e na alma, usaram as mãos e os saberes culinários para travar a batalha da conquista do novo espaço, referenciando e perpetuando as memórias, por meio do gosto.

AGRADECIMENTOS

À Professora Doutora Fernanda Landucci Ortale por ter me acolhido, aberto esse caminho, trilhado comigo e permitido que eu deixasse essa herança para o mundo, antes mesmo de se tornar a minha orientadora. Obrigada, Fernanda, por mostrar a direção e me deixar seguir no meu ritmo, respeitando a minha identidade e permitindo que nesse percurso eu pudesse me conectar com o passado das pessoas para que esse trabalho se tornasse presente.

À Professora Doutora Giliola Maggio pelo sorriso sempre aberto e olhos brilhantes cheios de sabedoria que me trouxeram até aqui. Sua presença em todas as etapas da minha jornada no programa de Pós-graduação da universidade foram fundamentais para o encaminhamento do meu trabalho e crescimento pessoal.

À Professora Paola Baccin, por abrir as portas e me conduzir até um trecho do percurso.

À querida Adriana Mendes Porcellato que apareceu na hora certa, com o apoio precioso e me fazendo acreditar que daria tudo certo. Uma amiga para a vida. Adri, tenha a certeza de que a memória desses dias e a minha gratidão por você nunca serão apagadas.

À Cristina Vasconcelos pelo toque de arte e beleza em um tudo o que faz, contribuindo para a criação do designer gráfico do símbolo de Cozinha de Herança. Ficou perfeito.

Ao Maurício Pierro, um artista incrível de traços marcantes, autor do belíssimo infográfico da cidade de São Paulo ambientado entre os anos 1890 e 1920, concebido a partir dos direcionamentos dados por mim. Sou muito grata pela sua arte, paciência e compreensão em atender a todos os meus pedidos, na busca pelo melhor resultado.

Ao NuCLiH – Núcleo de Estudos de Cultura e Língua de Herança, grupo muito precioso, um espaço de reflexões, trocas, articulações e aprendizados com pesquisadores dedicados aos temas relacionados à manutenção e revitalização linguística e cultural das comunidades de imigrantes e de seus descendentes.

À Rosângela Fornasier, amiga que os anos de universidade me trouxe, pelos compartilhamentos, empatia, incentivo e parceria.

À Erika Sarsur, uma luz numa tarde nebulosa e fria, quando tudo parecia sem sentido e direção. Que bom ter você por perto.

Ao Programa de Pós-graduação em Língua, Literatura e Cultura Italianas da USP, onde encontrei acolhimento, conhecimento e acima de tudo pessoas que muito contribuíram para a minha jornada nesse universo acadêmico. Incluo, especialmente, os colegas Rafael Scabin, Karine Marielly, Gabrielle Salvatto, Vinicio Corrias, Adriana Porcellato, Darius Emrani; os professores da área de italiano e os estudantes que convivi durante o estágio do Programa de Aperfeiçoamento de Ensino.

Cássia, Joy, Gabi, Mônica, Luiz Sampaio, Adriana Nasser, tio Alberto e Maria pelo apoio e incentivo, cada um ao seu modo, mas fundamentais para essa jornada ser possível.

A todos os entrevistados para esta tese, pelo compartilhamento das memórias que dão sabor à essa cidade.

Aos chefs da *Settimana della Cucina Regionale Italiana*, pela animação e orgulho da cozinha de suas raízes, especialmente ao Claudio Rocchi, pelas participações e debates na USP ao longo desses anos.

Ao Gerardo Landolfo, um defensor e propagador da tradicional cozinha italiana.

Aos meus antepassados, pelas memórias perdidas, uma curiosidade despertada que jamais imaginei.

Um misto de agradecimento e dedicatória ao Ricardo Castanho, meu parceiro de vida, grande incentivador, que me segurou todas as vezes que as minhas pernas fraquejaram. Obrigada, meu amor, por acreditar em mim mais do que eu mesma.

Especialmente à minha mãe, pela compreensão nos momentos de ausência, voz com poder de calma e a frase que acabou virando meu mantra: *Coraggio, figliola mia. Coraggio!*

Este trabalho foi realizado com o apoio da CAPES - Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Brasil.

No princípio foi a fome.

Luís da Câmara Cascudo

RESUMO

AZEVEDO, S. *Cozinha(s) de herança ítalo-paulistana: sabores e saberes compartilhados e em (re)construção*. 2024. 146 f. Tese (Doutorado) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2024.

O objetivo deste trabalho é apresentar o conceito revisado de Cozinha de Herança. Ele foi definido por Azevedo e Ortale (2019), a partir da realidade da gastronomia italiana da cidade de São Paulo, com base no conceito de Língua de Herança. A analogia entre a língua e a cozinha no plano estrutural de Montanari (2009) sustentam a definição de Cozinha de Herança que, assim como a língua, evidencia uma identificação cultural, carrega o sentimento de pertencimento a uma comunidade, sinaliza a origem, os laços afetivos e revela memórias (AZEVEDO & ORTALE, 2019). Em face desta definição, nesta etapa dedicada ao doutorado, ampliamos os estudos e trabalhamos com os pressupostos teóricos relacionados à memória, justamente pela necessidade de retomar histórias vividas para reconstruir a origem de algumas receitas que carregam a identidade italiana em sua essência. Assim, aprofundamos os estudos a partir das narrativas de brasileiros e imigrantes italianos, que se dedicam profissionalmente à gastronomia italiana e que encontraram na cozinha uma forma de preservação cultural e de construção identitária. Os participantes envolvidos foram ouvidos e acompanhados em sua trajetória profissional ao longo de uma década, considerando que a coleta dos dados teve início em 2013 e foi finalizada em 2023. Neste período, chegamos a indivíduos que tomaram para si a cozinha italiana por afinidade, sem nenhuma relação com antepassados nascidos na Itália – o que nos permite afirmar que a Cozinha de Herança também é transmitida e compartilhada no contato entre membros de uma ou mais comunidades de origens diversas. Essa abrangência se justifica pela inegável aderência da cozinha italiana na cidade de São Paulo. Além da contribuição teórica, espera-se que esta pesquisa possa trazer esclarecimentos acerca das diferenças mais marcantes entre a cozinha típica italiana da cidade de São Paulo e a cozinha típica da Itália.

PALAVRAS-CHAVE: Cozinha de Herança; Imigrantes italianos; Memória; Identidade; Cultura gastronômica.

ABSTRACT

AZEVEDO, S. *Cucina(e) ereditaria(e) italo-paulistana(e): sapori e saperi condivisi e in (ri)costruzione*. 2024. 146 f. Tese (Doutorado) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2024.

L'obiettivo di questo lavoro è presentare il concetto rivisto di Cucina Ereditaria, definito da Azevedo e Ortale (2019) a partire dalla posizione occupata dalla gastronomia italiana nella città di San Paolo e in base al concetto di Lingua Ereditaria. L'analogia tra la lingua e la cucina nel piano strutturale di Montanari (2009) supporta la definizione di Cucina Ereditaria, che, così come la lingua, evidenzia un'identità culturale, porta con sé un senso di appartenenza a una comunità, indica l'origine, i legami affettivi e rivela memorie (AZEVEDO & ORTALE, 2019). In base a tale definizione, in questa fase dedicata al dottorato, abbiamo ampliato gli studi e lavorato sui presupposti teorici legati alla memoria, giustamente per la necessità di recuperare storie vissute al fine di ricostruire l'origine di alcune ricette che portano con sé l'identità italiana nella sua essenza. In questo modo, abbiamo approfondito la ricerca attraverso le narrazioni di brasiliani e immigrati italiani che si dedicano professionalmente alla gastronomia italiana e che hanno trovato nella cucina un modo per preservare la cultura e costruire un'identità. I partecipanti coinvolti sono stati intervistati e seguiti nella loro carriera durante un decennio, se si considera che la raccolta dei dati è iniziata nel 2013 ed è stata completata nel 2023. In questo periodo, ci siamo imbattuti in individui che hanno abbracciato la cucina italiana per affinità, senza alcun legame con antenati nati in Italia, il che ci permette di affermare che la Cucina Ereditaria è trasmessa e condivisa anche nel contatto tra membri di una o più comunità di diverse origini. Quest'ampia influenza è giustificata dalla innegabile popolarità della cucina italiana nella città di San Paolo. Oltre al contributo teorico, ci aspettiamo che questa ricerca possa portare chiarezza sulle differenze più significative tra la cucina tipica italiana della città di San Paolo e la cucina tipica dell'Italia.

PAROLE CHIAVE: Cucina Ereditaria; Immigranti italiani; Memoria; Identità; Cultura gastronomica.

ABSTRACT

AZEVEDO, S. *Ítalo-paulistana(s) Heritage Cuisine(s): Sharing and (Re)constructing Flavors and Knowledge*. 2024. 146 f. Tese (Doutorado) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2024.

The aim of this work is to present the revised concept of Heritage Cuisine. It was defined by Azevedo and Ortale (2019), based on the reality of Italian gastronomy in the city of São Paulo, drawing from the concept of Heritage Language. The analogy between language and cuisine within Montanari's structural framework (2009) supports the definition of Heritage Cuisine, which, like language, underscores cultural identity, carries a sense of belonging to a community, indicates origin and emotional ties, and reveals memories (AZEVEDO & ORTALE, 2019). In light of this definition, in the doctoral stage, we expanded our studies and worked with theoretical assumptions related to memory, precisely due to the need to revisit lived stories to reconstruct the origins of some recipes that carry the Italian identity at their core. Thus, we delved deeper in our research through the narratives of Brazilians and Italian immigrants who are professionally dedicated to Italian gastronomy and who have found in the kitchen a means of cultural preservation and identity construction. The participants involved were interviewed and followed in their professional journeys over a decade, considering that data collection began in 2013 and was completed in 2023. During this period, we encountered individuals who embraced Italian cuisine out of affinity, without any connection to ancestors born in Italy, which allows us to assert that Heritage Cuisine is also transmitted and shared through contact among members of one or more communities of diverse origins. This considerable influence is justified by the undeniable popularity of Italian cuisine in the city of São Paulo. In addition to the theoretical contribution, we hope that this research can provide insights into the most significant differences between the typical Italian cuisine in the city of São Paulo and the typical cuisine from Italy.

KEYWORDS: Heritage Cuisine; Italian immigrants; Memory; Identity; Gastronomic culture.

LISTA DE FIGURAS

<i>Figura 1 - Mapa da Itália e suas regiões</i>	31
<i>Figura 2 - Fachada da hospedaria do Brás com imigrantes à frente. Década de 1910</i> 39	
<i>Figura 3 - Fluxo de entrada e assistência aos imigrantes.</i>	39
<i>Figura 4 - Alojamento para mulheres</i>	40
<i>Figura 5 - Refeitório da Hospedaria do Brás com capacidade para 800 pessoas</i>	40
<i>Figura 6 - Fachada do Museu da Imigração, registro do ano de 2022</i>	43
<i>Figura 7 – Arsenal da Esperança: prédio do alojamento</i>	44
<i>Figura 8 – Area de convívio do Arsenal da Esperança</i>	44
<i>Figura 9 - Registro de jornaleiros de 1899</i>	46
<i>Figura 10 - Jornaleiro em São Paulo em 1939</i>	46
<i>Figura 11 - Fábrica de macarrão em Napoli, século XIX</i>	48
<i>Figura 12 - Mapa da cidade de São Paulo com as áreas urbanizadas até 1914</i>	49
<i>Figura 13 - Av. Paulista, em 1902</i>	51
<i>Figura 14 - Operários italianos da Tecelagem Mariangela, do grupo Matarazzo, em 1910</i>	53
<i>Figura 15 - Carroça de vendedor de frutas italiano, no bairro da Mooca, em 1920</i>	54
<i>Figura 16 - Menino vendendo pizza em Napoli, em 1960</i>	57
<i>Figura 17 - Padaria de imigrante italiano no bairro do Brás, em 1926</i>	58
<i>Figura 18 - Infográfico da cidade de São Paulo ambientado entre os anos de 1890 e 1920</i>	61
<i>Figura 19 - Chá com madeleines</i>	64
<i>Figura 20 - Angelo Luisi, em sua casa no bairro da Bela Vista, aos 95 anos</i>	93
<i>Figura 21 – Ambiente do restaurante Capuano</i>	94
<i>Figura 22 - Antonio Buonerba, fundador do restaurante Jardim de Napoli</i>	95
<i>Figura 23 – Polpettone do Jardim de Napoli</i>	96
<i>Figura 24 – Giovanni Bruno fundador do restaurante Il Sogno di Anarello</i>	97
<i>Figura 25 – Tortellini à romanesca</i>	98
<i>Figura 26 – Ambiente do restaurante Il Sogno di Anarello</i>	99
<i>Figura 27 - Assunta d’Angelo, italiana de Bellosguardo, na Campania</i>	102
<i>Figura 28 – Fusilli com brachola da Cantina d’Angelo</i>	103
<i>Figura 29 – Ambiente do restaurante em 2016</i>	104
<i>Figura 30 - Rina de Rossi, do Lazio, fundadora do restaurante Nello’s</i>	104

<i>Figura 31 - Pier Paolo Picchi, chef e proprietário do restaurante Picchi</i>	<i>107</i>
<i>Figura 32 – Ambiente do restaurante Picchi</i>	<i>108</i>
<i>Figura 33 – Coelho com escargot do chef Pier Paolo Picchi.....</i>	<i>109</i>
<i>Figura 34 - José Alencar, chef de cozinha do restaurante Santo Colomba.....</i>	<i>111</i>
<i>Figura 35 – Massa fresca do chef Alencar.....</i>	<i>112</i>
<i>Figura 36 – Mesa comemorativa dos 30 anos de Santo Colomba celebrado em 2023</i>	<i>113</i>
<i>Figura 37- Juscelino Pereira, dono dos restaurantes Piselli e a ervilha no “centro do mundo”</i>	<i>114</i>
<i>Figura 38 – Folhado de polenta, criação de Juscelino Pereira</i>	<i>115</i>
<i>Figura 39 - Filé à parmegiana com pasta.....</i>	<i>124</i>
<i>Figura 40 - Vinte chefs de cozinha da Itália</i>	<i>126</i>
<i>Figura 41 - Representação gráfica do conceito de Cozinha de Herança.....</i>	<i>133</i>

LISTA DE GRÁFICOS

<i>Gráfico 1 - Imigrantes que entraram no estado de São Paulo (1887-1900)</i>	36
---	----

LISTA DE QUADROS

<i>Quadro 1 - Regiões italianas e suas capitais</i>	31
<i>Quadro 2 - Terminologia alimentar segundo Baccin (2003)</i>	119
<i>Quadro 3 - Exemplos de pratos que fazem parte das cantinas paulistanas em cotejo com a língua italiana e o “português cantineiro”</i>	123

LISTA DE TABELAS

<i>Tabela 1 - Entrada de grupos de imigrantes no estado de São Paulo entre os anos de 1872 e 1949</i>	33
<i>Tabela 2 - Regiões de origem dos imigrantes italianos entre 1876 e 1920</i>	35
<i>Tabela 3 - Entrevistadas e entrevistados da pesquisa: nome, nacionalidade e a ancestralidade</i>	82
<i>Tabela 4 - Ocorrência dos termos "Itália" e "Brasil" nas entrevistas</i>	88
<i>Tabela 5 - Termos que se relacionam com a cozinha de herança, número de citações e os grupos aos quais pertencem, de acordo com a nossa categorização</i>	88
<i>Tabela 6 – Número de ocorrência dos termos "Itália" e "Brasil" nas entrevistas</i>	128
<i>Tabela 7 – Número de ocorrência dos termos mencionados nas entrevistas</i>	128

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	18
CAPÍTULO 1 – A IMIGRAÇÃO ITALIANA EM SÃO PAULO	24
1.1 A ENTRADA DOS ITALIANOS NO TERRITÓRIO BRASILEIRO	32
1.2 O PRIMEIRO ENDEREÇO PAULISTANO	35
1.3 O MERCADO DE TRABALHO	45
1.4 PRIMEIROS BAIRROS ÍTALO-PAULISTANOS	49
1.5 OS BAIRROS MAIS ITALIANOS DE SÃO PAULO ENTRE 1890 E 1920.....	60
CAPÍTULO 2 – O PASSADO E O PRESENTE À MESA	63
2.1 MEMÓRIA	63
2.2 AFINAL, O QUE É MEMÓRIA?	66
2.3 MEMÓRIA E O SENTIMENTO DE IDENTIDADE	68
2.4 CULTURA E INTERCULTURA.....	70
CAPÍTULO 3 – METODOLOGIA DA PESQUISA.....	74
3.1 INGREDIENTES: A SELEÇÃO DOS PARTICIPANTES DA PESQUISA	74
3.2 UTENSÍLIOS: O ROTEIRO DAS ENTREVISTAS.....	82
3.3 MODO DE PREPARO: A FORMA DA COLETA DE DADOS.....	84
3.4 PASSO A PASSO: EM COZIMENTO LENTO.....	85
CAPÍTULO 4 – A COZINHA EM ANÁLISE.....	90
4.1 A CAPITAL MUNDIAL DA GASTRONOMIA	91
4.1.1 Os italianos da cantina: herança familiar	92
4.1.1.1 O show não pode parar.....	93
4.1.1.2 Sonho realizado.....	95
4.1.1.3 O cardápio sou eu.....	97
4.1.1.4 Heranças ameaçadas.....	100
4.1.2 Lugar de mulher é na cozinha	101
4.1.3 O <i>chef</i> da cozinha.....	107
4.1.4 À cozinha italiana por afeto.....	111
4.1.4.1 O italiano de Monti Chiari	111
4.1.4.2 O mundo é uma ervilha	114

4.2 A COZINHA.....	116
4.2.1 Os limites da cozinha.....	117
4.2.2 Diz-me onde comes	121
4.2.3 Vinte cozinhas em uma semana.....	126
4.2.4 O que caracteriza a cozinha de herança	127
4.2.4. A voz da comida.....	130
4.2.5 A culinária na ponta da língua	131
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	135
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	139
APÊNDICES	145
APÊNDICE A: ROTEIRO DE ENTREVISTA 1	145
APÊNDICE B: ROTEIRO DE ENTREVISTA 2	146

INTRODUÇÃO

Este trabalho tem como foco a cozinha italiana na cidade de São Paulo, suas raízes, influências, as principais receitas que a identificam e como defini-la conceitualmente.

De um ponto de vista abrangente, as minhas reflexões sobre o tema começaram em 2011, quando trabalhei na coordenação e edição da *Coleção Folha Cozinhas da Itália*¹, um conjunto de vinte volumes publicado pelo jornal *Folha de S. Paulo*, que trouxe as culinárias regionais italianas numa abordagem que contemplou particularidades geográficas e culturais, ingredientes simbólicos, hábitos alimentares e as receitas mais emblemáticas com as suas histórias de origem. Na posição de jornalista e, naquele momento, com experiência de duas décadas na profissão de repórter e crítica gastronômica de revistas importantes da cidade, como *Veja São Paulo*, da Editora Abril, e *Época São Paulo*, da Editora Globo, senti um incômodo ao constatar que eu não conhecia a cozinha italiana com a completude que julgava conhecer.

Ao me aprofundar nos textos de cada uma das regiões, observei que muitas das receitas consideradas italianas na cidade de São Paulo não encontravam correspondência na Itália, sendo fácil constatar que, do convívio e da relação intercultural entre italianos e brasileiros, emergiu uma cozinha italiana com identidade própria (ALMEIDA, 2016; AZEVEDO & ORTALE, 2019). Também concluí que o conjunto de estabelecimentos típicos da capital oferecia um painel reduzido dessa culinária, apresentando um recorte regional específico, com um olhar mais voltado para as cozinhas do Sul da Itália. No entanto, naquela época já se notava um movimento dos chefs em direção às cozinhas do Norte e iniciativas privadas que buscavam apresentar ao paulistano um panorama mais amplo das cozinhas regionais italianas (ALMEIDA, 2016).

Além da coleção do jornal *Folha de S. Paulo*, mencionada acima, no mesmo ano de 2011, outra iniciativa promovida pela imprensa paulistana lançou luz para as nuances do mapa gastronômico da Itália: a revista *Prazeres da Mesa*² realizou um congresso em São Paulo com treze profissionais de grande expressão na Itália. Massimo Bottura, da *Osteria Francescana*³, em Modena, na Emilia-Romagna, Dario Cecchini⁴, da *Antica Macelleria Cecchini*, em Florença, na Toscana, e Moreno Cedroni⁵, da *Madonnina del*

¹ Cf. <https://cozinhasdaitalia.folha.com.br/>

² Cf. <https://www.prazeresdamesa.com.br/mundo-mesa/a-revista/>

³ Cf. <https://osteriafrancescana.it/>

⁴ Cf. <https://www.dariocecchini.com/>

⁵ Cf. <https://www.morenocedroni.it/>

Pescatore, em Ancona, em Marche, integraram o time de *chefs* que apresentaram referências de sabores, técnicas, ingredientes e pratos menos comuns da gastronomia italiana no cenário paulistano. Um ano depois, em 2012, a cidade estreou a *Settimana della Cucina Regionale Italiana*⁶, um evento que trouxe uma dezena de *chefs* da Itália para servirem menus típicos regionais em restaurantes italianos da cidade. O sucesso do evento fez com que a *Settimana* entrasse para o calendário da cidade de São Paulo em edições anuais.

Inserida neste universo culinário, desenvolvi o meu trabalho de mestrado intitulado *O léxico da cozinha italiana em São Paulo: autenticidade e adaptação nos restaurantes paulistanos*⁷ (ALMEIDA, 2016), dissertação defendida em 2016, sob a orientação da Prof.a Dr.a Paola Giustina Baccin. Aquele estudo teve como foco as escolhas lexicais que definem a linguagem da gastronomia italiana na cidade de São Paulo e a identidade regional dos pratos servidos nos restaurantes da capital. Para alcançar o objetivo, demos voz aos profissionais do setor, cujo conteúdo foi registrado em 35 horas de entrevistas gravadas em áudio. Os testemunhos se mostraram muito potentes, com uma riqueza de informações a serem analisadas para além do foco da dissertação. Assim, após a defesa do mestrado, surgiu a motivação para seguir a pesquisa em nível de doutorado. Diante de um amplo material coletado e não explorado em sua completude e o incentivo para dar continuidade, cheguei até aqui.

O projeto inicial desta tese estava centrado em três objetivos principais: 1) Fazer um registro histórico dos imigrantes italianos e seus descendentes nascidos no Brasil e residentes em São Paulo que se dedicam profissionalmente à gastronomia italiana; 2) A partir do *corpus* coletado, registrar os termos relacionados à culinária: receitas, pratos, ingredientes, referências italianas de produção e vivências em torno da mesa; 3) Fazer um registro linguístico, com a finalidade de compreender como a terminologia gastronômica se insere e se fixa nos cardápios paulistanos.

Mas ao longo desses anos a pesquisa tomou novos rumos. Os caminhos que se abriram foram sinalizados durante o percurso no programa de pós-graduação. Principalmente diante das reflexões relacionadas à memória, identidade e sentimento de pertencimento, fatores que influenciam diretamente no que vai à mesa dos imigrantes e de seus descendentes.

⁶ Cf. <https://www.settimanacucinaitaliana.com/>

⁷ Disponível em: <https://teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8148/tde-09082016-084758/pt-br.php>

Com um olhar amadurecido para o material que eu tinha em mãos, fui mergulhando nos relatos coletados e dando maior atenção para um aspecto marcante e não explorado na dissertação: a desvalorização da cozinha ítalo-paulistana. “A cozinha italiana de São Paulo representa o caos da cidade.”; “A cozinha italiana em São Paulo é deselegante”; “Me diziam que bife à parmegiana⁸ era prato italiano. Eu falava que não, porca miséria.”; “Faltava um restaurante que fizesse uma cozinha italiana de verdade”. Esses são alguns exemplos das impressões que os chefs italianos em atuação em São Paulo manifestaram em Almeida (2016) sobre a cozinha dos restaurantes italianos da cidade, sobretudo a das cantinas.

Então, como denominar essa culinária de origem italiana?

A fim de responder à pergunta principal, elaboramos outros questionamentos:

- a) O que é a cozinha italiana da Itália?
- b) O que define e identifica a cozinha italiana na cidade de São Paulo?
- c) Quais os elementos que a caracterizam e como isto se reflete linguisticamente?

Estes são os questionamentos que motivam este trabalho de doutorado e são ponto de partida para os caminhos trilhados para chegar ao conceito revisado de Cozinha de Herança. A importância de trazer esse tema para uma pesquisa acadêmica está na representatividade e no significado da cultura italiana na cidade de São Paulo.

Porém, antes de seguir, preciso me apresentar para que a minha voz seja minimamente compreendida. A minha experiência profissional se dá na Comunicação Social, mais especificamente no jornalismo gastronômico. Por isso, é de total relevância expor as razões que me levaram para a área de Letras.

Identidade em movimento

Minha trajetória acadêmica começou na Fundação Armando Álvares Penteado (FAAP), no curso de administração em 1989. Eu já trabalhava em banco, mais especificamente em um departamento estratégico de desenvolvimento de sistemas para melhorias do setor de numerário. Bastou um mês de aulas para perceber que, embora promissor, meu futuro profissional não estaria na área das finanças. No ano seguinte,

⁸ Bife à parmegiana é um prato que tem origem na cidade de São Paulo (ALMEIDA, 2016), por essa razão parmegiana segue a grafia dos dicionários nacionais.

entrei na faculdade de Comunicação Social, deixei aquele emprego e comecei a trabalhar em duas empresas de comunicação: Editora Abril e Rádio Bandeirantes. Durante algum tempo, eu me dividi entre os dois empregos e os estudos. Mas na redação da revista *Veja* São Paulo (Editora Abril) eu encontrei o meu lugar.

Formada em Rádio e TV e jornalismo, o meu “*habitat* natural” para a especialização acadêmica seria o programa de pós-graduação em Comunicação, mas, por laços ancestrais, busquei a área de Língua, Literatura e Cultura italianas. Foi na FFLCH, no Departamento de Letras Modernas, que concluí o mestrado em Língua, Literatura e Cultura Italianas, em 2016. Esse breve relato dos caminhos percorridos até chegar à faculdade de Letras, destino realmente relevante para ser esmiuçado aqui, tem um objetivo: falar do meu sentimento de pertencimento e, sobretudo, da “minha identidade” – conceito que é um dos cerne da pesquisa que está em andamento.

Parafraseando Bauman (2017, p. 18), não me recordo de dar muita atenção à questão da “minha identidade”, pelo menos do ponto de vista do meu caminhar profissional e acadêmico, até ser provocada pelas reflexões e direções que essa tese tomou. Antes disso, meu olhar estava voltado para os perfis dos “meus personagens”, os imigrantes italianos que cederam horas de suas vidas para relatar as suas memórias e vivências em torno da cozinha, para a jornalista⁹ Silvana Azevedo, que usaria os dados (o *corpus*) para o trabalho de mestrado.

Observe, “a jornalista Silvana Azevedo”. Foi com esse nome que construí a minha carreira profissional com muita seriedade, o que me permitiu acessar as fontes para este trabalho de pós-graduação, de forma muito acolhedora. Também encontrei o mesmo respeito e acolhimento à minha identidade pessoal e profissional aqui na Universidade. A começar pela jornalista que veio buscar conhecimento na Faculdade de Letras. O encontro e proximidade com minha orientadora Fernanda Ortale se deu em duas disciplinas: *Ensino e Aprendizagem da Língua Italiana* (FLM0666) e *Línguas de Herança: Migração, Identidades e Memória* (FLM5568), ambas realizadas em 2017. Na primeira delas, eu tive a oportunidade de estudar o conceito de língua de herança, cuja definição está ligada aos contextos de imigração e cultura de origem. Ou seja, particularidades que também estão inseridas nos estudos relacionados à cozinha italiana – o meu tema de pesquisa. Desse modo, a primeira semente para correlacionar a cozinha dos imigrantes ao conceito de língua de herança foi lançada pela professora Ortale, que a define como a língua a qual

⁹ Considero importante salientar que a “minha identidade” de jornalista conduziu todas as etapas da coleta de dados, desde a abordagem inicial para o agendamento até a forma como conduzi as entrevistas.

uma pessoa possui identificação cultural e sentimento de pertencimento (Ortale, 2016). Partindo deste princípio, pude fazer uma analogia com a cozinha que, constitui um veículo de autorrepresentação e instrumento de identidade.

A minha profissão de jornalista especializada em gastronomia, posteriormente fortalecida com o mestrado, facilitou o acesso a cozinheiros, *chefs* de cozinha, donos de restaurantes e outros especialistas do ramo gastronômico que, talvez, outro pesquisador não teria. Portanto, para seguir nesta etapa da minha trajetória acadêmica, a minha identidade de jornalista se mantém e me guia em cada fase deste trabalho que me desafia em Letras.

Cozinha italiana: uma herança profissional e de casa

O recorte espacial da pesquisa é a capital do estado de São Paulo. De acordo com dados do Consulado Geral da Itália em São Paulo, 55% da população da cidade tem origem italiana. O recorte temporal vai de 2013, ano em que os dados começaram a ser levantados para a dissertação de mestrado¹⁰, até 2023. Os registros foram feitos em gravações em áudio e, eventualmente, em vídeo, anotações, pesquisa e biografia dos entrevistados. Todas as entrevistas foram realizadas presencialmente – o que significa uma suspensão na coleta de dados durante a pandemia da Covid-19, entre o período de 2020 e início de 2022. Ainda que impossibilitada de sair a campo, observei o cenário gastronômico sofrer os impactos da economia e muitos fecharam as portas. Outros voltaram com energia para a expansão dos negócios, a exemplo do Piselli e do Due Cuochi, que poderão ser conferidos no Capítulo 4.

Vejamos como essa tese se organiza:

O CAPÍTULO 1 é dedicado à imigração italiana na cidade de São Paulo, com os grupos que na cidade se instalaram, transformando a paisagem e a culinária local.

O CAPÍTULO 2 trata da fundamentação teórica. Nele tratamos dos conceitos de memória, identidade e cultura.

A metodologia está relatada no CAPÍTULO 3. Nele, apresentamos os caminhos percorridos até chegar ao *corpus* desta pesquisa, bem como a maneira como foram construídos os depoimentos.

¹⁰ *O léxico da cozinha italiana em São Paulo: autenticidade e adaptação nos restaurantes paulistanos*, dissertação defendida em abril de 2016, sob a orientação da professora doutora Paola Giustina Baccin. Acesso em <https://teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8148/tde-09082016-084758/pt-br.php>

O CAPÍTULO 4 traz a análise dos dados, as nossas escolhas diante de um *corpus* qualitativo.

Em CONSIDERAÇÕES FINAIS, sintetizamos as principais conclusões, contribuições e tratamos das perspectivas futuras.

Por fim, apresentamos as REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS e encerramos com os APÊNDICES dos roteiros das entrevistas e dos principais trechos das transcrições dos relatos.

CAPÍTULO 1 – A IMIGRAÇÃO ITALIANA EM SÃO PAULO

*America America
Si campa a meraviglia,
andiamo nel Brasile
con tutta la famiglia.¹¹*

Esse canto popular vêneto mostra um retrato ingênuo do otimismo que moveu uma parte dos imigrantes italianos entre o final do século XIX e início do século XX, período conhecido como o da grande imigração¹². Vir para o Brasil, um país “maravilhoso”, “com toda a família”, era o sonho realizável para um segmento da população que não tinha melhores perspectivas de vida na Itália. Naquela época, o país europeu apresentava alguns fatores de expulsão: a concentração de terras nas mãos de poucos produtores rurais; áreas reduzidas de boas planícies para o cultivo, em consequência de uma geografia de condições naturais difíceis; o grande crescimento demográfico e a indústria nascente ainda incapaz de absorver o excedente de mão de obra. Trento (1988) atribui à miséria a exclusiva causa da emigração transoceânica entre 1880 e a Primeira Grande Guerra Mundial. Se, de um lado, os fatores de expulsão elencados levavam camponeses a abandonar suas terras, a América se mostrava atraente para os oriundos da Europa, justamente por apresentar características que vinham de encontro aos anseios dos imigrantes, como as grandes áreas disponíveis para a lavoura e a necessidade de mão de obra em larga escala.

Sabemos que o tema da imigração italiana no Brasil já foi amplamente discutido. No que tange ao estado de São Paulo, há uma gama relevante de publicações que tratam com profundidade das questões históricas, sociais, políticas e econômicas; sobretudo, no interior paulista. Entre os exemplos, podemos citar uma parte da produção bibliográfica do sociólogo Oswaldo Truzzi, como *Migrações internacionais no interior paulista: contextos, trajetórias e associativismo* (2021); *Italianidade no interior paulista: percurso e descaminhos de uma identidade étnica, 1880-1950* (2016); e *Atlas da imigração internacional em São Paulo, 1850-1950* (2008), escrito em coautoria com Maria Silvia Beozzo Bassanezi, que, por sua vez, assina *Colonos do Café* (2019). Angelo Trento é autor de clássicos sobre o tema como *Là dov'è la raccolta del caffè* (1984) e *Do outro lado do Atlântico: um século de imigração italiana no Brasil* (1989). Também é relevante

¹¹ MARINO (2016, p. 35). [América América, se vive a maravilha, vamos para o Brasil, com toda a família.]

¹² TRENTO (1988, p. 18-35) considera como período da grande imigração, transformando-se num fenômeno de massa, os anos que vão de 1887 a 1902.

mencionar *Os Italianos*, de João Fábio Bertonha (2005), cuja obra aborda desde a geografia da Itália e o povoamento da península, cultura e identidade até as razões do êxodo, imigração, o racismo antiitaliano e a globalização italiana por meio da alimentação.

Em relação às publicações concentradas na cidade de São Paulo, também podemos verificar que há pesquisas acadêmicas desenvolvidas nas áreas da antropologia, arquitetura e urbanismo, história e geografia, que tratam da imigração italiana e dos seus desdobramentos no espaço urbano, como Andrade (1991 e 1994), Collaço (2009 e 2012), Masano (2011) e Udaeta (2013). Bem como produções não acadêmicas, a exemplo de *Retalhos da Velha São Paulo* (SESSO Jr., 1986), *1920-1930 Italianos do Brás: Imagens e Memórias* (RIBEIRO, 1994) e *Hospedaria de Imigrantes de São Paulo* (PAIVA e MOURA, 2008).

Não é o objetivo desta tese fazer um estudo exaustivo sobre a imigração italiana na cidade de São Paulo, o recorte geográfico desta pesquisa. No entanto, para tratar dos aspectos relacionados à memória, construção das identidades italianas na capital paulista e a influência na cultura alimentar, entendemos a relevância de retomar alguns pontos dessa fase histórica, incluindo o acolhimento na Hospedaria dos Imigrantes – pois, para uma grande parte dos estrangeiros, o alojamento representou o primeiro endereço oficial, o ponto de encontro com a cultura nacional e o local de transição e direcionamento para o trabalho nas lavouras ou na área urbana. Foi por meio dos indivíduos oriundos da Itália, que os sabores e os hábitos alimentares daquele país foram apresentados à população local, formando o gosto pela culinária italiana em São Paulo; tão marcante no cenário gastronômico atual da cidade.

Para se ter uma ideia dessa força e influência dos italianos na cozinha, o macarrão está presente em 99,5% das mesas paulistanas, com um consumo anual de mais de 120 mil toneladas só na região metropolitana, onde as massas secas representam 79% da preferência local (o macarrão instantâneo fica com 15% desse mercado) e o espaguete é o tipo mais consumido nos lares da capital¹³. Em âmbito nacional, outro alimento que caiu no gosto do brasileiro é o panetone, que registrou 40 mil toneladas vendidas no ano de 2020¹⁴. Este alimento está presente em 52,4% dos lares brasileiros e o consumo per

¹³ Dados de um estudo realizado pela Kantar WordPanel sobre o consumo de macarrão no Brasil em 2017. Disponível em: <https://www.abimapi.com.br/noticias-detalle.php?i=MzMzNw==>. Acesso em out. 2022.

¹⁴ Os dados referentes ao macarrão e panetone foram divulgados no anuário de 2022, da Abimapi (Associação Brasileira das Indústrias de Biscoitos, Massas Alimentícias e Pães & Bolos Industrializados).

capita no país, registrado naquele ano, foi de 440 gramas. De acordo com a Abimapi (Associação Brasileira das Indústrias de Biscoitos, Massas Alimentícias, Pães & Bolos Industrializados), o Brasil também desponta no mercado como um grande exportador de panetone – é o segundo maior do mundo, atrás apenas da Itália.

Trata-se de um dado importante a ser mencionado, pois o panetone tem origem milanesa e a maior fábrica brasileira foi fundada em São Paulo, no bairro do Brás, em 1962, pelo imigrante italiano Carlo Bauducco¹⁵ e sua família. Antes disso, em 1896, a família Di Cunto¹⁶ abriu uma padaria na Mooca, onde assou o panetone pela primeira vez em 1939 e não parou mais. Ou seja, em muito pouco tempo, a receita italiana não só conquistou os paladares brasileiros como se tornou um grande negócio de exportação. Entre os principais destinos dos panetones produzidos no Brasil estão Estados Unidos (59%), Peru (15%), Paraguai (5%), Japão (4%) e Uruguai (3%)¹⁷.

Se, hoje, esses números citados como exemplos impressionam, ao se debruçar sobre o papel da cozinha na formação de identidades, na tese *Sabores e Memórias: Cozinha Italiana e Construção Identitária em São Paulo*, apresentada ao programa de pós-graduação em Antropologia Social, da Universidade de São Paulo, a antropóloga Janine Helfst Leicht Collaço afirma que, assim que chegou, a comida italiana foi vista com desconfiança e circulava apenas entre imigrantes italianos.

A imigração, apesar da retórica oficial que tende a desenhá-la como um processo ameno, esteve longe disso e não se furtou a vários desencontros que se refletiram na forma como a comida italiana emergiu (...) a cozinha italiana, antes de representar um país e abarcar um conjunto de receitas, era uma referência com mobilidade. (COLLAÇO, 2009, p. 10)

Ou seja, ao entrar num novo país, com hábitos completamente diferentes, quando é imposto ao imigrante a adaptação a novas formas de sociabilidade, trabalho e língua, as receitas viajam, persistem e resistem aos impactos e rupturas, mantendo o elo com as suas origens.

Partindo deste princípio, as sociólogas Marina Heck e Rosa Belluzzo buscaram nas trajetórias de 31 famílias de imigrantes a importância da culinária nesse processo em *Cozinha dos Imigrantes Memórias & Receitas*. Neste livro, lançado em 1998, estão

e trazem números do comportamento de consumo de 2021. Disponível em <https://www.abimapi.com.br/publicacoes-estatisticas.php>. Acesso em set. 2022.

¹⁵ Nascido em Turim, em 1906. Veio para o Brasil em 1948.

¹⁶ Família originária de Nápoli. Donato Di Cunto, fundador da confeitaria, nasceu em 1878 e desembarcou no Brasil por engano. Seu destino seria Montevidéu, onde iria encontrar parentes de sua mãe.

¹⁷ Cf. <https://www.abimapi.com.br/noticias-detalle.php?i=NDc1MQ==>. Acesso em out. 2022.

relatadas histórias de homens e mulheres de 17 nacionalidades diferentes, da Itália ao Japão, da Rússia ao Egito. Em comum está o desejo de preservar a tradição, de resgatar a ancestralidade pelo paladar e a necessidade de cultivar uma identidade que se torna, aqui, mais autêntica do que nos respectivos países de origem.

Inferiorizado, o imigrante tem na cozinha uma despensa simbólica que garante a autonomia de sua subjetividade. Tão logo ele consegue romper as barreiras da segregação material, porém, seus costumes mudam de estatuto para a sociedade que o acolhe: a polenta, por exemplo, prato que simboliza a privação dos períodos de guerra, passa a ser servida como iguaria por uma comunidade de italianos que agora integra a elite industrial paulistana. (HECK; BELLUZZO, 1998, p. 14)

Além da polenta, podemos citar outros símbolos da cozinha italiana que foram ressignificados. Um deles é a pizza, que no século XVIII era comida marginal, vendida nas ruas de Napoli, preparada com ingredientes baratos, como alho e gordura de porco, sobre uma base de massa achatada. Somente no fim do século XIX, quando a Rainha Margherita provou e aprovou a pizza composta por molho de tomate, muçarela de búfala e manjericão (cobertura que ganhou o nome da soberana), a receita se aproximou da versão mais conhecida, foi aceita e passou a ser consumida pelas classes mais abastadas (HELSTOSKY, 2012, p. 38). Ao longo dos anos, a pizza ganhou notoriedade e reconhecimento cultural.

No livro *Uma fatia da Itália: como a pizza conquistou São Paulo e o Brasil*, a jornalista Flávia G. Pinho relata que, ao chegar no Brasil, pelas mãos dos imigrantes, a pizza repetiu os mesmos passos da história italiana e era vendida por ambulantes, nas ruas de bairros operários. “Os napolitanos, naturalmente, tentaram reproduzir o costume de comer pizza para matar a saudade de casa e, ao mesmo tempo, driblar a falta de recursos para adquirir refeições mais elaboradas” (PINHO, 2022, p. 20). A pizza também foi um meio para o sustento e complemento para a renda, quando alguns imigrantes abriram as portas das próprias casas para servir a pizza preparada no ambiente familiar.

Hoje, a cidade abriga cerca de 5 mil pizzarias e carrega o segundo lugar de maior mercado consumidor de pizza do mundo, com 600 mil pizzas vendidas por dia, perdendo apenas para Nova York¹⁸. A cultura da pizza é tão importante para São Paulo que a Secretaria Municipal de Turismo instituiu o Dia da Pizza em 10 de julho, data

¹⁸ Estima-se que os norte-americanos consomem 1 bilhão de toneladas por ano (HELSTOSKI, 2012).

comemorada desde 1985. Em 2010, a *Associazione Verace Pizza Napoletana* (AVPN)¹⁹, sediada na Itália, entrou na cidade, entregando o seu primeiro certificado de autenticidade a uma pizzaria latino-americana, a Speranza²⁰. Neste momento, a cidade que criou um estilo próprio de pizza (massa fina e crocante, com cobertura farta), abre espaço para a receita tradicional napolitana, que tem a massa aberta com as mãos, borda generosa, centro do disco fino, textura elástica e cobertura sem excessos.

Em 7 de dezembro de 2017, a Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura (UNESCO) reconheceu a arte do pizzaiolo napolitano como uma das Heranças Culturais Intangíveis da Humanidade. Neste movimento, observamos como as representações sociais (MOSCOVICI, 2003) em torno da pizza transformaram-se a partir das interações da comunidade no cotidiano.

A culinária representa um amplo arsenal de identidades que, por não se diluírem no contato com o outro, mantêm a tensão de alteridade, do convívio multicultural que resiste aos efeitos pasteurizados da globalização. (HECK; BELLUZZO, 1998, p. 14) As autoras usam o termo ‘arsenal’, palavra que remete ao bélico. Logo em seguida, mencionam ‘tensão de alteridade’ e o verbo resistir. Ou seja, podemos entender que a intenção das autoras é equiparar a culinária a uma arma que protege o imigrante, garantindo a sua distinção. Também representa a resistência, diante de uma sociedade que vive a globalização do gosto.

Para a psicóloga Denise Amon, autora do livro *Psicologia Social da Comida* (2014), a comida manifesta a identidade, mas também é a expressão do desafio e da transformação da identidade estabelecida²¹.

Receitas de comunidades de imigrantes constituem um paradoxo específico: se por um lado necessitam se manter inalteradas para garantir a identidade do grupo, por outro, necessitam ser permeadas pela realidade local, visto que não encontram ingredientes, ou os encontram, mas preferem realizar modificações com fins adaptativos à cultura da região que os hospeda. (AMOM, 2014, p. 183)

No que tange às adaptações motivadas pela realidade local, no relato de Rina de Cesaris, nascida em Albano Laziale, na região do Lazio, a teoria encontra eco com a

¹⁹ Associação fundada na Itália em 1984, que tem a função de salvaguardar a receita tradicional da pizza napolitana.

²⁰ Restaurante aberto em 1958 pela família Tarallo, de origem napolitana.

²¹ Pautada nos compromissos assumidos e nas escolhas pessoais (AZNAR-FARIAS; SCHOEN-FERREIRA, 2007).

realidade vivida pela imigrante e proprietária do restaurante Nello's, em São Paulo. Vejamos como ela descreve o preparo do molho carbonara, uma receita típica da sua região de origem.

Eu coloco um pouquinho de creme de leite. Onde nasceu o carbonara, no Campo dei Fiori, não usam creme de leite, faz na panela grande onde já fritaram a *pancetta*. Na panela quente ainda, já com a massa dentro, jogam ovo e deixa cozinhar junto. Depois servem com pecorino romano. Na época *non esisteva* pecorino. Tanto *che io* comecei a fazer com parmesão. Acostumaram tanto que se faço com pecorino falam, *non, non* gosto. Mas na Itália, em casa, a gente também misturava parmesão e pecorino.

Note que a forma de preparo em seu restaurante diverge um pouco da maneira como ela faz em casa. A comida é relacional. Muitas vezes, um prato é preparado para o outro ou para ser consumido junto de outras pessoas. Desse modo, a comida auxilia na intermediação entre culturas diferentes (MONTANARI, 2009). Cada indivíduo traz em si um repertório cultural único e a memória culinária resiste ao tempo e ao deslocamento geográfico. Assim, paulatinamente, os gostos e os hábitos alimentares dos imigrantes influenciaram no cotidiano do paulistano e ajudaram a definir o cardápio da cidade.

Um reflexo dessa diversidade culinária, marcada pelos traços migratórios, pode ser observado numa tradição que surgiu com a urbanização e a industrialização: o prato feito. Popularmente conhecido como PF, geralmente é servido em restaurantes e bares paulistanos que se dedicam a preparar refeições econômicas. Não se sabe ao certo o momento em que o hábito foi instituído, mas a cidade de São Paulo tem um prato para cada dia da semana.

O cardápio começa de uma maneira muito simbólica, com uma receita reconhecida como patrimônio imaterial do estado. Trata-se do virado paulista, uma combinação de tutu de feijão, arroz, bisteca de porco, couve, ovo frito e banana à milanesa, servido às segundas-feiras. O Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico, Arqueológico, Artístico e Turístico do Governo do Estado de São Paulo (Condephaat) tombou e reconheceu²² a receita como bem cultural. De acordo com o parecer técnico, a diversidade do território paulistano está presente na história do prato, que carrega alimentos de origens indígenas, portuguesas, africanas e italianas²³.

²² Cf. a resolução SC nº 20, de 08 de março de 2018, em <http://www.patrimonioimaterial.sp.gov.br/wp-content/uploads/2018/04/Resoluc%CC%A7a%CC%83o-Registro-Virado-Paulista.pdf>

²³ Cf. a descrição do parecer técnico em <https://www.ipatrimonio.org/sao-paulo-virado-paulista#!/map=38329&loc=-23.55037300000002,-46.633974,17>

Terça-feira é dia de dobradinha (cozido de bucho bovino com feijão-branco, linguiça e bacon), às quartas e aos sábados entra em cena a feijoada, às quintas é dia de macarrão com formas e molhos variados, às sextas tem peixe e aos domingos virou tradição o macarrão no almoço e a pizza no jantar.

Não é a nossa intenção nos debruçarmos sobre os movimentos que desenharam o cardápio semanal da cidade. Ele apenas nos serve de exemplo para reafirmar a evidente influência de povos oriundos de outras nacionalidades na formação do gosto local e como as referências italianas predominam e aparecem, inclusive, num prato com reconhecimento de patrimônio imaterial do Estado.

Por essa razão, entendemos a importância de olhar com lentes de aumento para os grupos de imigrantes que se fixaram em São Paulo. Sabemos que foram eles, com suas heranças regionais, que deram o tom dos pratos cheios de história e sabor que preenchem as mesas da cidade. Convém deixar claros os limites nos quais o tema imigração será abordado aqui. O que cabe analisar e ressaltar é a imigração na perspectiva dos principais grupos regionais italianos que se instalaram na faixa urbana da cidade de São Paulo.

O início das grandes migrações ocorreu pouco depois da unificação da Itália, portanto, as diferenças regionais eram, na época, ainda mais marcadas do que hoje em dia. Por isso, antes de passarmos à contextualização histórica da entrada dos italianos no Brasil, é oportuno trazer um breve descritivo geográfico e administrativo sobre a península de 301.504 km². Ela é banhada pelo Mar Mediterrâneo, que recebe os nomes: Mar Adriático, a leste; Mar Jônico, ao sul, Mar Tirreno, a oeste e Mar da Ligúria, na costa da região de mesmo nome. O território também abrange as ilhas da Sicília e da Sardenha. O país é dividido em 20 regiões, que serão apresentadas a seguir.

Figura 1 - Mapa da Itália e suas regiões



quatr

Fonte: <https://www.bambinopoli.it/Italia/Italia.php>

Para este trabalho iremos grafar as regiões e as suas capitais na língua italiana, conforme o quadro a seguir:

Quadro 1 - Regiões italianas e suas capitais

Região	Capital
Abruzzo	L'Aquila
Basilicata	Potenza
Calabria	Catanzaro
Campania	Napoli
Emilia-Romagna	Bologna
Friuli-Venezia Giulia	Trieste
Lazio	Roma
Liguria	Genova
Lombardia	Milano
Marche	Ancona

Molise	Campobasso
Piemonte	Torino
Puglia	Bari
Sardegna	Cagliari
Sicilia	Palermo
Toscana	Firenze
Trentino-Alto Adige	Trento
Umbria	Perugia
Valle d'Aosta	Aosta
Veneto	Venezia

1.1 A ENTRADA DOS ITALIANOS NO TERRITÓRIO BRASILEIRO

Os deslocamentos humanos sempre ocorreram e a presença de oriundos da Península Itálica no Brasil se faz desde a época do descobrimento da América. Podemos citar, por exemplo, Américo Vespúcio, mercador e navegador nascido em Florença, que explorou a costa brasileira em 1501. Durante os primeiros decênios do século XVI, também não era raro encontrar refugiados políticos, jesuítas, cosmógrafos e marinheiros (TRENTO, 1989). O genovês João Batista Libero Badaró, médico e jornalista, fez história ao fundar em 1829 um dos primeiros jornais da então Província de São Paulo, o *Observador Constitucional*. No entanto, para a contextualização histórica desta tese, vamos tratar dos principais eventos a partir da era das migrações em massa, quando mais de quatro milhões de imigrantes entraram no Brasil, entre os anos de 1888 e 1939, com iniciativas movidas por interesses políticos, econômicos e sociais.

Conforme mencionado, o país apresentava alguns fatores de atração que foram potencializados pela *Sociedade Promotora de Imigração*, fundada em julho de 1886 com o objetivo de incentivar e viabilizar a imigração estrangeira em larga escala, por meio de passagens pagas pelo estado. A iniciativa está ligada ao período mais intenso das chegadas, entre 1886 e 1902, quando os italianos representaram mais da metade dos estrangeiros que ingressaram no país.

O historiador Angelo Trento (1989, p. 28) faz um recorte temporal mais estreito e aponta que, entre 1891 e 1895, a imigração subvencionada constituiu, em São Paulo, 89% da imigração total. Para uma noção

das entradas dos principais grupos de imigrantes no estado de São Paulo, entre 1872 e 1949, vejamos

Tabela 1 a seguir:

Tabela 1 - Entrada de grupos de imigrantes no estado de São Paulo entre os anos de 1872 e 1949

Ano	Italianos	Portugueses	Espanhóis	Japoneses	Total das entradas*
1872-1879	45467	55027	3392	-	176337
1880-1889	277124	104690	30066	-	448622
1890-1899	690365	219353	164293	-	1198327
1900-1909	221394	195586	113232	861	622407
1910-1919	138168	318481	181651	27432	815453
1920-1929	106835	301815	81931	58284	846647
1930-1939	22170	102743	12746	99222	332768
1940-1949	15819	45604	4702	2828	1140885

Fonte: Truzzi (2016, p. 23). Na coluna “Total das entradas” a soma inclui números referentes a outros grupos, os quais não são mencionados na fonte. Por isso, o resultado exposto não reflete o cálculo exato correspondente

Ao analisarmos os dados referentes às faixas que vão de 1880 até 1909, concluímos que 58,97% dos imigrantes que chegaram correspondem a italianos. Em segundo lugar, com 25,77%, estão os portugueses. E os espanhóis ocupam a terceira posição, com 15,25%. Dentro desse período, observamos que os imigrantes italianos se mostram mais numerosos do que os portugueses e espanhóis.

O cenário começa a mudar a partir de 1910, quando os portugueses sobressaem e representam a maioria até 1949. Há uma razão muito clara para a entrada numerosa dos italianos até a primeira década do século XX.

A chegada em massa de italianos ao estado de São Paulo pôde se desenvolver plenamente graças à decisiva atuação das elites rurais do estado, que já vinham havia tempos buscando uma solução ao problema da substituição da mão de obra cativa para a lavoura do café, sobretudo nas áreas de expansão do plantio conhecidas como “novo oeste”. (TRUZZI, 2016, p. 28)

O autor se refere às facilidades proporcionadas pela *Sociedade Promotora de Imigração*, que viabilizava os custos da passagem e incentivava a vinda de famílias inteiras para o trabalho na lavoura. O projeto foi considerado bem-sucedido sob a ótica da elite produtora de café durante os seus nove anos de atividades. Foram 266.732 imigrantes contratados e introduzidos ao trabalho nas fazendas (TRUZZI, 2016). No entanto, ele revelou o triste perfil do viajante que se submeteu à travessia desafiadora para sobreviver no Brasil.

“Tratava-se de uma mão de obra muito pouco qualificada, em sua maior parte analfabeta e, talvez por isso mesmo, disposta a ser explorada em troca de sua mera sobrevivência física” (TRUZZI, 2016, p. 32). O autor lembra que os Estados Unidos atraíram muito mais imigrantes do que o Brasil, sem jamais adotar tal política migratória. Na Argentina, outro país com forte presença de imigrantes italianos, o sistema vigorou por apenas três anos. Portanto, a partir desses dados, conclui-se que o imigrante que veio para o Brasil por meio da política da imigração não tinha recursos próprios.

O historiador João Fábio Bertonha (2005) afirma que “os italianos eram, realmente, um povo de emigrantes”. Para o autor de *Os Italianos*, a geografia do país (a proximidade do mar, com grande parte do território coberta por montanhas que dificultavam a obtenção de recursos para o sustento) ajuda a explicar esse modo de ser. Bertonha (2005) divide a saída de italianos da península em fases e aponta as localidades de onde partiu a maioria deles. A primeira dessas fases vai de 1870 a 1900, quando cerca de 5 milhões de pessoas deixaram o país, com ênfase para os oriundos do Vêneto²⁴. No segundo momento, de 1900 a 1915, mais de 8 milhões partiram, sendo os meridionais (sicilianos, calabreses, napolitanos) a maioria.

Esses dados corroboram as colocações de Truzzi (2016), que aponta uma característica que difere os italianos meridionais dos vênets: em geral, os imigrantes do Sul da Itália vinham sozinhos, sem a companhia dos seus familiares. Em São Paulo, calabreses se dedicavam à tarefa de formação das fazendas ou ao trabalho de mascates, pequenos comerciantes ou artesãos tanto nos municípios do interior quanto na capital. O autor conclui que Veneto e Lombardia (norte da Itália), Campania e Calabria (Sul da Itália) foram as regiões que mais contribuíram para o fluxo de italianos no Brasil entre os anos de 1876 e 1920.

²⁴ Cf. Trento (1989, p. 60 e 268), Truzzi (2016, p. 34 e 35) e Bertonha (2008, p. 1060).

Tabela 2 - Regiões de origem dos imigrantes italianos entre 1876 e 1920

EMIGRAÇÃO ITALIANA PARA O BRASIL (1876-1920)			
Região	Emigrantes	Região	Emigrantes
Veneto (Triveneto)	365.710	Sicilia	44.390
Campania	166.080	Piemonte	40.336
Calabria	113.155	Puglia	34.833
Lombardia	105.973	Marche	25.074
Abruzzo/Molise	93.020	Lazio	15.982
Toscana	81.056	Umbria	11.818
Emilia-Romagna	59.877	Liguria	9.328
Basilicata	52.888	Sardegna	6.113
		TOTAL	1.243.633

Fonte: IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística). Brasil: 500 anos de povoamento. RJ, 2000.

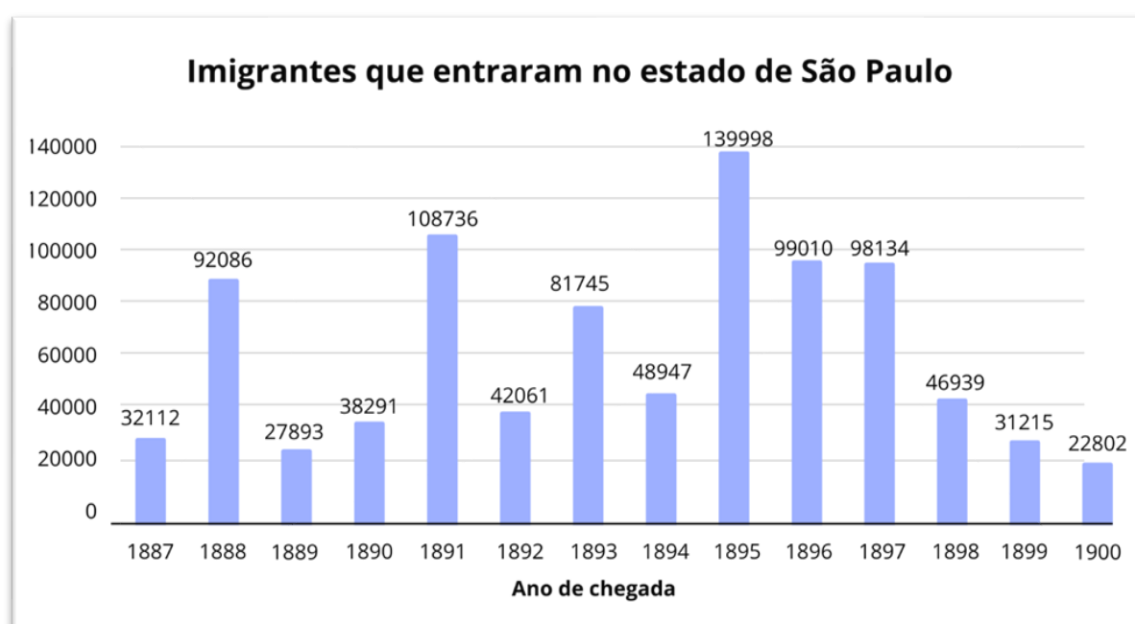
O censo realizado em 1920 apontou que cerca de 400 mil italianos habitavam o estado de São Paulo, 77% deles domiciliados fora da capital (TRUZZI, 2016, p.14). Considerando o crescimento veloz da capital paulistana, a influência dos imigrantes na construção da cidade e a presença maciça dos italianos e de seus descendentes na atualidade, se faz necessário restituir uma parte dos caminhos percorridos por homens e mulheres que fizeram da capital a sua morada.

1.2 O PRIMEIRO ENDEREÇO PAULISTANO

Ainda inacabada, a Hospedaria do Brás abriu as portas em 1887 para suprir a demanda da Hospedaria do Bom Retiro, que enfrentava um surto de varíola e difteria. A

inauguração oficial ocorreu no ano seguinte, o mesmo em que foi decretada a abolição da escravatura no Brasil. A escolha do terreno de 34 mil metros quadrados para a construção foi estratégica. Ali, no bairro do Brás, se dava o cruzamento da antiga Central do Brasil, ferrovia que ligava a capital paulista ao Rio de Janeiro, e a São Paulo Railway, linha com conexão para Santos – ambas as cidades portuárias recebiam navios que traziam a maioria dos imigrantes. Naquele período, esses grupos já se mostravam numerosos, diante da transição do trabalho escravo para o trabalho livre. Para se ter uma ideia desse contingente, durante o ano de 1887 entraram 32.112 imigrantes em São Paulo. Esse número quase triplicou em 1888, com a chegada de 92.086²⁵ imigrantes no estado, conforme o gráfico a seguir.

Gráfico 1 - Imigrantes que entraram no estado de São Paulo (1887-1900)



Fonte: Gráfico elaborado por nós a partir de dados disponíveis em Paiva e Moura (2008, p.18).

Os historiadores Odair da Cruz Paiva e Soraya Moura, autores do livro *Hospedaria de Imigrantes de São Paulo*, afirmam que a construção do imóvel foi a expressão concreta da política imigratória e integrava-se aos vários ícones da moderna paisagem que constituía São Paulo naquele período. “Nela encontrava-se a confluência entre os interesses do capital cafeicultor, a ação do poder público e o esgotamento do escravismo” (2008, p. 27). O casarão não só transformou a paisagem arquitetônica, como também teve

²⁵ Cf. Paiva e Moura (2008, p. 18).

uma relação direta com o crescimento e a modernização da cidade, além de facilitar o avanço da cultura cafeeira para as regiões Noroeste e Oeste do estado.

É importante ressaltar que, entre 1888 e 1892, a Hospedaria esteve sob o controle administrativo da Sociedade Promotora de Imigração, uma iniciativa dos fazendeiros de café que incentivava e viabilizava a imigração estrangeira em larga escala para o estado de São Paulo e se tornou um dos exemplos mais emblemáticos da influência dos cafeicultores no governo paulista. O fomento à imigração impactou também no desenvolvimento da cidade, que teve a sua paisagem bucólica modificada com a abertura de bancos, comércios e serviços. Concomitantemente, o crescimento urbano da capital produziu uma infraestrutura mais adequada para que as atividades ligadas à imigração pudessem se realizar (PAIVA; MOURA, 2008).

Antes da construção da Hospedaria, entre 1830 e 1860, o acolhimento aos estrangeiros que desembarcavam em São Paulo se dava em abrigos, igrejas, conventos e alojamentos na própria cidade de Santos. Quando chegavam ao planalto, os imigrantes desciam na estação da Luz e “eram distribuídos em casas alugadas, pensões, pousadas ou ranchos, provavelmente nas redondezas desta estação. Tudo subvencionado pelos responsáveis para sua colocação no mercado.” (DI FRANCESCO²⁶, apud PAIVA; MOURA, 2008, p. 19). Na dissertação de mestrado *Nem Brás, nem Flores: hospedaria de imigrantes na cidade de São Paulo (1875-1886)*, a historiadora Rosa Guadalupe Soares Udaeta localizou seis hospedarias de imigrantes que funcionaram entre 1875 e 1887, incluindo a do Bom Retiro. São elas: Maçan D’Oro, do Areal ou Depósito de Imigrantes, da Vargem do Carmo, do Campo, da Luz e de Santana.

De acordo com Paiva e Moura (2008), a primeira hospedaria criada pelo Governo Provincial foi instalada em dezembro de 1878, no bairro de Santana²⁷, Zona Norte da capital. Ela recebeu o nome de Hospedaria de Sant’Anna, representou a primeira tentativa de sistematizar os serviços de recepção e encaminhamento das pessoas. Mas a sua estrutura precária, diante da demanda crescente, não deu conta e ela foi desativada antes de completar dois anos de funcionamento, em junho de 1880. No ano seguinte, o Governo da Província recebeu a autorização para construir um novo local para receber os imigrantes. Assim, em março de 1882, foi concluída a Hospedaria do Bom Retiro, com

²⁶ DI FRANCESCO, Nelson. A hospedagem dos imigrantes na imperial cidade de São Paulo (um resgate documental, cronológico dos primeiros tempos 1827-1888). São Paulo, 1999. Mimeo.

²⁷ O prédio foi demolido em 1915. Atualmente há instalações do Exército no local (Rua Alfredo Pujol).

capacidade para 500 pessoas. Ela ficava na Rua dos Imigrantes – hoje, denominada Rua do Areal, continuação da Rua José Paulino.

Mas a necessidade de um local maior foi observada num intervalo de poucos anos de funcionamento. Desse modo, a Lei nº 56, de 21 de março de 1885, autorizou o governo a construir um prédio mais adequado. Em fevereiro de 1886, o então Presidente da Província, João Alfredo Côrrea de Oliveira, abriu concorrência para projetos. Embora houvesse um imóvel comprado para a construção em frente ao Parque da Luz (próximo à estação de mesmo nome), o presidente apresentou razões para a mudança de lugar. Um dos motivos alegados foi o do “aformoseamento do bairro para as populações mais abastadas”, além do fato de ele estar próximo de apenas uma linha de trem (o Brás tinha duas linhas, conforme já mencionado).

Para Udaeta (2013), talvez, uma razão mais próxima dos interesses dos cafeicultores fosse manter os imigrantes afastados da região central e dos acessos às linhas de trem, onde eles próprios poderiam determinar seus destinos. Com a mudança para o Brás, o imigrante desembarcaria “em uma estação exclusiva na qual ele e sua bagagem ficariam retidos na hospedaria até ser encaminhado para o oeste da província.” (UDAETA, 2013, p. 130).

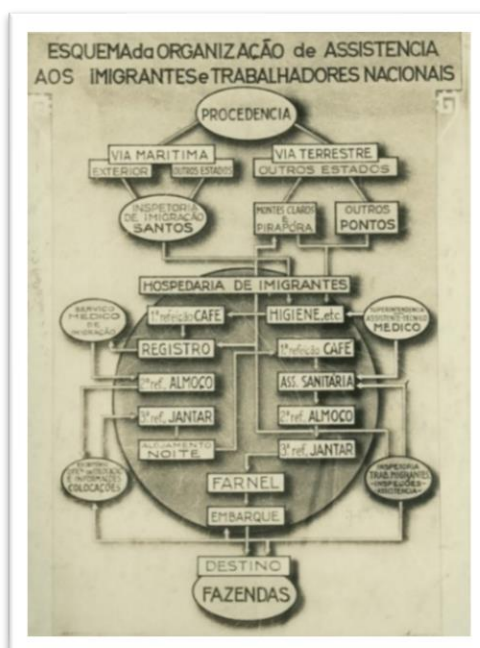
As obras no Brás começaram em julho de 1886 e, um ano depois, as portas se abriram para os primeiros imigrantes. De acordo com Paiva e Moura (2008), o prédio de cerca de 10 mil metros quadrados, projetado pelo engenheiro alemão Antonio Martins Haussler, estava dimensionado para receber 3 mil imigrantes ao mesmo tempo, mas chegou a abrigar mais de 8 mil. As instalações ofereciam a estrutura necessária para os primeiros dias do imigrante em solo paulistano. Além do alojamento em si, havia farmácia, laboratório, hospital, correios, lavanderia, cozinha e setores de assistência médica e odontológica.

Figura 2 - Fachada da hospedaria do Brás com imigrantes à frente. Década de 1910



Fonte: Acervo iconográfico do Museu da Imigração

Figura 3 - Fluxo de entrada e assistência aos imigrantes.



Fonte: Acervo iconográfico do Museu da Imigração

De acordo com Paiva e Moura (2008), banho e desinfecção de roupas eram os primeiros procedimentos nas dependências da hospedaria. Depois, os imigrantes eram vacinados, registrados e recebiam o cartão para as refeições a que tinham direito. Começavam às 7 horas, com o café da manhã, seguido pelo almoço, às 11 horas, depois

o jantar, às 16 horas, e, para finalizar, pão e café, às 19 horas. O leite era oferecido às crianças com idade até 3 anos e para aquelas que apresentavam quadros de fraqueza.

Além da viagem exaustiva e da dificuldade de comunicação por causa da língua, a alimentação foi apontada por muitos estrangeiros como um grande desafio. No acervo de história oral do Museu da Imigração, há uma série de relatos de imigrantes sobre o tema. Entre eles, chama a atenção a história de uma mulher. Para saciar a fome das suas crianças, que não conseguiam se alimentar com a comida servida no refeitório, ela cozinhava macarrão às escondidas, em fogareiro improvisado, no quarto de dormir, fragilizando a segurança das pessoas que ali repousavam em acomodações pouco espaçadas.

Figura 4 - Alojamento para mulheres



Fonte: Acervo iconográfico do Museu da Imigração.

Figura 5 - Refeitório da Hospedaria do Brás com capacidade para 800 pessoas



Fonte: Acervo iconográfico do Museu da Imigração.

Quem chegava na Hospedaria podia ocupar as dependências por cerca de uma semana, desde que aceitasse o regulamento interno, descrito pelos historiadores Paiva e Moura (2008, p.32):

- O imigrante recém-chegado teria direito à permanência na hospedaria e a alimentação no período máximo de seis dias. Perderia esse direito se recusasse a colocação oferecida pelos agentes oficiais.
- O prazo de permanência de seis dias poderia ser prorrogado por mais quatro dias, para aqueles que, chegando com destino predeterminado, aguardavam providências para se dirigirem ao local de trabalho.
- Era obrigatório ao imigrante que quisesse receber a ajuda a que tinha direito por lei, que se recolhesse à Hospedaria de Imigrantes.
- O imigrante poderia sair do alojamento somente após ajuste realizado por meio dos agentes oficiais. Os que não se submetessem a esta condição perderiam o direito à passagem para o interior e ao despacho gratuito de sua bagagem.

Ou seja, a permanência era condicionada a fatores como oferta de trabalho, estado de saúde e disponibilidade de transporte para o deslocamento até as fazendas. Mas, sobretudo, aos acordos que convinham aos empregadores, sob pena do imigrante perder os benefícios listados. Aliás, este se mostrou um ponto de tensão entre o governo e os interesses dos fazendeiros.

Na tese *Bairros além-Tamanduateí: o imigrante e a fábrica no Brás, Mooca e Belenzinho*, defendida em 1991, em Geografia Humana, na Universidade de São Paulo, Margarida Maria de Andrade aborda essa particularidade. Ela afirma que, em 1890, o primeiro governador do Estado de São Paulo, Prudente de Moraes Barros, proibiu “o ingresso de corretores oficiosos na Hospedaria, alegando que o Estado a mantém para proporcionar braços à lavoura e às indústrias”. Ainda de acordo com Andrade (1991), o posicionamento do governador corroborava com o dos parlamentares do final do século 19, que defendiam a imigração para atender, também, as atividades urbanas.

Entre 1886 e 1902, posições de conflito e interesses (ANDRADE, 1991) marcaram essas negociações e selaram destinos de homens e mulheres que desembarcaram nos portos brasileiros com passagens subsidiadas. Ante denúncias de maus tratos no meio rural, o regime emigratório foi reformado por meio da edição do decreto Prinetti, em 1902, que proibia a imigração de italianos com passagens subsidiadas (TRUZZI, 2016, p.130). Mesmo assim, em 1906, foi criada a Agência Oficial de Colonização e Trabalho, que funcionava nas dependências da Hospedaria e tinha exclusividade na intermediação entre fazendeiros e imigrantes.

Ao discorrer sobre a *Collocação de Imigrantes* em um capítulo de TRUZZI (2021, p. 66), a historiadora Maria Silvia C. B. Bassanezi afirma que, entre 1898 e 1929, mais de 1 milhão de pessoas deixaram a hospedaria em direção ao interior do estado. “Em média, correspondiam a 88,5% das pessoas alojadas na Hospedaria a cada ano”. No entanto, Bassanezi alerta para uma possibilidade desses números serem ainda mais expressivos, uma vez que eles não incluem todos os imigrantes e nem os seus descendentes.

Evidentemente, a ação do governo no fomento à imigração produziu novos e variados fluxos migratórios que se dirigiram a São Paulo, porém, necessariamente, não se destinavam à cafeicultura. Neste particular, a imigração de sírios e libaneses é exemplar. Por outro lado, muitas levas de imigrantes fixados no interior do estado migravam para a capital em busca de novas oportunidades de vida e de trabalho. Parte significativa desses foi inserida nas atividades urbanas e industriais que se desenvolviam na cidade. (PAIVA; MOURA, 2008, p. 26-27)

De fato, a presença italiana na cidade de São Paulo era sentida em diversos setores e a imigração subvencionada não foi o único meio de chegada para os imigrantes. Em menor escala, a imigração espontânea também ocorreu, envolvendo indivíduos com recursos suficientes para arcar com as despesas de viagem e, até mesmo, para iniciar um negócio próprio ou seguir um caminho profissional, como veremos mais adiante.

As atividades da Hospedaria do Brás, nos moldes descritos, foram encerradas em 1978. Do primeiro dia de funcionamento até a finalização dos trabalhos, as paredes foram testemunhas das histórias, angústias e esperanças de cerca de 3,5 milhões de pessoas que ocuparam as suas instalações. Entre eles estavam homens, mulheres e crianças de 75 nacionalidades e etnias, além de brasileiros de diversas regiões do Brasil. Estas pessoas foram sujeitos de mudanças que fizeram da pequena cidade do século XIX uma grande metrópole, atualmente com cerca de 11,5 milhões de habitantes²⁸.

Em 1982, o conjunto arquitetônico da Hospedaria do Brás foi tombado pelo Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico, Arqueológico, Artístico e Turístico (CONDEPHAAT) e, em 1986, houve a criação do Centro Histórico do Imigrante, vinculado à Secretaria de Estado da Promoção Social. Diante do acervo e de toda importância histórica, ganhou a denominação de Museu da Imigração em 1993, passou a

²⁸ No Censo de 2022, divulgado em junho de 2023, a população do município de São Paulo é de 11.451.245 pessoas.

ser chamado de Memorial do Imigrante em 1998 e teve o nome de Museu da Imigração retomado em 2011.

Figura 6 - Fachada do Museu da Imigração, registro do ano de 2022



Fonte: Acervo do Museu da Imigração

Em 1996, as instalações da antiga Hospedaria foram reativadas e o espaço voltou a ser um lugar de acolhimento. Só que, dessa vez, sob a denominação de Arsenal da Esperança. A entidade integra o SERMIG (Serviço Missionário Jovem), fundado e conduzido pelo italiano Ernesto Olivero, em Turim, no Piemonte, que iniciou os trabalhos em 1964 naquela localidade. Em São Paulo, o Arsenal da Esperança acolhe diariamente 1.200 homens em situação de rua, que podem tomar banho, se alimentar e frequentar cursos profissionalizantes, além de terem acesso ao centro médico, à biblioteca e aos grupos de apoio. Em levantamento de 2021, nos primeiros 25 anos de funcionamento, o Arsenal da Esperança hospedou mais de 65 mil pessoas e serviu cerca de 25 milhões de refeições.²⁹

²⁹ Cf. <https://br.sermig.org/arsenais/arsenal-da-esperanza-sao-paulo-brasil.html>

Figura 7 – Arsenal da Esperança: prédio do alojamento

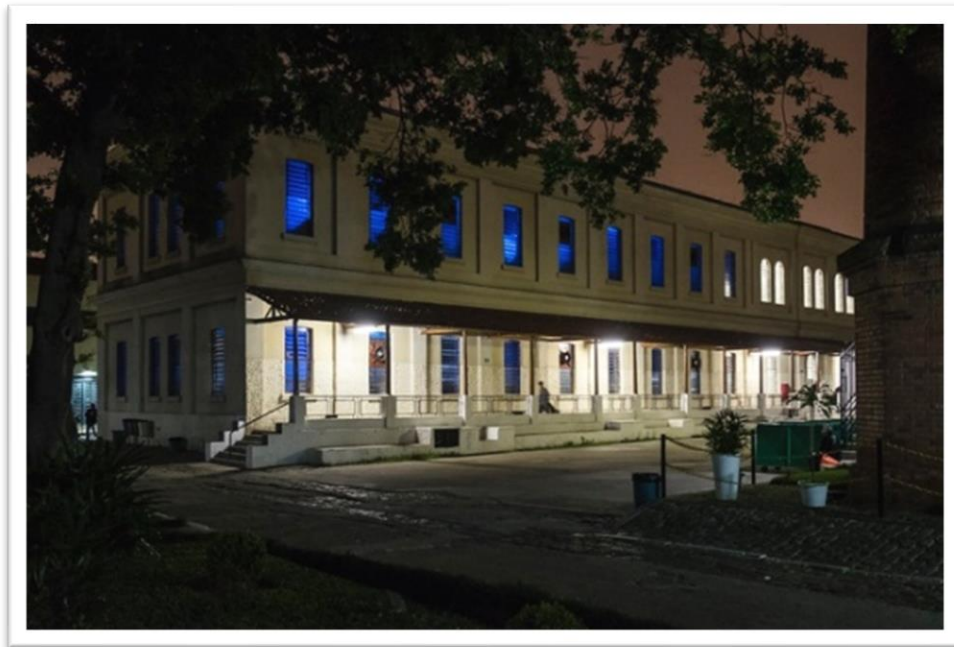


Figura 8 – Area de convívio do Arsenal da Esperança



Fonte: Acervo SERMIG

1.3 O MERCADO DE TRABALHO

Trento (1989) afirma que o emprego urbano dos italianos começou junto com as primeiras correntes migratórias, sobretudo quando a escravidão entrou em crise, pois a mão de obra local não estava adaptada à nova realidade e não aproveitava as oportunidades do contexto social que se desenhava. Assim, por um longo tempo, em todos os setores do trabalho urbano prevalecerá uma situação de monopólio por parte dos estrangeiros que, não raro, passaram pela labuta na fazenda. Na transição do trabalho no campo para as atividades urbanas, muitos imigrantes dedicaram-se ao comércio ambulante. Uma parte deles, sujeitaram-se a todo tipo de privações e sacrifícios para economizar e abrir uma lojinha, de preferência, de gêneros alimentícios, de armarinhos ou de artigos diversos.

Para se ter uma ideia, em 1894 existiam 14.000 lojas do comércio varejista, sendo que 8.700 delas pertenciam a italianos. Ou seja, 62% desse tipo de negócio na capital estava nas mãos de imigrantes oriundos da península itálica, tanto que o ofício lhes rendeu o apelido de *carcamano*, numa alusão ao comerciante que faz pressão na balança para roubar no peso – alcunha que não ajudou em nada na construção da imagem do italiano no Brasil, que durante muito tempo teve a sua índole associada à desonestidade nos negócios.

Os italianos também se mostravam numerosos em atividades como a de barbeiros, sapateiros, alfaiates, cocheiros, carregadores, cavadores, pedreiros, marmoristas, marceneiros, ferreiros, caldeireiros. Dos quatrocentos lixeiros de São Paulo, em 1894, quase todos eram italianos. Assim como os vendedores de peixe e de castanhas assadas, “para não falar da profissão italiana por excelência, a de vendedor de jornais, exercida principalmente por meninos.”³⁰

³⁰ Conf. TRENTO (1989). No capítulo 3.1. *Comércio, serviços e artesanato* (p. 127-132), o autor traça esse panorama detalhado da presença dos imigrantes italianos no mercado de trabalho na cidade de São Paulo e as principais atividades exercidas.

Figura 9 - Registro de jornaleiros de 1899



Fonte: Coleção Gilberto Ferrez, acervo Instituto Moreira Salles³¹

Figura 10 - Jornaleiro em São Paulo em 1939



Fonte: Foto de Hildegard Rosenthal, pioneira do fotojornalismo no Brasil (acervo Estadão)³².

Ao citar as atividades urbanas, relacionando-as com a localidade de origem dos trabalhadores, Trento (1989) afirma que é possível chegar a uma discriminação regional. Entendemos que a discriminação está imbricada nos processos de imigração e de inserção

³¹ Disponível em <https://brasilianafotografica.bn.gov.br/brasiliana/handle/20.500.12156.1/6230>

³² A imagem é parte integrante do livro “Cenas Urbanas”, editado pelo Instituto Moreira Salles em 2007. Disponível em <https://www.estadao.com.br/reclames-do-estadao/menino-jornaleiro/>

desses atores que se deslocam e buscam o seu espaço no novo destino. Assim, a demarcação territorial que o autor nos traz se revela muito preciosa para esta tese, pois sinaliza as influências regionais da Itália que entram em contato com a cultura paulistana e vai delineando o perfil dos distintos grupos de italianos que se fixaram na cidade. Vejamos: entre os ambulantes, engraxates, carregadores, cocheiros e pequenos comerciantes de verduras predominavam os meridionais, mais especificamente os oriundos da Campania, Calabria e Lucânia (atual Basilicata). Do norte da Itália, os piemonteses trabalhavam como cavadores e os toscanos se dedicavam a atividades como a de areeiros, que drenavam o fundo do rio Tietê de maneira rudimentar, mas também eram presentes entre os artesãos e pequenos comerciantes de produtos alimentícios.

Esse panorama revela que, diferente dos trabalhadores rurais em que as famílias oriundas do Vêneto representavam a maioria, a capital paulistana contava com italianos provenientes de pelo menos cinco regiões diferentes, prevalecendo os originários do Sul da Itália. No entanto, também precisamos considerar os vênnetos que, na medida do possível e de acordo com os anseios, trocaram a lida nas fazendas pelo trabalho na cidade. Independentemente do caminho percorrido para chegar à capital e se estabelecer, em comum, os imigrantes tinham uma característica marcante: não deixavam de lado os hábitos alimentares de origem.

É incalculável o número de pequenas marcenarias, nas quais às vezes trabalha um só homem. As fábricas de bebidas e de massas, vulgarmente conhecidas por *Macarrão*, se é certo que elas de muito servem às classes pobres, hoje que a vida é tão cara, não é menos certo que causam considerável diminuição na renda das grandes fábricas. (BANDEIRA³³, apud TRENTO, 1989, p. 131)

Neste trecho do estudo de Antonio Francisco Bandeira Junior (1931), em que trata *A Indústria no Estado de São Paulo em 1901*, fica nítido o incômodo que os estabelecimentos conduzidos por estrangeiros causaram ao ocupar espaços dentro do mercado nacional. No início do século XX os negócios de comidas e bebidas surgiam como alternativa para o trabalho de imigrantes italianos que buscavam o sustento pessoal e da família. No entanto, o que nos leva a refletir um pouco mais é o uso do termo “macarrão”. Primeiramente pela simbologia do alimento que sincretiza a identidade italiana no mundo e, em segundo lugar, pelo emprego do advérbio “vulgarmente”.

³³ BANDEIRA Jr., A. F., *A indústria no Estado de São Paulo em 1901*, São Paulo, 1901, p. XI.

Baccin (2003)³⁴ afirma que os italianismos na gastronomia refletem duas realidades históricas vividas pela Itália: a primeira delas remete à Itália pobre, que gerou os grandes fluxos de imigração, e a segunda remete à Itália atual, como um dos países mais ricos do mundo. “Essa distinção é evidente na escolha lexical: *macarronada* e *macarrão* fazem parte do universo lexical do primeiro grupo; *pasta* e *massa* fazem parte do segundo” (BACCIN, 2003, p. 4). A carga de representação social que o termo “macarrão” reflete pode ser ainda mais ampliada, ao considerarmos que esse alimento foi ressignificado ao longo da história, assim como tantos outros.

De acordo com Capatti e Montanari (1999), até a metade do século XVI, a massa era um produto caro na Sicília e considerado um luxo em Nápoli. Mas no fim do século XVIII o estereótipo do italiano que comia apenas macarrão (*mangiamaccheroni*) já era conhecido. A industrialização na Itália, a partir da metade do século XIX, potencializou ainda mais essa fama com a produção da massa nos pastifícios de toda a costa napolitana, aqueceu a venda e, conseqüentemente, o consumo internos e externos. Ou seja, de símbolo de riqueza, o macarrão se tornou acessível a todos, largamente consumido em todas as camadas da sociedade, uma referência com mobilidade (uma vez que viaja bem), o alimento que sacia a fome e mantém a conexão do imigrante com as suas raízes e memórias.

Figura 11 - Fábrica de macarrão em Nápoli, século XIX



Fonte: Autor Giorgio Sommer³⁵

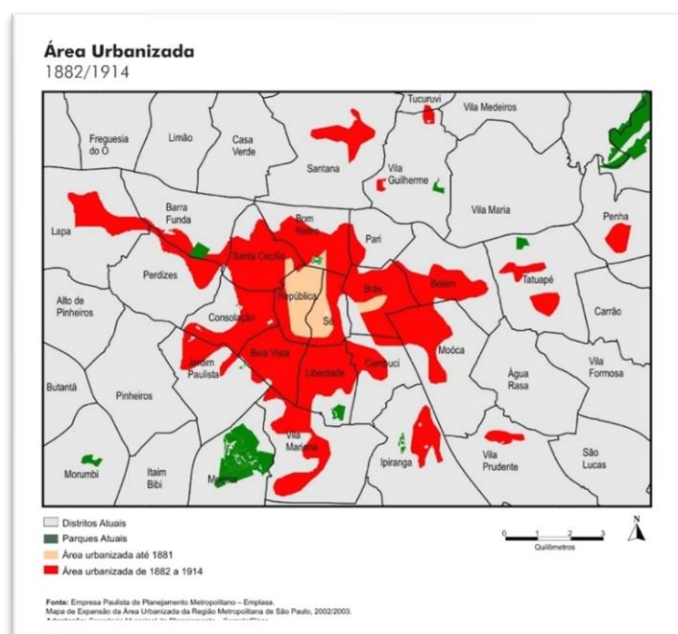
³⁴ Na tese defendida em 2003, na Universidade de São Paulo, Baccin se debruça sobre a origem das massas alimentícias e como ela se torna a identidade culinária da Itália.

³⁵ Foto: Giorgio Sommer (1834-1914) – “Nápoli, Fabbrica di Maccheroni. Numero di catalogo: 11601 bis. Disponível em: [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Sommer,_Giorgio_\(1834-1914\)_-_n._11601_-_Napoli,_Fabbrica_di_maccheroni.JPG](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Sommer,_Giorgio_(1834-1914)_-_n._11601_-_Napoli,_Fabbrica_di_maccheroni.JPG)

1.4 PRIMEIROS BAIRROS ÍTALO-PAULISTANOS

Não há dúvidas de que a imigração foi a grande responsável pela explosão da cidade no final do século XIX, quando mais da metade da população paulistana era composta por estrangeiros. Considerando as quatro freguesias que compunham a capital do estado na época³⁶: Sé, Santa Ifigênia, Consolação e Brás, esta última foi a que apresentou os maiores índices de crescimento populacional no período (ANDRADE, 1991, p. 82). O Brás saltou de 2.038 habitantes em 1872 (quando era a menos populosa), para 16.807 habitantes em 1890. Três anos depois, em 1893, a população do Brás alcançou a marca de 32.387, superada apenas pela Santa Ifigênia, onde viviam 42.715 pessoas.³⁷ De acordo com os dados da Secretaria do Município de São Paulo, o último censo do século XIX registrou um crescimento elevado, passando de cerca de 65 mil habitantes em 1890, para 240 mil habitantes em 1900³⁸.

Figura 12 - Mapa da cidade de São Paulo com as áreas urbanizadas até 1914



Fonte: Prefeitura de São Paulo – Arquivo Histórico do Município de São Paulo³⁹

³⁶ Conf. <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sp/sao-paulo/historico> para o detalhamento da formação administrativa da cidade de São Paulo e divisão territorial, do período que compreende de 1554 a 2007.

³⁷ Conf. ANDRADE (1991, p. 116).

³⁸ Cf. painel do Censo da cidade de São Paulo, constante no site da Prefeitura de São Paulo, cujo Histórico Demográfico do Município de São Paulo traz dados a partir de 1872. Disponível em: http://smul.prefeitura.sp.gov.br/historico_demografico/1900.php

³⁹ Cf. http://smul.prefeitura.sp.gov.br/historico_demografico/img/mapas/urb-1890-1900.jpg

Truzzi afirma que, do ponto de vista da formação da cidade de São Paulo, ao lado do Brás e da Luz, o Bom Retiro⁴⁰ integra o primeiro conjunto de bairros operários da capital. “A urbanização do Bom Retiro teve lugar na década de 1880, quando se intensificou a imigração europeia, principalmente de italianos que ali se fixaram” (2001, p. 144-145), em virtude da presença de indústrias de fiação e tecelagem, empregando uma maioria esmagadora de italianos. Em artigo sobre as etnias em convívio no Bom Retiro, Truzzi (2001, p. 145) menciona que o bairro “já nasceu fabril” e cita uma indústria de fiação e tecelagem fundada precocemente em 1884. Com o decorrer dos anos, o Bom Retiro passou a abrigar um número muito expressivo de oficinas de fundo de quintal, alfaiatarias, armazéns, padarias, lojas de calçados, uma refinação de açúcar e de café e até uma modista italiana. “O predomínio de italianos em muitas dessas atividades é maciço”, afirma o autor (2001, p. 146).

Também é preciso considerar que durante cinco anos (entre 1882 e 1887) funcionou uma hospedaria na região e, posteriormente, casarões foram sendo transformados em cortiços. Ou seja, o combo: trabalho e moradia, somado com a ferrovia que servia para trazer estrangeiros e embarcar mercadorias, caracterizou o Bom Retiro como um bairro proletário e de imigrantes (TRUZZI, 2001).

Repetindo o script, a Hospedaria de Imigrantes do Brás teve um papel decisivo na constituição do próprio bairro e dos vizinhos Mooca e Belenzinho, por funcionar como um polo aglutinador de imigrantes que se estabeleceram nas suas imediações. A cidade expandiu em diversas direções e esse crescimento também foi alimentado pelos fazendeiros, que se instalaram no Sul e no Oeste da capital, fazendo surgir bairros como Liberdade e Campos Elíseos (ANDRADE, 1991). Em 1891 foi inaugurada a Avenida Paulista, com três vias separadas por fileiras de magnólias e plátanos, ladeada por imensos lotes onde foram erguidos os casarões que marcaram a paisagem local, como a mansão do conde Francesco Matarazzo, construída pelo imigrante italiano em 1896⁴¹.

⁴⁰ Pela Lei Estadual nº 1.237, de 23-12-1910, foi criado o distrito de Bom Retiro e anexado ao município de São Paulo. Cf: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sp/sao-paulo/historico> Antes disso, “os terrenos que hoje conformam o bairro abrigavam sítios de recreio e chácaras banhadas pelo rio Tietê. Entre elas, encontrava-se a Chácara do Bom Retiro, que deu origem ao nome do bairro. Durante grande parte do século XIX, o Bom Retiro constituiu uma região intermediária entre a zona rural e a cidade.” (TRUZZI, 2001, p. 144)

⁴¹ A mansão Matarazzo foi demolida em 1996, depois de um processo conflituoso entre preservação e destruição de patrimônio. Conf. <https://www.revistas.usp.br/humanidades/article/view/176697>

Figura 13 - Av. Paulista, em 1902



Fonte: Acervo Histórico da Prefeitura de São Paulo.

Se de um lado, São Paulo assumia a posição de centro comercial e financeiro mais dinâmico da Província, na parte leste, “sob pântanos imundos crescia em ritmo acelerado o bairro industrial onde os italianos eram a maioria” (ANDRADE, 1991, p. 85). Entre o fim do século XIX e o início do século XX, centenas de indústrias abriram as portas no Brás e imediações. Fábricas de cerveja, macarrão, moinho de fubá e café, refinação de açúcar e fábrica de tecidos estavam entre os negócios mais recorrentes.

Um grande símbolo deste período foi a indústria têxtil *Regoli, Crespi & Cia*, fundada na Mooca, em 1897, por dois imigrantes italianos comerciantes de tecidos: Pietro Regoli e o seu genro Rodolfo Crespi, da Lombardia. Em 1904 Pietro saiu da sociedade, o nome foi alterado para *Cotonifício Rodolfo Crespi S/A* e a empresa expandiu tanto geograficamente (chegou a ocupar 250 metros quadrados⁴²) quanto em termos comerciais (foi uma das maiores fábricas de tecido do Brasil). Empregou mais de três mil funcionários em seu pleno funcionamento (ANDRADE, 1991):

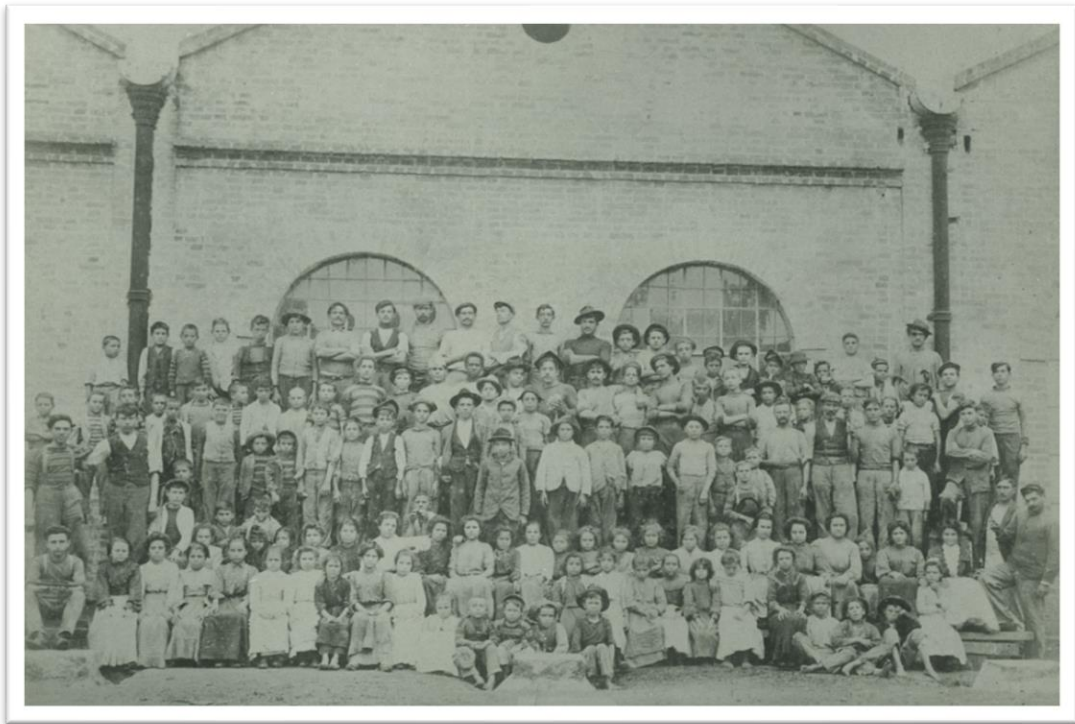
⁴² A fábrica ocupava as atuais ruas dos Trilhos, Taquari e Javari.

No ramo alimentício, um exemplo simbólico é o *Moinho Matarazzo*, inaugurado solenemente no dia 15 de março de 1900, no Brás, próximo ao Largo da Concórdia. O empreendimento tinha à frente o imigrante Francesco Matarazzo, um italiano nascido na região da Campania, no Sul da Itália, que chegou ao Brasil em 1881, instalou-se em Sorocaba, interior de São Paulo, onde foi mascate e, posteriormente, dono de uma fábrica de banha. Em 1890 abriu um pequeno comércio no Mercado de São Paulo e quase 10 anos depois, com financiamento do banco *London and Brazilian Bank* iniciou as obras do primeiro moinho de farinha de São Paulo. Além da farinha de trigo, o Moinho Matarazzo beneficiava arroz.

Os empreendimentos de Francesco Matarazzo, que contava com sócios e investidores, expandiram ao longo do século XX, o que incluiu fabricação de massas, óleo de cozinha, sabão, tecelagem e oficinas mecânicas. Desse modo, seu nome alcançava prestígio não só entre a elite, como também era conhecido nas ruas do Brás, Mooca, Belenzinho e Tatuapé, onde estavam instaladas as fábricas que empregavam milhares de trabalhadores que viviam nas imediações.

Ao mencionarmos estes dois exemplos de industriais de origem italiana, nossa intenção é evidenciar a presença de perfis de imigrantes diversos, que conviviam na capital, ocupando posições muito diferentes na sociedade. Embora, verdade seja dita, o estereótipo do italiano miserável predominava nesta época.

Figura 14 - Operários italianos da Tecelagem Mariangela, do grupo Matarazzo, em 1910



Fonte: Acervo do Museu da Imigração

A imagem da Figura 12 é mais do que um simples retrato de um grupo de trabalhadores. São mulheres e crianças revelando a realidade de uma época em que as fábricas contavam com mão de obra predominantemente feminina e infantil. De acordo com Andrade (1991), em relatório de 1911 do Departamento Estadual do Trabalho sobre as *Condições do Trabalho na Indústria Têxtil do Estado de São Paulo*, que analisou 31 fábricas de tecidos da capital, foi constatado que 67% dos funcionários eram do sexo feminino. Entre elas, somente 25% tinha mais de 22 anos e 31% era menor de 16 anos. Ao considerar os homens, quase metade deles tinha menos de 16 anos de idade.

No relatório, o limite mínimo de idade não foi mencionado, mas há registros da presença de menores a contar de 5 anos, que se ocupavam de serviços fabris na indústria em 1901 (BANDEIRA JR., 1931, apud ANDRADE, 1991). Há outro detalhe importante a se considerar diante desse quadro. As mulheres recebiam salários mais baixos que os homens em qualquer função e os menores de idade recebiam menos ainda, em jornadas exaustivas de 10 a 11 horas diárias. Somente em 1911, a partir da criação do Departamento Estadual do Trabalho e reorganização do Serviço Sanitário do Estado, duas iniciativas do Governo do Estado, foi proibido o trabalho para menores de 10 anos de idade.

Diante da perspectiva desta pesquisa de doutorado, trazemos esses dados para dar um breve panorama das condições em que viviam as famílias mais pobres na cidade de São Paulo que, após horas de trabalho a fio, tinham como destino os cortiços. Ou seja, além do tipo de atividade profissional, essa forma de moradia popular marca a segregação espacial que já se desenhava na urbanização, com predominância nas áreas de concentração das fábricas e, conseqüentemente, dos trabalhadores italianos que viviam em condições precárias e insalubres.⁴³

Como medida de reforço financeiro, frente aos baixos salários, começava ali um movimento que impulsionava um novo comportamento dessa comunidade instalada na Zona Leste da cidade: os trabalhos noturnos. Ou seja, após a labuta no interior das fábricas, muitos imigrantes buscavam outras modalidades de serviços, como o de engraxates, vendedores de bilhetes de loterias, jornal, castanhas assadas na brasa, amendoins e frutas. Além desses trabalhos ambulantes, surgem também os estabelecimentos para venda de alimentos prontos.

Figura 15 - Carroça de vendedor de frutas italiano, no bairro da Mooca, em 1920



Fonte: Acervo do Museu da Imigração

O historiador Geraldo Sesso Jr., em *Retalhos da Velha São Paulo*, livro publicado em 1985, descreve a cidade e os seus principais atores da comunidade que ele chama de

⁴³ Cf. KOWARICK (2013). Acesso em: <https://www.revistas.usp.br/ts/article/view/78765>

‘velho Brás’, apresentando os tipos populares que o humanizaram, a rotina do dia a dia, as línguas faladas nas ruas, as festas, tragédias e as expressões artísticas que marcaram a cidade. O autor percorre os registros políticos e sociais, com referências que datam desde a época da Vila São Paulo de Piratininga, cuja fundação se deu em 25 de janeiro de 1554, redesenhando a geografia das ruas, sobretudo dos bairros da Zona Leste e da Várzea do Carmo⁴⁴, trazendo referências valiosas para esta tese.

Entre elas, Sesso Jr. (1985) menciona os botequins do início do século XX, que surgiram como uma atividade extra para ajudar a cumprir os compromissos financeiros e não tardaram a se transformar em lugar de convívio. “Nos botequins, notadamente dirigidos por elementos da colônia italiana, é que se notava maior número de frequentadores” (p. 105), que passavam horas relembando fatos ocorridos na terra natal, comentando a namorada que haviam deixado e que voltariam para desposar; outros se divertiam com os jogos de baralho que eles denominavam *Tresette*, *Briscola* e *Scopa* e ainda havia os que preferiam o jogo de *Boccia*. De acordo com o autor, nos botequins acontecia esse tipo de “divertimento”, que se prolongava noite afora.

Os menos afoitos preferiam, calmamente sentados ao redor de uma mesa em companhia de amigos, saborear com amigos um bom *bicchiere* de vinho, acompanhado de uma succulenta sopa de *minestrone*, ou provar pedaços de queijo como o provolone ou a ricota ou outras certas iguarias tipicamente italianas. (SESSO JR., 1985, p. 107)

Podemos considerar estes lugares como possíveis embriões das cantinas, os primeiros restaurantes típicos italianos da cidade de São Paulo. No entanto, a presença italiana e a sua cultura alimentar já eram sentidas na região antes mesmo das grandes fábricas ocuparem as ruas e dominarem o ambiente com a fumaça negra que saía das chaminés e o apito que anunciava em alto som o início e o término do expediente. Sesso Jr. (1985, p. 101) afirma que a primeira fábrica de massas alimentícias foi fundada no Brás, em 1878, na Rua Monsenhor de Andrade, pelo imigrante João Christofani. Em 1886, Luiz Trevisan & Irmãos teriam aberto a Destilaria Italiana a Vapor, na rua Visconde de Parnaíba.

De fato, a partir do início dos anos 1890 os sobrenomes italianos ganharam destaque nas fachadas dos estabelecimentos fixados nas ruas do Brás e Mooca, como a fábrica de massas alimentícias dos Irmãos Secchi; fábrica de massas alimentícias de Giovanni

⁴⁴ Área que equivale ao Parque Dom Pedro II, cujo topônimo caiu em desuso na segunda década do século XX.

Panariello; fábrica de vassouras de Giuseppe Spericoni; indústria de busto de mármore do escultor Salvatore Cantarella, fábrica de guarda-chuvas de Aniello Paciullo, entre tantos outros (SESSO JR., 1985, p. 103).

É relevante mencionar que, pouco antes desse período, a configuração do bairro era bem diferente. No Almanaque da Província de São Paulo, de 1873, são relacionadas raríssimas casas de negócios. As existentes pertenciam, em sua maioria, à colônia lusa. Esse registro é mais uma prova da força da imigração italiana em São Paulo, cujas famílias oriundas da península foram ocupando os espaços e transformando a paisagem local.

No início dos anos 1900, a cidade já dava pistas do que se tornaria ao longo do século XX. Aos poucos, as instalações dos botequins iam melhorando na mesma medida em que a variedade das comidas oferecidas se ampliava. “Até que alguns deles, com a fama que iam adquirindo, passaram a ser conhecidos como Cantinas, outros como bares”, conforme afirma Sesso Jr. (1985, p. 111). Um desses lugares se tornou emblemático graças ao carisma de seu proprietário, Carmino Corvino, um italiano oriundo de Salerno, comuna da região da Campania, que chegou ao Brasil em 1897. “Embora o seu aspecto fosse o de um brutamontes, esse homem era forte de bondade, como o são, na maioria, alguns peninsulares de certas regiões da Itália.” (SESSO JR., 1985, p. 111). O historiador o descreve com outros adjetivos como “sentimental e carinhoso ao extremo, sempre solícito a servir os mais necessitados.”

A cantina de Dom Carmeniélo, como era conhecido Carmino, se tornou um dos pontos mais festejados e frequentados pelos italianos no Brás. O lugar se chamava Santa Genoveva e ocupava a Avenida Rangel Pestana, esquina da Rua Monsenhor Anacleto. Mesmo endereço de residência de Carmino, que morava com a família nos fundos do imóvel. Ao anoitecer, o ambiente ganhava mais sonoridade com as canções napolitanas cantaroladas por Carmino, que não raro ganhava o coro dos frequentadores mais animados e o reforço de cantores populares.

De acordo com Sesso Jr. (1985, p. 117), “nos dias santificados, feriados e principalmente ao anoitecer, na véspera de domingo, era quase que uma tradição encontrar a cantina completamente lotada”. Inúmeras vezes as noites festivas eram abrilhantadas pela presença de músicos das tradicionais bandas da época, como a Ettore Fieramosca, Pietro Mascagni e a Banda 8º Bersaglieri que fechavam com as “alegres *tarantellas*”.

Além de ter sido um dos responsáveis pelo surgimento desse estilo de estabelecimento que, por muito tempo, foi a principal referência dos restaurantes típicos italianos da cidade de São Paulo, Carmino fez outra contribuição enorme para a difusão de um símbolo da culinária italiana em São Paulo, quiçá no Brasil: a pizza. Sesso Jr. (1985) afirma que ele foi um dos pioneiros a assar e vender pizzas pelas ruas da cidade, tal qual se fazia em Napoli. Ou seja, em latões com carvão em brasa.

Figura 16 - Menino vendendo pizza em Napoli, em 1960



Fonte: Foto de Keystone/Hulton

Desta forma, Carmino replicou e introduziu na cidade de São Paulo uma tradição consolidada em sua terra natal. Assim, a pizza napolitana “mezzo a mezzo” (metade alice e metade muçarela) passou a ser vendida nas ruas do bairro por Carmino, para aplacar a fome dos trabalhadores que saiam da fábrica e para acalentar as saudades de outros conterrâneos que ali se instalaram. Não tardou para esse modelo de negócio ser copiado por outros vendedores que trataram de difundir o consumo da pizza na cidade.

Carmino Corvino morreu em 11 de fevereiro de 1943 e o restaurante Santa Genoveva fechou depois de quase cinco décadas de funcionamento, tendo o seu modelo replicado em diversos outros endereços da região. Como a Cantina Capuano, inaugurada no Bixiga em 1907, pelo imigrante calabrês Francesco Capuano; a Castelões, aberta em 1924 no Brás, pelo napolitano Ettore Siniscalchi, que não tardou dividir o negócio com

um sócio, o calabrês Vicente Donato. Assim como esses, há outros tantos que marcaram essa época e ajudaram a formar o gosto e o cardápio italiano na cidade.

Nesse período, é incontestável o predomínio da colônia italiana em São Paulo. Truzzi (2016) afirma que, durante muito tempo, a impressão era de estar mergulhado em cidades italianas, pelas placas dos estabelecimentos comerciais, pelo estilo das habitações e por causa do idioma e dos dialetos que ecoavam pelas ruas.⁴⁵

Fato extraordinário, notado principalmente por forasteiros, era a pronúncia, quase que constante, do dialeto ítalo-paulistano, empregada sobretudo pelos habitantes do Brás, assim se distinguindo sobremaneira de outros moradores dos demais bairros de São Paulo. Além dessa particularidade, agradável aos ouvidos, sobressaía também a pronúncia de palavras erradas, constantemente empregadas, como sejam: em vez de dentro, diziam “drento”; fábrica era “frábica”; “bruta réiva” no lugar de muita raiva; (...) as denominações de diversas ruas também sofriam transformações, por exemplo: a rua Carneiro Leão: “Cane Leone”; (...) Mas isso não acontecia apenas com os peninsulares e seus descendentes, pois até os próprios nativos, acostumados à convivência ao meio, incidiam nos mesmos erros. (SESSO JR., 1985, p. 115)

Esta narrativa do historiador em *Retalhos da Velha São Paulo* comprova a tese de Truzzi e sinaliza a influência dos italianos na comunidade que se formou naquela época.

Figura 17 - Padaria de imigrante italiano no bairro do Brás, em 1926



Fonte: Acervo do Museu da Imigração

⁴⁵ Conf. TRUZZI (2016).

Sesso Jr. (1985) aponta o predomínio de oriundos de determinadas regiões da Itália em localidades específicas da cidade de São Paulo. De acordo com o autor, das divisas da antiga Várzea do Carmo até as imediações da rua Bresser, principalmente nas ruas Caetano Pinto e Carneiro Leão, os napolitanos estavam em maior número. Na zona do Gasômetro viviam em franca camaradagem os napolitanos, bareses e calabreses – estes últimos em número reduzido, pois a sua maioria havia se espalhado pelos bairros da Liberdade e no antigo “Bixiga”, hoje Bela Vista. E no Bom Retiro, abrangendo os bairros da Pompeia, Lapa e imediações, estavam localizados os oriundos da Calabria, de Napoli, da Lombardia e da Toscana.

Vale mencionar os imigrantes provenientes da Puglia, que também se instalaram no Pari e no Brás. Como prova da concentração de oriundos dessa região ao Sul da Itália, sobretudo de Polignano a Mare, podemos citar a tradicional festa de São Vito Mártir⁴⁶, que teve a sua primeira edição em 15 de junho de 1918. Este evento religioso em homenagem ao padroeiro foi organizado pelos italianos daquela localidade, com o intuito de construir a Capela San Vito, no Brás. Desde então, a festa entrou para o calendário da cidade de São Paulo, atraindo milhares de pessoas para provar as receitas típicas da Puglia, entre os meses de junho e julho.

Aliás, as paróquias e as festas religiosas organizadas pelos imigrantes ajudam a confirmar as afirmações de Sesso Jr. (1985). No Brás, a Rua Caetano Pinto foi escolhida para a edificação da igreja Nossa Senhora de Casaluce⁴⁷, erguida em 1900. Este é um exemplo muito representativo pois o santuário italiano *della Madonna di Casaluce*⁴⁸ é do século XIV, um dos mais antigos de toda a diocese de Aversa, comuna na província de Caserta, na região da Campania. O endereço paulistano foi construído por napolitanos devotos da santa, que se encarregaram que fazer uma réplica do quadro que a representa no país de origem.

Outro bom exemplo é a festa de Nossa Senhora Achiropita, nome atribuído à Nossa Senhora pelos italianos da Calábria, que se tornou padroeira da Bela Vista – bairro popularmente conhecido como Bixiga. As homenagens à santa começaram em 1908, no mês de agosto, quando os primeiros imigrantes se instalaram no bairro e a veneravam em um altar de madeira em rua de terra batida. Mais recentemente, não menos importante e um sinalizador da origem dos italianos que se instalaram no bairro da Mooca, surgiu a

⁴⁶ Conf. <https://www.associacaosaovito.com.br/festa-de-sao-vito.html>

⁴⁷ Cf. <http://www.casaluce.com.br/historia.aspx>

⁴⁸ Cf. <https://www.santuaritaliani.it/santuariomadonna-di-casaluce/>

Festa de San Gennaro⁴⁹, que ocorre desde 1973, entre os meses de setembro e outubro. San Gennaro é o padroeiro de Napoli e a devoção ao santo em solo paulistano ficou marcada com a fundação da igreja em 2 de fevereiro de 1914.

Na tese *Fronteiras da italianidade: língua, identidade e representação no macarronismo ítalo-paulistano dos periódicos humorísticos (1911-1930)*, Scabin (2023) entende que, de fato, esses dados indicam uma presença consistente dos respectivos agrupamentos regionais, mas não permitem visualizar a proporção desse predomínio em cada caso, sendo difícil verificar o quanto esses agrupamentos eram efetivamente homogêneos. “Ainda que um determinado grupo regional pudesse marcar a vida cultural do bairro com suas celebrações, dificilmente era capaz de monopolizá-lo” (SCABIN, 2023, p. 132).

De todo modo, há de se considerar outras referências conhecidas no cenário paulistano que marcam a origem das famílias, sobretudo na área da alimentação. Entre elas está a família Di Cunto, mencionada no início deste capítulo, que tem como patriarca o napolitano Donato Di Cunto. Em 1896 ele abriu uma padaria na Mooca, de onde teria saído o primeiro panetone do país. Este é um detalhe curioso, pois a origem do panetone é piemontesa. Somente décadas depois, em 1950, que Carlo Bauducco, nascido em Torino, no Piemonte, começou os seus negócios no Brás, com uma singela doceria. Em 1962, ele abriu uma primeira fábrica e a expansão dos negócios veio ao longo dos anos, se transformando no grupo Pandurata Alimentos. Hoje, ela é uma das maiores fabricantes mundiais do principal símbolo natalino, o panetone.

1.5 OS BAIRROS MAIS ITALIANOS DE SÃO PAULO ENTRE 1890 E 1920

Elaborado exclusivamente para esta tese, com base na apuração que detalhamos nos parágrafos acima, este mapa ilustrado da cidade de São Paulo traz um recorte da região mais populosa entre as décadas de 1890 e 1920, época na qual Santa Ifigênia e Brás ainda eram grafadas como Santa Ephigenia e Braz.

⁴⁹ Cf. <https://paroquiasangennaro.org/>

Figura 18 - Infográfico da cidade de São Paulo ambientado entre os anos de 1890 e 1920



Autor: Mauricio Pierro (2023)

Nestas ilustrações fazemos uma retomada de todo o percurso, destacando os personagens mais emblemáticos do período citado. A presença dos italianos na cidade está representada na arquitetura de construções históricas como o Moinho e a mansão Matarazzo, na fé professada e materializada pelas igrejas erguidas no Bixiga e na Mooca, e no lazer das horas vagas com o jogo de baralho e o copo de vinho nos botequins. Engraxates, vendedores de jornal, pizza e verduras davam vida à paisagem das ruas e revelavam um retrato das profissões que se desenhavam na época, já evidenciando o lado empreendedor de algumas famílias, como a Di Cunto, que abriu uma padaria na Mooca em 1896, e a família de Dom Carmeniélo, que esteve à frente da Cantina Santa Genoveva, na Avenida Rangel Pestana, esquina da rua Monsenhor Anacleto, endereço de noites festivas embaladas por música e danças típicas. Estes exemplos mencionados aparecem ilustrados no mapa, conectados com traços finos azuis e círculos vermelhos que sinalizam o local exato da instalação.

Para demarcar os grupos italianos conforme suas origens regionais, atribuímos cores como forma de legenda e as combinamos de acordo com a presença predominante desses indivíduos nos bairros. Ou seja, a intenção deste infográfico foi tornar visual a referência dos bairros paulistanos com as maiores concentrações de imigrantes italianos, apontando as principais regiões de origem desse grupo – isso não significa, claro, que oriundos de outras partes da Itália não convivessem nos mesmos espaços. Essa ilustração assinada pelo artista Mauricio Pierro, bisneto de italianos, é um registro colorido de um tempo em que os retratos eram raros e sem cor.

A missão de “fazer a América” foi concluída com sucesso por muitos desses imigrantes. Ainda que mordidos pela inferioridade social, eles conseguiram ocupar seus lugares e a cozinha os colocou em evidência. Collaço (2009) entende que superar as diferenças regionais ou amenizá-las era uma estratégia de adaptação que se fez notar na culinária e tinha um alvo certo, colocar os limites do grupo ante outros estrangeiros e à população local. “A comida era manipulada a fim de delimitar as fronteiras entre ‘nós’ e os ‘outros’” (p. 43). De acordo com a socióloga, o que estava em jogo era o interesse pelo afastamento de uma categoria mais genérica de imigrantes ou estrangeiros, embora no começo do século XX isso não representasse algo muito melhor que ser escravo. O fato é que a culinária teve o papel de favorecer o contato com as demais comunidades que aqui se formaram, permitiu trocas, reconhecimento e preservação da memória e identidade italianas.

CAPÍTULO 2 – O PASSADO E O PRESENTE À MESA

Neste capítulo vamos tratar das bases teóricas que conduzirão as análises dos dados coletados. Estamos ancoradas no tripé dos conceitos de memória, identidade e cultura, que serão desenvolvidos nas seções a seguir.

2.1 MEMÓRIA

*Quando mais nada subsiste de um passado remoto,
após a morte das criaturas e a destruição das
coisas, sozinhos, mais frágeis, porém mais vivos,
mais imateriais, mais persistentes, mais fiéis, o odor
e o sabor permanecem ainda por muito tempo, como
almas, lembrando, aguardando, esperando, sobre as
ruínas de tudo o mais, e suportando sem ceder, em
sua gotícula impalpável, o edifício imenso da
recordação.*

(MARCEL PROUST)

Tratar da culinária é acessar memórias e reviver sensações que somente a comida tem o poder de despertar, mesmo quando o passado das coisas se torna apagado pelo tempo. Por isso escolhemos Marcel Proust para a abertura deste capítulo. Em sua obra autobiográfica *Em busca do tempo perdido – No caminho de Swann*, publicada em 13 de novembro de 1913, o romancista francês (1871-1922) traduziu com maestria o desencadeamento das lembranças acionadas pelos sentidos do gosto. Bastou um gole de chá com *madeleines* (bolinhos franceses macios, moldados no formato de concha), para que o estado “acabrunhado com aquele dia triste e sombrio” fosse tomado por uma alegria surpreendente, “estremeci, atento ao que se passava de extraordinário em mim. Invadira-me um prazer delicioso, isolado, sem noção de sua causa” (2006, p. 62).

Provocado pelas sensações e ciente de que elas estavam relacionadas ao gosto do chá e do bolo, bebe um segundo gole. Assim, vêm à tona também frustrações e a certeza de que a bebida sorvida sem qualquer propósito consciente foi a chave de acesso a uma memória longínqua. “Aquele gosto era o do pedaço de madalena⁵⁰ que nos domingos de

⁵⁰ Para este trabalho, consultamos o livro na Edição do Kindle de 2006 (conf. Bibliografia), traduzida para a língua portuguesa. Ao se referir ao bolinho de origem francesa, *madeleine*, o tradutor da obra optou pela denominação em português, uma vez que o doce foi dicionarizado e definido como “bolinho feito de farinha de trigo, ovos, manteiga, açúcar e limão, em formato de concha, com a superfície inchada e com estrias

manhã em Combray (pois nos domingos eu não saía antes da hora da missa) minha tia Léonie me oferecia, depois de o ter mergulhado em seu chá da Índia ou de tília” (PROUST, 2006, p. 64).

Figura 19 - Chá com madeleines



Fonte: Canva

Notemos o detalhamento dessa lembrança que conduziu o autor a uma rotina dominical de sua infância, evidenciando alguns elementos culturais: religião, relação afetiva, hábito alimentar e tradição de família. O filósofo alemão, tradutor e crítico Walter Benjamin, em *A imagem de Proust*⁵¹ (um dos ensaios mais famosos sobre a citada obra do romancista francês), afirma que Proust não descreveu em sua obra uma vida como ela de fato foi, e sim uma vida lembrada, pois, para o autor, o mais importante não é o que ele viveu, mas o tecido de sua rememoração, porque o acontecimento lembrado é sem limites e a chave do antes e depois (1986, p. 37). Neste sentido, em seu livro *Memória e identidade*⁵², o antropólogo Joël Candau (2021, p. 19) explica que escolhas memoriais

após ser assado”. Disponível em: <https://michaelis.uol.com.br/palavra/zaGjD/madalena-2/> Acesso em: 27 de junho de 2023.

⁵¹ *A imagem de Proust* é um dos ensaios mais famosos sobre a obra “Em busca do tempo perdido – no caminho de Swann”.

⁵² Título original em francês: *Mémoire et identité* (2011). Para esta tese, consultamos a versão na língua portuguesa.

como as de Proust, dependem da representação que ele faz de sua própria identidade, construída no interior de uma lembrança.

Não é o objetivo desta pesquisa fazer uma análise da obra de Proust. Tampouco, trabalhar com os conceitos das memórias *voluntária* e *involuntária*, as primeiras tratadas pelo autor francês como “memória[s] da inteligência e dos olhos, com faces do passado sem realidade”, e as segundas definidas como as “que se formam por si próprias, atraídas pela lembrança de um minuto idêntico, trazendo de volta as coisas de modo a experimentar a mesma sensação vivida no passado, mas em uma circunstância diferente” (PROUST, 2006, p. 468-469). Para Proust, um cheiro e/ou um sabor despertam em nós, à nossa revelia, o passado de um modo diferente, com mais cores, beleza e charme. Também pelo prisma do autor, a *memória voluntária* é inferior, qualitativamente falando, à *memória involuntária*, cuja capacidade de rememoração está ligada ao mundo das sensações.

Ainda que seja oportuno mencionar Proust, uma referência simbólica da literatura no que tange aos estudos da memória e aos sentidos gastronômicos, consideramos importante ponderar o uso dos conceitos de *memória voluntária* e *involuntária* tal qual apresentados em sua obra. Afinal, no contexto específico da tese, provocamos e despertamos intencionalmente as memórias das nossas entrevistadas e nossos entrevistados, direcionando as indagações para os aspectos da cozinha, suas vivências e receitas.

Isso significa que as narrativas envoltas em perfumes, gostos, texturas e temperaturas são despertadas e rememoradas por meio voluntário, trazendo por si próprias um universo particular de sensações em uma circunstância completamente diferente da original que, de acordo com Proust, estariam ligadas à qualidade da *memória involuntária*. Ou seja, mesmo que as memórias tenham sido despertadas de forma intencional por meio das entrevistas, as narrativas/rememorações/recordações que geraram, na verdade, se conectam com o que Proust descreve como memórias involuntárias.

A seguir, vejamos outras contribuições teóricas.

2.2 AFINAL, O QUE É MEMÓRIA?

O presente do passado é a memória.
(Santo Agostinho)

A lembrança de uma comida enche os olhos d'água antes de preencher a boca, enquanto o sorriso se desenha no rosto. Foi assim, em todos os relatos analisados para esta tese e que serão expostos mais adiante. Ao puxar as lembranças de um prato ou de uma situação vivida à mesa, as entrevistadas e os entrevistados estamparam na face expressões de alegria, ternura, saudade, afeto.

Refletir sobre memória toca na complexidade de seu significado. “O conceito de memória é crucial”, afirma o historiador francês Jacques Le Goff (2019, p. 387), pois abarca um conjunto de áreas de estudo no campo científico global, como as ciências humanas e sociais, nos aspectos biológicos e psicológicos. Ao recorrermos aos dicionários de língua portuguesa disponíveis para consulta on-line, encontramos como definição para o termo memória, a faculdade de lembrar e conservar ideias, sensações, acontecimentos e conhecimentos adquiridos no passado⁵³.

Quando ampliamos a pesquisa para *memória afetiva* considerando que as lembranças de cozinha levam a essa expressão, nos deparamos com o significado relacionado ao método teatral do diretor e teórico russo Constantin Stanislavski⁵⁴ (1863-1938), em que a elaboração das lembranças e experiências de um ator é um mecanismo importante para a dramaturgia, no sentido de possibilitar a construção de personagens com mais autenticidade e veracidade. Até onde podemos chegar com esse estudo, o termo ‘*memória afetiva*’ foi registrado nos primeiros anos do século XX, quando Stanislavski começou a desenvolver um sistema próprio de atuação, novas técnicas e um vocabulário específico (DIAS, 2013, p. 55).

A relação entre memória e comida pode ser considerada mais recente e ganhou força na virada do século XX para o XXI. Para se ter uma ideia, na edição de 2000 do *Oxford Symposium on Food and Cookery*, um dos simpósios mundiais mais importantes

⁵³ Para chegar a essa definição, foram consultadas as versões on-line dos dicionários Aulete, Michaelis, Houaiss e Dicio.

⁵⁴ Idealizador do Teatro de Arte de Moscou, Stanislavski dedicou quase quarenta anos de sua vida à construção de um Sistema pedagógico para o ator, incluindo uma terminologia própria. Esse sistema foi amplamente difundido na Europa, Estados Unidos, América Latina e Oriente.

e longevos⁵⁵ da área, que traz para a discussão estudos de vanguarda e contribuições teóricas de relevo no campo da alimentação, o tema central foi *Food and the memory* (Comida & Memória), com os anais publicados em 2001⁵⁶, trazendo 34 artigos. Entre eles, a França teve o seu protagonismo com a obra de Proust e o enfoque na importância das referências alimentares em suas pesquisas como o trabalho *Madeleines and other aides-mèmoire: the importance of food references in Proust's recherche*; o Japão teve suas memórias culinárias reconstruídas por meio do *Omiyage: Constructed memories and reconstructed travel in Japan*, uma prática social japonesa de presentes de viagem, e a comida judaica foi tratada como veículo de lembranças e avaliação do passado em uma comunidade do norte da Grécia, em *Food as a Vehicle for Remembering: the case of the Thessalonikan Jews*. São exemplos que trazem um retrato claro da abrangência do tema em termos geográficos, tipos de abordagens e narrativas.

O historiador francês Pierre Nora afirma que se fala tanto em memória porque ela não existe mais. Ele justifica essa frase provocadora à consciência “de um passado definitivamente morto”, sob o signo do acabado (2012, p. 7). Autor de *Entre memória e história – a problemática dos lugares* (2012)⁵⁷, um dos textos mais importantes sobre esses dois conceitos, Nora entende que a memória é um fenômeno sempre atual, um elo vivido no eterno presente; é efetiva e mágica, se alimenta de lembranças vagas, telescópicas, globais ou flutuantes, particulares ou simbólicas, sensível a todas as transferências, cenas, censuras ou projeções. O autor deixa bem claro que história e memória não querem dizer a mesma coisa e, em linhas gerais, aponta a diferença entre os dois conceitos.

A memória é a vida, sempre carregada por grupos vivos e, nesse sentido, ela está em permanente evolução, aberta à dialética da lembrança e do esquecimento, inconsciente de suas deformações sucessivas, vulnerável a todos os usos e manipulações, susceptível de longas latências e de repentinas revitalizações. A história é a reconstrução sempre problemática e incompleta do que não existe mais, demanda análise e discurso crítico. A memória emerge de um grupo que ela une, ela é, por natureza, coletiva, plural e individualizada. A história, ao contrário, pertence a todos e a ninguém, o que lhe dá uma vocação para o universal. A memória se enraíza no concreto, no espaço, no

⁵⁵ Três seminários em 1979 marcaram o início do evento. No ano seguinte, o encontro já ganhou corpo de Simpósio, reunindo acadêmicos, estudiosos, escritores e jornalistas da área da alimentação, com representantes de diversas partes do mundo. Desde 1986, os anais têm sido publicados em um volume anual. Disponível em: <https://www.oxfordsymposium.org.uk/symposiums/>

⁵⁶ Disponível em:

<https://books.google.co.uk/books?id=uRap8THh29gC&printsec=frontcover#v=onepage&q&f=false>

⁵⁷ No original: *Les lieux de mémoire*. I La République, Paris, Gallimard, 1984.

gesto, na imagem, no objeto. A história só se liga às continuidades temporais, às evoluções e às relações das coisas. A memória é um absoluto e a história só conhece o relativo. (NORA, 2012, p. 9)

Podemos dizer que a memória antecede e alimenta a história. Considerando o caráter desta pesquisa e as colocações de Nora (2012), poderíamos afirmar que a cozinha clássica estaria em consonância com o conceito da história, dado aos métodos, sistematização das receitas e a vocação para o universal, enquanto a cozinha de herança está relacionada à memória, “vulnerável a todos os usos e manipulações”. A nossa interpretação se fortalece em Candau (2011, p. 122), que afirma que o ato da memória que se manifesta no apelo à tradição consiste em expor, inventando, se necessário, um pedaço do passado moldado às medidas do presente, de tal maneira que possa se tornar uma peça do jogo identitário.

2.3 MEMÓRIA E O SENTIMENTO DE IDENTIDADE

É a memória, faculdade primeira, que alimenta a identidade. (CANDAU, 2011, p.16)

Para o antropólogo Joël Candau, memória e identidade estão indissoluvelmente ligadas, pois, a memória precede a construção da identidade, é geradora, alimenta e fortalece a identidade. A memória é a identidade em ação (2011, p. 10 - 19). “Não há busca identitária sem memória e, inversamente, a busca memorial é sempre acompanhada de um sentimento de identidade” (CANDAU, 2011, p. 19).

Assim chegamos ao conceito de identidade. Cientes de que há diferentes concepções de identidade, esclarecemos que o nosso trabalho está pautado na concepção do sujeito pós-moderno, o qual o sociólogo britânico-jamaicano Stuart Hall conceitua como o homem isento de identidade fixa, essencial ou permanente. Para Hall (2015), a identidade é móvel, formada e transformada continuamente em relação às formas pelas quais somos representados ou interpelados nos sistemas culturais que nos cercam. “É definida historicamente, e não biologicamente” (HALL, 2015, p. 12).

O sociólogo polonês Zygmunt Bauman (2017, p. 17) mostra que a identidade se tornou um conceito-chave para o entendimento da vida em sociedade na atualidade e ressalta que o pertencimento e a identidade não são garantidos para toda a vida. Na

verdade, são bastante negociáveis e influenciados pelas decisões que o próprio indivíduo toma, os caminhos que percorre e a maneira como age.

Até aqui nos concentramos na identidade em nível individual. Mas ao tratar da cozinha enquanto identidade, a abordagem passa a ser também coletiva. Neste movimento, Baccin (2012) entende que a identidade parte do *eu* (micro) em direção ao *eu* como pertencente a uma comunidade (macro). “A partir da relação com os outros, inicia-se uma dinâmica de inserção em grupos e de descobertas de outras identidades, a nacionalidade é um definidor de um macrogrupo” (BACCIN, 2012, p. 33). Ou seja, a consciência de pertencer a um grupo ocorre quando há o contato com o outro.

Assim, chegamos a Pietro Trifone (2009, p. 21), que afirma que a identidade italiana é dinâmica e plural, revela-se rica e fecunda enquanto fruto de uma milenar hibridação de pessoas, línguas e de culturas⁵⁸. Ao voltar os olhos para a culinária, Baccin (2003) ressalta a importância da cozinha italiana no mundo gastronômico e afirma que ela não é apenas a somatória de diversas cozinhas regionais, mas tem-se firmado como identidade no caminhar da história. E vai além, concluindo que ao restituir à arte da gastronomia sua própria dimensão, as práticas alimentares e a cultura gastronômica são elementos essenciais de uma identidade italiana.

Ao refletir sobre essas colocações, retomamos Bauman (2017, p. 19) quando afirma que as “identidades flutuam no ar, algumas de nossa própria escolha, mas outras infladas e lançadas pelas pessoas em nossa volta, e é preciso estar em alerta constante para defender as primeiras em relação às últimas”. Nesta colocação, o autor menciona a ampla probabilidade de desentendimento, cujo resultado da negociação pode permanecer eternamente pendente. Atualmente muito se fala na identidade italiana expressa pela gastronomia do país. Mas qual gastronomia italiana, de fato, expressa essa identidade?

Como podemos observar até este ponto, não seria exagero afirmar que, na atualidade, esse direito foi negado às receitas italianas adaptadas em solo paulistano. Cozinha ítalo-paulistana, cozinha cantineira, cozinha paulistana, comida italiana paulista, cozinha dos imigrantes são alguns dos rótulos atribuídos por alguns autores (DÓRIA, 2006; COLLAÇO, 2009; ESPEJO, 1996) ao elenco de pratos que surgiram nas comunidades de imigrantes italianos, com base nas receitas de famílias oriundas do Sul

⁵⁸ Do original: *l'identità italiana si è rivelata ricca e feconda in quanto frutto di una millenaria ibridazione di genti, di lingue e di culture: si tratta in altri termini di un'identità dinamica e plurale.*

da Itália, região que mais forneceu italianos para a cidade de São Paulo, conforme constatamos no Capítulo 1 desta tese.

A fluidez identitária defendida por Bauman (2017) e Hall (2015) pode ser observada na prática desse organismo tão vivo e cheio de variáveis que é a cozinha. Se num passado não muito longínquo as cantinas tiveram um papel importante no sentido de estreitar laços entre imigrantes originários de diversas regiões da Itália, fortalecer o grupo para enfrentar uma sociedade que os colocava à margem, garantir sustento, inclusão e (muitas vezes) ascensão social, manter a conexão com a terra natal por meio dos sabores e consolidar uma cozinha típica italiana, hoje, essa mesma identidade cultural culinária se vê ameaçada pelas novas identidades culturais regionais da cozinha italiana que se desenham na cidade.

2.4 CULTURA E INTERCULTURA

A comida é expressão da cultura não só quando produzida, mas também quando preparada e consumida. (MONTANARI, 2008, p. 7)

Em seu livro *Physiologie du goût*⁵⁹ (1825), o advogado e cozinheiro francês Brillat-Savarin lançava luz para a carga simbólica do alimento, com a citação que ficou famosa na gastronomia: *Dize-me o que comes e te direi quem és*. Porém, muito antes, no século IX a.C., nos poemas homéricos a *Ilíada* e a *Odisséia*, a expressão ‘comedores de pão’ era usada como sinônimo de homens civilizados. Pois, o preparo do alimento exige conhecimento, uma cultura. Desse modo, a cozinha ocupa o centro da passagem do mundo da natureza para o da cultura. Atala e Dória (2008) afirmam que a cultura nasce em torno do fogo, pois através dos alimentos modificados pelo fogo, a natureza transforma-se em cultura. Portanto, comida é cultura quando produzida, quando preparada e quando consumida, porque o homem, embora podendo comer de tudo, escolhe a própria comida com critérios ligados às dimensões econômicas, nutricionais e de valores (MONTANARI, 2008, p. 15-16). Ou seja, os hábitos alimentares estão

59 Em 1995 o livro foi traduzido e publicado em português, com o título *A fisiologia do Gosto*. Essa obra é uma das referências na área da gastronomia.

intimamente ligados ao termo cultura, o que nos leva a refletir sobre algumas definições acerca desse conceito.

Em seu livro, *A ideia de cultura* (2005), Terry Eagleton afirma que cultura é uma das palavras mais complexas da nossa língua. Vejamos como o autor trata o termo:

A raiz latina da palavra “cultura” é *colere*, o que pode significar qualquer coisa, desde cultivar e habitar a adorar e proteger. [...] A cultura, então, herda o manto imponente da autoridade religiosa, mas também tem afinidades desconfortáveis com ocupação, invasão; e é entre esses dois polos, positivo e negativo, que o conceito, nos dias de hoje, está localizado. [...] Se cultura significa cultivo, um cuidar do que é ativo, daquilo que cresce naturalmente, o termo sugere uma dialética entre o artificial e o natural, entre o que fazemos ao mundo e o que o mundo nos faz. É uma noção “realista”, no sentido epistemológico, já que implica a existência de uma natureza ou matéria-prima além de nós; mas tem também uma dimensão “construtivista”, já que matéria-prima precisa ser elaborada numa forma humanamente significativa (EAGLETON, 2005, p. 9-11).

Temos aí, portanto, a evidência de que sob a perspectiva do autor, cultura é um termo que se contrapõe e o seu significado se modifica no decorrer das transformações da humanidade. Considerando as suas raízes etimológicas no trabalho rural, primeiro a palavra cultura significa algo como civilidade; depois torna-se sinônimo de civilização, no sentido geral de um progresso intelectual, espiritual e material. Também fica claro nos pensamentos de Eagleton que a cultura só tem sentido no social, no coletivo. “A cultura é uma questão do desenvolvimento total e harmonioso da personalidade, mas ninguém pode realizar isso estando isolado” (EAGLETON, 2005, p. 21). Ao discorrer sobre o significado antropológico do termo, o autor entende que cultura abrange tudo, desde estilos de penteado a hábitos alimentares e formas de falar.

Por ser um termo polissêmico, concordamos com Baccin (2012) quando afirma que a definição de cultura em um trabalho científico depende do objetivo e da área de conhecimento no qual a pesquisa está inserida. Nesse aspecto, embora o tema central seja a culinária, é importante lembrar que ela reflete características geográficas e históricas da localidade de origem e expressa os valores (família, religião, arte e costumes) de quem a prepara.

A abrangência do tema desta pesquisa, permite um olhar múltiplo para o conceito, considerando a definição outros autores:

A cultura, como a discutimos, não é um conjunto de coisas, livros, pinturas, programas de TV ou histórias em quadrinhos, mas um processo ou um conjunto de práticas. A cultura se refere à produção e troca de significados entre os membros de uma sociedade ou grupo. Afirmar que duas pessoas pertencem à mesma cultura significa dizer que elas, de modo geral, interpretam o mundo e podem expressar seus pensamentos e sentimentos sobre o mundo de maneira semelhante, compreensível. (HALL, 1997, p. 2)

Cultura, portanto, é um conjunto de práticas, produção e trocas de significados entre membros de uma sociedade ou grupo que entendem o mundo de forma semelhante.

Um depósito de conhecimentos, experiências, crenças, valores, ações, atitudes, significados, hierarquias, religião, noção de tempo, regras, relações espaciais, concepções do universo e artefatos adquiridos por um grupo de pessoas no decurso de gerações através do esforço individual e coletivo. (SAMOVAR e PORTER, 1994, p. 11)

Transmitida de geração em geração, cultura reúne os conhecimentos e valores adquiridos no grupo ao qual se pertence.

Cultura é um sistema adquirido e compartilhado de crenças e valores que determinam hábitos, regras, conhecimentos e tudo o que distingue o modo de vida de um grupo social. Cultura é, também, a manifestação dessas crenças, valores, hábitos, regras e conhecimentos em expressões artísticas que podem compor a “alta cultura” e a “cultura popular”. E por fim, cultura é o sistema comunicativo compartilhado entre os integrantes de determinado grupo social. (BACCIN, 2012, p. 27)

É a expressão de um modo de vida, crenças, valores, gestos e conhecimentos de um grupo social, um sistema comunicativo compartilhado.

Entendemos que a cultura a que nos referimos nesta pesquisa condensa essas citações. “Cultura é a expressão de um povo, é um conjunto de valores que determina escolhas, comportamentos, crenças e hábitos” (AZEVEDO; ORTALE, 2019, p. 92), que, no contexto desta pesquisa, envolve um sistema comunicativo compartilhado e intercultural porque coloca em contato pessoas com hábitos, crenças, valores e regras diferentes (BACCIN, 2012), em constante intersecção. O que nos leva à competência intercultural, que é a “capacidade de compreender e de interagir de maneira efetiva com pessoas de diferentes origens culturais” (BACCIN, 2012, p. 50).

Na esteira das reflexões sobre interculturalidade, Ortale (2016, p. 12) lembra que adquirir competência intercultural é a habilidade de criar para si um terceiro espaço. Para Crozet, Liddicoat e Lo Bianco (1999, p. 5), criar o terceiro espaço não significa manter o próprio quadro de referências culturais, nem de assimilar a do falante

nativo, e sim, de encontrar um espaço intermediário. Transpondo para a área da culinária, não se trata de impor a cozinha tradicional do país de origem do imigrante, nem de colocar no mesmo prato o macarrão e o arroz com feijão e banana do brasileiro, mas criar e conquistar o espaço para uma cultura culinária intermediária.

Toda essa reflexão nos leva ao historiador italiano Massimo Montanari, que trata exclusivamente do universo *Comida como cultura* (2008). Ao percorrer o contexto cultural em que as primeiras sociedades agrícolas elaboram a ideia de um “homem civil” que produz a própria comida até a sociedade atual, o autor define cultura da seguinte maneira:

O que chamamos de cultura coloca-se no ponto de intersecção entre tradição e inovação. É tradição porque constituída pelos saberes, pelas técnicas, pelos valores que nos são transmitidos. É inovação porque aqueles saberes, aquelas técnicas e aqueles valores modificam a posição do homem no contexto ambiental, tornando-o capaz de experimentar novas realidades. Inovação bem-sucedida: assim poderíamos definir a tradição. Cultura é a interface entre as duas perspectivas. (MONTANARI, 2008, p. 26-27)

Essa forma de tratar a cultura da comida converge com a realidade paulistana, no que tange aos restaurantes italianos presentes na cidade. É notório que em São Paulo, do convívio entre italianos e brasileiros, emergiu uma cozinha italiana baseada na culinária tradicional das famílias em contato com novos ingredientes, hábitos alimentares e preferências locais. O resultado é uma cozinha de herança com identidade própria, que pode ser vivenciada em alguns restaurantes italianos da cidade, cujas características serão tratadas ao longo desta tese.

Finalizo esta parte mencionando Hall (2015), à luz do conceito de cultura nacional. “As pessoas não são apenas cidadãos legais de uma nação: elas participam da ideia de nação tal como representada em sua cultura nacional” (HALL, 2015, p. 30). O autor entende que a formação de uma cultura nacional contribuiu para criar padrões e se tornou um dispositivo da modernidade, uma vez que uma nação é uma comunidade simbólica e tem o poder de gerar um sentimento de lealdade e de identidade. “Uma cultura nacional é um discurso – um modo de construir sentidos que influencia e organiza tanto nossas ações quanto a concepção que temos de nós mesmos” (HALL, 2015, p. 31). No contexto desta pesquisa, podemos considerar que são esses sentidos contidos nas histórias e memórias que conectam as pessoas às suas raízes e tradições, que constroem a identidade nacional tão defendida dentro de uma cozinha étnica.

CAPÍTULO 3 – METODOLOGIA DA PESQUISA

Neste capítulo vamos detalhar os princípios metodológicos usados para guiar a busca das respostas para as perguntas da pesquisa. Para tanto, retomamos brevemente os objetivos e as perguntas da tese.

O tema central desta pesquisa é a cozinha italiana servida nos restaurantes da cidade de São Paulo. O objetivo geral está em:

- 1) propor uma definição revisada para o conceito “Cozinha de Herança”.
- 2) verificar quais foram as principais influências na formação da cozinha italiana na cidade;
- 3) elencar as principais características da cozinha italiana presente nos restaurantes da cidade de São Paulo;
- 4) analisar os elementos que distanciam a cozinha italiana em São Paulo da cozinha típica italiana preparada na Itália;
- 5) deixar um registro das histórias de família e memórias de profissionais que se dedicam à cozinha italiana, a partir das receitas, pratos, ingredientes e vivências em torno da mesa e da experiência de trabalhar com a culinária italiana.

Para alcançar os objetivos propostos, elaboramos a seguinte pergunta de pesquisa:

Como denominar essa culinária de origem italiana presente nos restaurantes da cidade de São Paulo?

A fim de responder à pergunta principal, elaboramos outros questionamentos:

- 1) O que é a cozinha italiana da Itália?
- 2) O que define e identifica a cozinha italiana na cidade de São Paulo?
- 3) Quais os elementos que a caracterizam e como isto se reflete linguisticamente?

3.1 INGREDIENTES: A SELEÇÃO DOS PARTICIPANTES DA PESQUISA

Ao formar o elenco de entrevistados, a primeira pergunta que nos cercou foi o tamanho ideal do *corpus*, de modo que trouxesse uma amostra representativa considerando os nossos objetivos. Para Sinclair (1997) um *corpus* deve ser o mais extenso possível, ao passo que para Koester (2010) o mais importante é a representatividade do *corpus*.

Entendemos que o *corpus* deste estudo, diante dos restaurantes italianos existentes na cidade de São Paulo, é uma amostra pequena, considerando os cerca de 20 mil restaurantes em funcionamento na cidade, de acordo com dados da Secretaria Municipal de Relações Internacionais. Infelizmente não há um registro oficial do número de restaurantes italianos na cidade, mas não há dúvidas sobre a grande representatividade deles em São Paulo. Por isso, consideramos o nosso *corpus* adequado à pesquisa qualitativa e a nossa escolha se fortalece diante dos pensamentos de Denzin e Lincoln (2008). Vejamos como as autoras definem a pesquisa qualitativa:

Consiste em um conjunto de práticas materiais interpretativas que dão visibilidade ao mundo. Essas práticas transformam o mundo em uma série de representações, incluindo as notas de campo, as entrevistas, as conversas, as fotos, as gravações e os lembretes. Nesse nível, a pesquisa qualitativa envolve uma abordagem naturalista, interpretativa, para o mundo, o que significa que seus pesquisadores estudam as coisas em seus cenários naturais, tentando entender ou interpretar os fenômenos em termos dos significados que as pessoas a eles conferem. (DENZIM; LINCOLN, 2008, p. 17)

Essa definição faz muito sentido no contexto deste trabalho, considerando que a pesquisadora tinha todo o estudo prévio acerca dos entrevistados e procurou criar uma atmosfera de total confiança. As conversas se deram em vários momentos, incluindo abordagens sem o registro gravado, justamente para abrir uma conversa sem a intimidação que um gravador ou câmera podem gerar no primeiro contato. Também é relevante informar que todos os entrevistados já conheciam a pesquisadora, no seu papel de jornalista especializada em gastronomia. Neste sentido, todos os recursos que um jornalista utiliza para a apuração das pautas foram utilizados: pesquisa em diversas fontes (reportagens, biografias, perfis em redes sociais, sites e livros); conversa prévia por telefone (sem gravação) ou em encontros informais; entrevista presencial agendada (gravada em áudio e, em alguns casos, em vídeo) e complementos por mensagens de WhatsApp, quando necessário.

Considerando a escolha pela pesquisa qualitativa para este trabalho, decidimos pelo estudo de caso para o método de abordagem da investigação, partindo das explicações de Coutinho e Chaves (2002), que ampliam o significado para um pequeno grupo ou comunidade.

Para a amostra, buscamos restaurantes que simbolizam as influências italianas dentro do cenário paulistano, assim como o papel do chef ou do proprietário do estabelecimento em prol da cozinha italiana. Também procuramos trazer representantes

dos diferentes segmentos do ramo, dentro da especialidade em questão: 1) cantina; 2) tratoria e *osteria*; 3) restaurante. Ficaram de fora da amostra serviços de atendimento na forma de bufê *self-service* e as pizzarias, por se tratar de universos distintos que merecem estudos específicos, diante da sua representatividade e complexidade.

Julgamos indispensável retomar a dissertação de mestrado (ALMEIDA, 2016) já citada. Naquela ocasião, o *corpus* foi coletado entre os anos de 2013 e 2015 e inclui testemunhos que não foram utilizados na dissertação por duas razões. Uma delas está no recorte adotado para alcançar o objetivo da dissertação *O léxico da cozinha italiana em São Paulo: autenticidade e adaptação nos restaurantes paulistanos* (ALMEIDA, 2016). O outro motivo está no tempo dedicado ao mestrado, que foi insuficiente para analisar todo o conteúdo coletado.

Reavaliamos o material e verificamos que, mesmo passado o tempo, ele continua atual e traz conteúdos importantes para o objetivo desta tese. Assim, partimos dos testemunhos não utilizados para a dissertação e decidimos complementar com outros nomes. Lembrando que, a rigor, todos são profissionais da área da gastronomia, homens e mulheres que vivenciam e disseminam a cozinha italiana, por origem ou por adoção. Esse critério foi mantido, sem qualquer flexibilização, pois acreditamos que os restaurantes têm papel fundamental na propagação da culinária étnica em grandes proporções, influenciando no gosto, nas referências e no conceito que se formou na cidade acerca da cozinha italiana em São Paulo (nosso objeto de estudo).

A seguir, listaremos os nomes selecionados. O primeiro grupo traz a relação dos entrevistados cujos dados não foram utilizados no mestrado.

1. **Afonso Luiz Roperto.** Neto de avô calabrês e avó napolitana. É sócio da cantina *Roperto*, uma das mais tradicionais da Bela Vista. A família abriu o primeiro restaurante na cidade em 1886.
2. **Assunta D'Angelo.** Nasceu em Bellosguardo, Campania, em 1927. Chegou em São Paulo em 1954. Foi proprietária da *Cantina D'Angelo*, fundada em 1962 na Bela Vista. O restaurante encerrou as atividades em 15 de maio de 2018.
3. **Edgard Bueno.** Neto de italianos, empresário e sócio das pizzarias *Bráz* e *Quintal do Bráz* e da *Trattoria Bráz*. Nascido em São Paulo ele foi precursor em buscar na Itália ingredientes exclusivos para o preparo das pizzas. Entre

eles está o tomate *san marzano*. Na *Trattoria Bráz* procura reproduzir as receitas típicas do sul da Itália.

4. **Helena Zamperetti Morici.** Brasileira, nasceu em 1943, filha de italianos do Vêneto e casada com um siciliano. Foi sócia e *chef* de cozinha do restaurante *Taormina*, um dos poucos dedicados à culinária siciliana em São Paulo. Desde 2020 ela está afastada da administração do restaurante.
5. **José Alencar.** *Chef* de cozinha e proprietário do restaurante *Santo Colomba*, Alencar nasceu em Minas Gerais, foi ajudante de pedreiro e entrou pela primeira vez em um restaurante como funcionário da limpeza. Tornou-se garçom, maître, trabalhou como cozinheiro, juntou dinheiro e comprou o *Santo Colomba*. Sua especialidade é o *trenette*.
6. **Massimo Ferrari.** Ele é filho do calabrês Felice Ferrari, oficial da Força Aérea Italiana, que pisou no Brasil em 1947 e, dois anos depois, voltou trazendo a família do Piemonte. Ao lado do irmão Venanzio, Massimo Ferrari conduziu o restaurante Massimo, aberto na Alameda Santos em 1976. O estabelecimento fechou em 2014 e atualmente Massimo Ferrari comanda a rotisseria e casa de eventos *Felice e Maria* e se prepara para abrir um novo restaurante no ano de 2023.
7. **Pier Paolo Picchi.** Neto de italianos, nasceu em São Paulo. Aos 20 anos foi para a Itália, onde viveu oito anos para aprender na fonte as receitas da cozinha italiana. É *chef* e proprietário do restaurante *Picchi*.
8. **Rina de Rossi.** Esposa de Nello De Rossi, romano, ator, diretor e fundador da cantina *Nello's*, morto em 2014, aos 91 anos de idade. Rina também é romana, sempre esteve à frente da cozinha do restaurante e conduz o estabelecimento com a ajuda dos filhos.

Ao trabalharmos com o conceito de Cozinha de Herança proposto em artigo publicado na *Revista de Italianística* (AZEVEDO; ORTALE, 2019), buscamos outros perfis e procuramos dar uma maior atenção aos profissionais que representavam “os membros pertencentes a uma ou mais comunidades”, sem qualquer laço geracional de origem italiana. Assim, para o estudo de caso, concentramos as novas entrevistas nos empresários a seguir:

- 9. Juscelino Pereira.** Nasceu no interior Paulista, em Joanópolis e durante muito tempo trabalhou na agricultura, plantando ervilhas. Veio para a capital, trabalhou como garçom e maitre nas casas do grupo Fasano, até abrir o seu próprio restaurante. Atualmente, ele tem quatro restaurantes italianos luxuosos chamados Piselli: três deles em São Paulo e uma filial em Brasília.
- 10. Virginia Jancsó.** Nasceu em São Paulo, é filha de baiana Ida Maria Frank e do húngaro Istvan Jancsó, historiador da Universidade de São Paulo. Virginia é formada em artes plásticas e artes dramáticas, tinha uma companhia de teatro de rua de perna-de-pau. Decidiu se dedicar à gastronomia quando engravidou da primeira filha. Ao lado da mãe, abriu um restaurante francês, que logo perdeu a bandeira para a Itália. Atualmente, mãe e filha são donas-fundadoras de quatro unidades do restaurante Due Cuochi, todas em São Paulo.

No hall dos novos entrevistados incluímos a diretora do ICIF (*Italian Culinary Institute for Foreigners*), que trabalha com formação de novos cozinheiros no Brasil, por considerar importante a sua trajetória dentro deste contexto culinário. Conforme poderá ser observado no capítulo das análises⁶⁰, a profissional tem um conhecimento profundo sobre a cozinha italiana praticada na Itália e um olhar bastante crítico acerca da culinária italiana em São Paulo. Estamos falando de:

- 11. Paola Tedeschi.** Formada em química pela Universidade de São Paulo, com especialização em Análise Sensorial pela Unicamp, Paola Tedeschi nasceu na Itália, em Roma, morou na Argentina e hoje vive no Brasil. Atualmente é diretora e representante exclusiva no Brasil do ICIF (*Italian Culinary Institute of Foreigners*) desde 1998.

Diante desse elenco de entrevistados, temos um *corpus* qualitativo que poderia nos abastecer de dados para as respostas para a maioria das nossas perguntas de pesquisa. Mas uma delas ficaria baseada em bibliografias e experiências teóricas.

Me refiro à pergunta: *O que é a cozinha italiana na Itália?*

⁶⁰ Cf. a partir do Capítulo 4

Com acesso facilitado aos chefs de cozinha italianos, em decorrência da *Settimana della Cucina Regionale Italiana*, evento no qual atuo como coordenadora de comunicação, incluí no hall de entrevistados três chefs que atuam na Itália e que participam da *Settimana*, para uma compreensão do momento atual da gastronomia daquele país (para além dos livros de receitas, referências históricas e enciclopédias). São eles:

- 12. Achille Pina.** Filho de dono de restaurante, Achille Pina nasceu na Sardenha e se formou no *Istituto Professionale Alberghiero* de Arzachena, na Costa Esmeralda. Desde então, representou a sua região em eventos nos EUA, Tailândia, Singapura e Finlândia. Hoje é chef do Da Achille, no Hotel Moderno, de propriedade de sua família, em Sant'Antioco, Sardenha. Em 2023 completa a sua quarta participação na *Settimana della Cucina Regionale Italiana*.
- 13. Claudio Rocchi.** Trabalhou na Embaixada do Brasil em Roma durante 18 anos. Tempo que permitiu tivesse um contato estreito com a cultura brasileira e aprendesse a língua portuguesa. Em 2013, decidiu abrir um restaurante em Roma, Osteria Palmira, com pratos que trazem as referências de suas raízes, que é Amatrice. Há cinco anos, Claudio participa da *Settimana della Cucina Regionale Italiana*.
- 14. Maurizio Morini.** Nascido na Emilia-Romagna, em Parma, Maurizio tem quase toda a experiência profissional concentrada em seu local de origem. É chef responsável pelo restaurante Antico Borgo, hotel de charme instalado no povoado medieval de Tabiano Castello. Maurizio participa da *Settimana della Cucina Regionale Italiana* há seis anos e, neste ano de 2023, decidiu ficar em São Paulo para uma experiência profissional mais profunda em solo brasileiro. Seu plano é trabalhar na cidade durante dois anos.

Também é fundamental esclarecer que não iremos descartar os dados dos entrevistados que tiveram as suas histórias analisadas no trabalho de mestrado (ALMEIDA, 2016). Diante da categorização dos dados, consideramos de total relevância relacionar os termos que nos ajudaram a definir o conceito de Cozinha de Herança, abarcando todas as entrevistas realizadas.

A nossa decisão se fortalece diante do questionário elaborado em 2013, que pode ser conferido no Apêndice B, com as perguntas: “Há receitas de família no seu cardápio? Quais? Elas foram alteradas ou continuam idênticas às versões preparadas em família?”.

Foram exatamente as respostas desses entrevistados que despertaram para os questionamentos que nos trouxeram até aqui. Alguns deles já morreram, mas firmamos o nosso compromisso de manter viva a memória de cada um deles, reverenciando e reconhecendo a contribuição dada à gastronomia da cidade de São Paulo.

- 15. Angelo Luisi.** Nasceu em 1920, em Casalbuono, na Campânia. Foi dono da *Cantina Capuano*, na Bela Vista, uma das mais emblemáticas da cidade, que fechou as portas um ano após a morte do proprietário. Angelo Luisi morreu em 9 de julho de 2017.
- 16. Antonio Buonerba.** Filho do casal de imigrantes napolitanos Francesco e Maria Prezioso. Buonerba é dono do restaurante *Jardim de Napoli*, lugar famoso pelo *polpettone alla parmigiana*. Antonio Buonerba morreu no dia 28 de junho de 2018.
- 17. Gerardo Landulfo.** Nasceu na Campânia, cresceu no Brasil e conquistou o posto de delegado da *Accademia Italiana della Cucina*, em São Paulo. Dentro da entidade, Gerardo tem o compromisso de certificar os restaurantes que se dedicam à tradicional cozinha italiana na cidade. Durante a coleta de dados, foi notório o respeito que conquistou de toda a classe de profissionais ligados à gastronomia da Itália, dentro e fora do Brasil.
- 18. Giovanni Bruno.** Nasceu na Campania, em Casalbuono, e desembarcou no Porto de Santos em 1950, com 14 anos de idade. De garçom virou dono de restaurante e uma das figuras mais carismáticas da cidade de São Paulo. Seu restaurante *Il Sogno di Anarello*, aberto em 1980, mantém viva a sua história que marcou gerações, com o seu modo de atender e servir. Giovanni morreu no dia 25 de agosto de 2014.
- 19. Marco Renzetti.** Romano de 41 anos, cursou biologia e é *chef* autodidata. Viveu no Peru e na Bolívia, onde se casou com uma paulistana. Se mudou para São Paulo, abriu a *Osteria del Pettiroso* em 2007, no Jardim Paulista. O restaurante fechou em 2020, quando a pandemia da Covid-19 assolou o

mundo. No final do mesmo ano, abriu o Fame Osteria, restaurante com apenas 12 lugares. A casa tem foco na cozinha típica de Roma.


20. Sauro Scarabotta. Nascido em Gubbio, na região da Úmbria, Scarabotta chegou ao Brasil em 1994 para trabalhar como cozinheiro. Abriu o próprio restaurante em 1997, o *Friccò*, onde prepara receitas típicas e frios artesanais. O restaurante fechou em 2018 e hoje o chef se dedica à consultoria gastronômica.

21. Salvatore Loi. Nascido na Sardenha, em São Paulo foi *chef* do grupo Fasano e se tornou uma referência da culinária clássica italiana. Atualmente, dedica-se à cozinha autoral, com base na tradição. Voltamos a procurá-lo para atualizar as informações, conduzindo as questões para o objetivo desta pesquisa.

22. Silvia Percussi. Paulistana, filha de italianos, Silvia é *chef* da *Vinheria Percussi*. Na cozinha, procura reproduzir receitas da Ligúria, região onde a família mantém uma propriedade.




















Em face dessa decisão, temos um *corpus* construído ao longo de 10 anos (2013-2023), que soma 58 horas de entrevistas, mais de 150 mil palavras transcritas em 238 laudas simples. Além da valiosa contribuição para esta tese, o elenco de profissionais reunidos para este trabalho traz um espelho da gastronomia paulistana, que se movimenta em ritmo acelerado. Neste painel, o predomínio de homens retrata que estamos diante de uma área dominada pelo sexo masculino, onde poucas mulheres ocupam cargos de chefia. Ainda assim, buscamos por essa representatividade, tanto no âmbito da cozinha como à frente da administração. Conforme mencionado, três entrevistados morreram, mas em reconhecimento à contribuição para a gastronomia da cidade, seus relatos se mantêm vivos nesta tese.

A seguir apresentamos dezenove nomes por ordem alfabética, indicando a nacionalidade e a ancestralidade de cada um deles, que serão considerados para os estudos desta tese, sendo:

- Dez de nacionalidade italiana 

- Nove de nacionalidade brasileira 

Tabela 3 - Entrevistadas e entrevistados da pesquisa: nome, nacionalidade e a ancestralidade

Nome	Nacionalidade	Ancestralidade
Afonso Luiz Roperto	Brasileiro 	Paulistano, avô calabrês e avó napolitana
Angelo Luisi	Italiano 	Nasceu em Casalbuono, Campania
Antonio Buonerba	Brasileiro 	Filho de um casal de napolitanos
Assunta D'Angelo	Italiana 	Família de Bellosguardo, Campania
Edgard Bueno	Brasileiro 	Avô materna é da Puglia
Gerardo Landulfo	Italiano 	Nasceu em Avellino, na Campania
Giovanni Bruno	Italiano 	Nasceu em Casalbuono, Campania
Helena Zamperetti Morici	Brasileira 	Filha de vênets
José Alencar	Brasileiro 	Família mineira
Juscelino Pereira	Brasileiro 	Nasceu em São Paulo, Joanópolis
Marco Renzetti	Italiano 	Nasceu em Roma, Lazio
Massimo Ferrari	Italiano 	Nasceu no Piemonte, pai calabrês e mãe vêneta
Paola Tadeschi	Italiana 	Nasceu em Roma, Lazio
Pier Paolo Picchi	Brasileiro 	Paulistano, pai toscano e mãe vêneta
Rina de Rossi	Italiana 	Família de Albano Laziale, Roma
Salvatore Loi	Italiano 	Nasceu na Sardegna
Sauro Scarabotta	italiano 	Nasceu em Gubio, Umbria
Silvia Percussi	Brasileira 	Paulistana, pai toscano e mãe brasileira
Virginia Jancsó	Brasileira 	Paulistana, mãe baiana e pai húngaro

3.2 UTENSÍLIOS: O ROTEIRO DAS ENTREVISTAS

Reafirmamos que decidimos não descartar toda a trajetória da coleta de dados desta pesquisa de tese, que teve seu início em 2013, para compor o *corpus* da pesquisa de mestrado. Conforme já mencionado, para a pesquisa de tese, temos testemunhos inéditos e nove que tiveram os seus relatos analisados em Almeida (2016). Por se tratar de um material coletado em outro contexto, julgamos relevante trazer um breve panorama do roteiro de perguntas elaborado.

A primeira parte do roteiro das entrevistas teve como foco a investigação das dificuldades que os italianos enfrentaram quando saíram da Itália para fixar moradia em

São Paulo. Naquele momento, o nosso objetivo foi estudar os aspectos relacionados aos choques entre culturas e a competência intercultural. O rol de perguntas pode ser conferido no Apêndice A.

Como desdobramento, ainda para a pesquisa de mestrado, elaboramos um novo questionário para conhecer melhor o léxico da cozinha, a identidade regional e as variáveis que envolvem um prato de comida. Desse modo, as perguntas foram readequadas e divididas em duas partes: a primeira delas aborda questões de cunho pessoal e a segunda etapa versa sobre o âmbito profissional. Ambas tinham como finalidade servir de contextualização para entender as escolhas lexicais feitas pelo profissional para definir a sua cozinha e o tipo de restaurante que conduz. Esse roteiro pode ser conferido no Apêndice B.

Contudo, ressaltamos que cientes da particularidade de cada personagem, perguntas condizentes à experiência pessoal do entrevistado foram feitas. E, nesse aspecto, o fato de a pesquisadora ter alguns conhecimentos sobre a trajetória profissional dos entrevistados pesou favoravelmente.

É interessante observar que, embora as perguntas/respostas de cunho pessoal não fossem o conteúdo essencial para a pesquisa de mestrado, para a pesquisa de doutorado esse prisma muda completamente, pois estamos tratando de memória, identidade, ancestralidade, herança.

Para as entrevistas realizadas neste novo contexto da tese, nos baseamos na metodologia da história oral (MEIHY e SEAWRIGHT, 2020), que tem como nascente a memória, a qual se vale da expressão verbal para dar sentido ao encontro de pessoas interessadas em apresentar versões de um mesmo assunto. O nosso entendimento sobre o processo de coleta de dados está em consonância com os historiadores José Carlos Sebe B. Meihy e Leandro Seawright, em *Memórias e narrativas – história oral aplicada*, publicado em 2020, nos moldes propostos pelo Núcleo de Estudos em História Oral da Universidade de São Paulo (NEHO-USP), quando afirmam que na história oral não se busca exatidões, verdades históricas e dados incontestáveis. Mas, sim, a relação da fala espontânea, instantânea, numa relação dialógica construída olho no olho. “Maleável, espiralada, nem sempre diretiva, repleta de vaivéns, a memória de expressão oral escapa das noções convencionais porque é fator constante na transformação do organismo social” (MEIHY e SEAWRIGHT, 2020, p. 23).

Por mais que esse método sugira uma certa liberdade, a história oral é um recurso muito mais complexo pois envolve a escrita criteriosa do projeto, o planejamento das

gravações, os parâmetros de análise, a conferência do produto escrito, autorização para o uso e a publicação dos resultados.

Há um outro componente dos projetos em história oral que consideramos e empregamos nesta pesquisa. “Por se tratar de história viva em cadências variadas e multiangulares, os projetos em história oral são mais vulneráveis porque padecem da necessidade de mudanças ou atualizações” (MEIHY e SEAWRIGHT, 2020, p. 41), algo que experimentamos na prática no decorrer desta tese e nos levou a atualizar informações das nossas fontes.

3.3 MODO DE PREPARO: A FORMA DA COLETA DE DADOS

A primeira abordagem foi feita por telefone, para situar o entrevistado a respeito da pesquisa e agendamento da entrevista. Após o contato telefônico, as entrevistas foram feitas pessoalmente, no ambiente de trabalho do entrevistado.

Em algumas situações, mais de um integrante da família serviu de fonte para este trabalho por duas razões: 1) para complementar o que estava sendo dito ou ajudar com as lembranças que, às vezes, escapavam da memória; 2) quando o ator principal tinha idade avançada e apresentava dificuldade de se expressar (foram raros esses casos). Nestas situações, as entrevistas foram acompanhadas por um familiar que intervinha e complementava as falas do entrevistado, quando necessário.

Durante a entrevista fizemos registros em fotos do entrevistado, do restaurante e dos pratos (quando possível). Também reunimos os cardápios dos estabelecimentos para que eles pudessem ser avaliados não com os olhos da fome, na hora da escolha da comida, mas com os olhos de pesquisadora, de modo a verificar os enunciados, composições dos pratos e a coerência do menu, em relação aos posicionamentos do entrevistado. Dada a proximidade da pesquisadora com alguns donos de restaurante, algumas entrevistas ocorreram durante um almoço com o entrevistado. Essa foi uma oportunidade muito interessante, pois o que se colocou à mesa foram as preferências do entrevistado, com receitas repletas de histórias e significados, num compartilhamento que se tornou ainda mais rico e memorável, também, para a pesquisadora.

3.4 PASSO A PASSO: EM COZIMENTO LENTO

Para alcançar os objetivos, a construção do *corpus* desta pesquisa se divide em três etapas, as quais descrevemos a seguir.

1ª etapa. Ela está concentrada nas **entrevistas** em si. Seguindo o roteiro de perguntas que pode ser conferido nos Apêndices A e B, os diálogos são gravados integralmente. O início da conversa sempre versa sobre amenidades e a pesquisadora, aos pontos, entra no tema principal sempre já trazendo algum elemento da vida do entrevistado, para estabelecer um vínculo. As perguntas trazem abordagens de cunho pessoal, sobretudo sobre a origem, local de nascimento, família, até chegar aos aspectos da profissão na área gastronômica. O questionário aplicado na pesquisa de mestrado, também serviu para as novas entrevistas, pois muitas das perguntas traziam um contexto importante para os objetivos da tese. Para mais informações no sentido de buscar os elementos que caracterizam a cozinha de herança, um novo roteiro de perguntas foi elaborado (Apêndice C) e aplicado numa parte dos entrevistados – somente numa parte, pois muitas das respostas já estavam contidas nas entrevistas coletadas na primeira fase. Após a coleta dos depoimentos, todas as gravações foram transcritas para a análise.

2ª etapa. Esta fase consiste na **transcrição** das entrevistas. Nela temos o conteúdo completo, um documento com cerca de 200 mil palavras (considerando as interferências da pesquisadora, bem como as perguntas elaboradas, comentários, pausas para o café e alguns desvios) que preenchem quase 240 páginas. No material bruto não foram feitas correções para a adequação das normas da língua escrita e nem tradução de palavras italianas em meio a frases construídas na língua portuguesa. Também marcamos as pausas, devaneios, interrupções dos mais variados tipos, assim como todas as interferências ocorridas durante a entrevista. Entendemos que esse registro, ainda que não que seja utilizado para esta tese, possa ser valioso para trabalhos futuros, com outros objetivos.

3ª etapa. Com base no documento completo, passamos à fase da **seleção** dos trechos para as análises, considerando os objetivos e perguntas da tese. O fato de todas as entrevistas terem sido feitas pessoalmente, conforme já informado, a seleção dos trechos foi facilitada pela memória da própria pesquisadora, que pode recuperar rapidamente trechos que mereciam ser destacados. Para tornar público, decidimos recortar somente os

pontos de interesse da pesquisa, e não divulgaremos o conteúdo completo pois há trechos em que os entrevistados pedem sigilo na informação citada por razões particulares⁶¹ e, nós, obviamente, respeitamos. No entanto, as partes referentes aos termos da cozinha, pratos de memória e suas descrições foram transcritas como proferidas e constam no texto desta tese. Entendemos que, pelo fato de a culinária ser um tema em constante transformação, é importante fazer esse registro histórico com base na vivência dos seus atores principais, cujas histórias de vida podem ser conferidas a partir do próximo capítulo. No entanto, esclarecemos que, embora todas as entrevistas sirvam para a análise e ocorrência dos termos, apenas algumas serão desenvolvidas para o conceito do Cozinha de Herança. Elas poderão ser conferidas no capítulo 4.

4ª etapa. **Categorização** dos termos que remetem à cozinha de herança. Nesta etapa, buscamos identificar os elementos que caracterizam a cozinha de herança, os pratos de afeto que remetem à ancestralidade, contam histórias, conectam o presente ao passado e que compõem o cardápio da cozinha italiana na cidade de São Paulo. Para esse fim, chegamos a uma lista de palavras que consideramos chaves na construção do conceito de cozinha de herança, que é aquela que desperta memórias, está relacionada a receitas e histórias afetivas, é transmitida e compartilhada entre gerações e no contato entre grupos (AZEVEDO e ORTALE, 2019, p. 97). Assim, entre as palavras transcritas, selecionamos uma pequena amostra de unidades lexicais que evocam os aspectos de memória, valores, sentimentos, heranças de família, influências culinárias, pertencimento e a perpetuação de uma cultura culinária que vai além da sistematização das receitas, do rigor no uso dos ingredientes e do modo de preparo.

A seguir, definimos os grupos:

Ancestralidade: quando o termo mencionado remete ao legado passado da família ou da história de vida.

Caraterística culinária: são os traços simbólicos que definem um tipo de cozinha ou receita, que remete aos aspectos culturais da receita, bem como a transmissão de histórias e costumes. Tradicional.

⁶¹ Fato que justifica não disponibilizarmos as gravações completas em áudio para consulta pública.

Convívio: são os termos que representam ou sinalizam as celebrações e refeições em família, em ocasiões de compartilhamento e vivência em torno da mesa, quando a transmissão do conhecimento se dá de forma mais efetiva, marcando a memória de quem vive a experiência.

Laços afetivos: correspondem aos termos que expressam a ligação emocional, um sentimento de carinho e respeito.

Nostalgia: são os termos que trazem uma carga de saudade, memória e até mesmo um sentimento de melancolia de algo, alguém ou lugar.

Sentimento: é a expressão de uma sensação em si, como saudade, amor, paixão, alegria. Diferente do sentido atribuído à nostalgia, que também poderia ser classificada como um sentimento.

Definidos os grupos, passamos a fazer uma busca pelas palavras mais recorrentes nas entrevistas, para verificar o contexto em que elas surgem e registrar o número de ocorrências.

Primeiramente, a título de curiosidade, informamos o número de vezes que as palavras Itália e Brasil foram mencionadas. Decidimos por não categorizar essas unidades lexicais porque elas aparecem em contextos muito diversos, como ao se referir ao lugar de onde vieram os ancestrais (“Meus avós maternos nasceram na Itália”), situações de estudos (“Fiquei oito anos na Itália”), trabalho (“Trabalhei em dois restaurantes na Itália”), referências temporais (“O meu restaurante era uma fotografia da Itália dos anos 80”), noção de qualidade (“Só compro produtos da Itália”), paixão (“Sou vidrado pela Itália”), viagens (“A família voltou para a Itália”) e história (“Quando estourou a guerra na Itália”).

Sobre a organização da tabela, optamos por classificar em ordem decrescente dos termos, em relação ao número de citações ao longo das entrevistas, não considerando a ordem alfabética. Por isso, Itália, aparece na frente do Brasil, por exemplo, na Tabela 4 e Tabela 5.

Tabela 4 - Ocorrência dos termos "Itália" e "Brasil" nas entrevistas

TERMO	Nº de citações
Itália	420
Brasil	400

Tabela 5 - Termos que se relacionam com a cozinha de herança, número de citações e os grupos aos quais pertencem, de acordo com a nossa categorização

TERMO	Nº de citações	GRUPO
Época	199	Nostalgia
Casa	137	Convívio
Família	135	Laços afetivos
Mãe	117	Laços afetivos
Pai	108	Laços afetivos
Novo/a	107	Característica culinária
Adaptar	88	Característica culinária
Antigo/a	76	Nostalgia
História	65	Nostalgia
Avó	63	Ancestralidade e laços afetivos
Tradição	50	Característica culinária
Avô	45	Ancestralidade e laços afetivos
Clássico/a	44	Característica culinária
Amor	38	Sentimento
Respeito	34	Sentimento
Tradicional	33	Característica culinária
Moderno/a	31	Característica culinária
Festa	30	Convívio
Domingo	25	Convívio
Autêntico/a	25	Característica culinária
Paixão	22	Sentimento
Novidade	18	Característica culinária
Passado	18	Nostalgia

Antigamente	17	Nostalgia
Geração	16	Ancestralidade
Origem	16	Ancestralidade
Saudade	15	Sentimento
<i>Mamma</i>	14	Ancestralidade e laços afetivos
Tia	13	Ancestralidade e laços afetivos
Natal	11	Convívio
Bisavô	9	Ancestralidade e laços afetivos
Irmãos	9	Laços afetivos
Lembrança	7	Nostalgia
Irmãos	6	Laços afetivos
Bisavó	4	Ancestralidade e laços afetivos
Memória	4	Nostalgia
Autenticidade	4	Característica culinária
<i>Nonna</i>	1	Ancestralidade e laços afetivos

Para uma breve explicação, entendemos que há unidades lexicais que se encaixam em dois grupos, dado o contexto geral em que a palavra surge no discurso. Também é importante esclarecer que ocorrências como ‘casa’ aparecem em situações muito variadas, mas a ideia de convívio, aconchego, porto-seguro e lugar das relações em família (ou grupo a que pertence) foram muito recorrentes. Por essa razão, o termo foi classificado no grupo ‘Convívio’.

O próximo capítulo será dedicado à análise dos relatos.

CAPÍTULO 4 – A COZINHA EM ANÁLISE

Neste capítulo vamos tratar da análise dos dados coletados. Diante de um *corpus* formado por histórias de vida registradas ao longo de dez anos, aqui entra em exercício uma das tarefas mais rotineiras para um jornalista: editar. E editar, na prática, vai além de redigir e aprimorar um conteúdo já concebido. É, antes de tudo, fazer escolhas, determinar cortes, dar ênfase ao que realmente faz sentido, dentro de um propósito e espaço muito bem definidos.

O grupo de entrevistados tem em comum a dedicação profissional integral à gastronomia italiana da cidade de São Paulo. Mas cada um deles traz um universo muito particular, que envolve origem familiar, classe social, heranças culturais, linguísticas, culinárias e currículo. Assim, por meio desse material, iremos contextualizar a realidade de cada um deles, trazer relatos de memórias e expor as preferências à mesa, para justificar os caminhos escolhidos dentro das várias possibilidades na área da gastronomia.

Para tratar o tema desta tese, cujo objetivo principal é responder à pergunta de pesquisa: “Como definir a cozinha italiana preparada e servida nos restaurantes da cidade de São Paulo?” e para chegarmos à definição revisada do conceito de Cozinha de Herança (AZEVEDO & ORTALE, 2019), vamos dividir a nossa análise de dados em três grupos.

O primeiro (4.1.1) parte de um contexto amplamente discutido em Almeida (2016), sobre os profissionais das cantinas, um tipo de restaurante marcado por uma cozinha inspirada nas culinárias das regiões do sul da Itália e conduzido por imigrantes ou seus descendentes.

O segundo grupo (4.1.2) traz como figura central a mulher, com todos os desafios de assumir o seu espaço em um setor dominado por homens.

No terceiro grupo (4.1.3) o foco são os homens, profissionais de uma geração com reconhecimento internacional, donos e chefs de restaurantes dedicados à uma elite paulistana.

Por fim, vamos tratar do grupo (4.1.4) que representa homens e mulheres que se dedicam à cozinha da Itália por afeição, sem qualquer raiz italiana.

4.1 A CAPITAL MUNDIAL DA GASTRONOMIA

São Paulo só é o que é porque soube deglutir de um modo particular e concentrado as vertentes italiana e francesa. (DÓRIA, 2006, p. 246)

Por mais que “Capital mundial da gastronomia” sugira um título superlativo para São Paulo, é inegável a representatividade deste setor para a cidade. Segundo dados da Secretaria Municipal de Relações Internacionais⁶², a cidade de São Paulo conta com cerca de 20 mil restaurantes em funcionamento, divididos em 47 tipos de cozinha. De acordo com o relatório *The World’s Best Cities* de 2023⁶³, a capital paulistana ficou em terceiro lugar no ranking, entre as melhores cidades do mundo na categoria de restaurantes, perdendo apenas para Tóquio (Japão) e Seul (Coreia do Sul). No documento, o resultado está justificado com o seguinte argumento: “com a maior população de descendentes italianos fora da Itália, a maior comunidade de descendentes japoneses fora do Japão e uma grande comunidade do Oriente Médio, as delícias culinárias são uma certeza”. Infelizmente a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL) não tem o registro oficial do número de restaurantes italianos na cidade, mas não há dúvidas de que muito desse reconhecimento mundial se deve à cozinha italiana.

Como vimos no Capítulo 1 deste trabalho, mais especificamente na seção 1.4, os imigrantes italianos encontraram o seu espaço dentro da cidade e imprimiram o seu modo de ser, viver e comer. No final do século 19, fábricas de massas não só geravam emprego, como disseminavam um tipo de alimento que se tornaria um dos símbolos da cozinha italiana. A partir dos anos 1930, as cantinas se espalharam pela cidade como um modelo de sucesso, numa projeção pública da culinária doméstica dos imigrantes. Para Dória (2006, p. 247), “o fenômeno cantina está ligado ao hábito de comer fora de casa”, fixando um cardápio criativo e adaptado graças ao convívio de oriundi de origens diversas como calabresa, napolitana e toscana.

É neste espaço de comer fora que foram forjados os padrões de cozinha, receitas e, conseqüentemente, os cardápios italianos.

⁶² Cf. <https://www.capital.sp.gov.br/noticia/sao-paulo-avanca-em-ranking-internacional-e-e-a-33a-melhor-cidade-do-mundo>

⁶³ Cf. <https://www.worldsbestcities.com/rankings/worlds-best-cities/>

4.1.1 Os italianos da cantina: herança familiar

Em Almeida (2016), demos protagonismo para os relatos de três profissionais que ajudaram a escrever a história do período mencionado⁶⁴: Angelo Luisi⁶⁵, Giovanni Bruno⁶⁶ e Antonio Buonerba⁶⁷. Em comum, o trio integra do grupo de profissionais com ligação direta com a Itália por local de nascimento (Luisi e Bruno) ou por filiação (Buonerba). Em termos de raízes italianas, todos têm origem em localidades do sul da Itália, mais precisamente Campania e Calábria. Os três tiveram suas trajetórias reconhecidas na gastronomia paulistana e conduziram casas que marcaram épocas:

- **Cantina Capuano**, aberta em 1907 pelo calabrês Francesco Capuano. **Angelo Luisi** comprou a cantina em 1961.
- **Cantina e Pizzeria Jardim de Napoli**, aberta em 1949, a cantina foi fundada pelo casal de napolitanos Francesco Buonerba e Maria Prezioso, pais de **Antonio Buonerba**;
- **Il Sogno di Anarello**, cantina aberta em 1980, por **Giovanni Bruno**. Este imigrante italiano teve a sua trajetória profissional iniciada em restaurante de São Paulo, em 1950, com catorze anos de idade. [grifos nossos⁶⁸]

Considerando os objetivos desta tese, retomaremos alguns trechos dos relatos desses informantes que contribuíram para a formação do comer à italiana no início do século 20, sobretudo porque há desdobramentos. Os três entrevistados morreram e essa fatalidade surtiu de formas diferentes em cada um dos estabelecimentos.

Por isso, as próximas seções trazem alguns elementos que não foram abordados em Almeida (2016) e como os seus negócios foram impactados com a morte de seus proprietários.

⁶⁴ Ver subitem 4.1

⁶⁵ Morto em 09 de julho de 2017.

⁶⁶ Morto em 25 de agosto de 2014.

⁶⁷ Morto em 28 de junho de 2018.

⁶⁸ Os grifos referem-se aos restaurantes e perfis de pessoas entrevistadas para o trabalho, cuja pesquisa teve início em 2013.

4.1.1.1 O show não pode parar

As noites eram alegradas com música italiana ao vivo, tocada ao som de clarinete e bandolim.

(ALMEIDA, 2016)

O tom choroso do bandolim em harmonia com as notas agudas do clarinete soava normalmente na noite de 9 de julho de 2017. Para quem entrava no salão da Cantina Capuano, na rua Conselheiro Carrão, no Bixiga, tudo parecia seguir o fluxo. Mas a música que tocava e invadia todos os recintos, ajudava a abafar o lamento da família que chorava a morte de Angelo Luisi, inerte na cama, no piso superior do imóvel, que era restaurante (primeiro andar) e a casa (segundo andar). Quando as luzes do restaurante foram apagadas, o corpo saiu.



Figura 20 - Angelo Luisi, em sua casa no bairro da Bela Vista, aos 95 anos

Fonte: Foto de Silvana Azevedo

Angelo Luisi nasceu em 1920, lutou na II Guerra Mundial, em batalha no Norte da África foi capturado e mantido prisioneiro por quatro anos. No final da guerra, em 1949, pegou a esposa grávida e veio para o Brasil. Trabalhou como projetorista no extinto Cine Opera, foi vendedor ambulante, juntou dinheiro e, em 1961, comprou a Cantina Capuano, após pedidos insistentes da esposa Ângela. A cantina aberta em 1907 pelo imigrante calabrês Francesco Capuano já tinha um estilo próprio: funcionava só para os jantares e trabalhava com um cardápio fechado. O casal não mudou. Diariamente a dona Angela preparava o fusilli modelado manualmente, o molho de tomate apurado longamente em fogo brando e o cabrito assado no forno a lenha. A refeição começava

com antepasto, seguido de fusilli ao sugo, camarão com cebola e arroz, cabrito à caçadora e alface-romana para comer com as mãos. Tudo servido na ordem mencionada, sem possibilidade de escolhas.

Nos anos 1980, o cardápio foi ampliado e esse jeito de servir mudou para o método à la carte. A entrevista do Sr. Angelo, já debilitado na ocasião⁶⁹, foi acompanhada pela filha Thereza Luisi. O trecho a seguir foi um complemento proferido por ela, quando a pergunta pretendia saber como os proprietários definiam o tipo de comida servida no restaurante:

É uma cantina napolitana. O nosso carro-chefe é o *fusilli* e o molho. Tem gente que pega o pão na padaria e vem aqui para comer com o molho, que começa a ser preparado às sete horas da manhã e termina às três horas da tarde. Aqui tudo é napolitano. Continua a receita do molho caseiro **que minha mãe fazia**. Tudo napolitano, à base de tomate. Era receita de família. Única coisa que não tem mais é o camarão, mas ele não combina. É uma cantina italiana, aqui não é casa de camarão. As pessoas vêm aqui por causa do molho da minha mãe e do Angelo, que toca aos sábados [*grifo nosso*]

A dona Angela faleceu em 2005, mas as suas receitas seguiram até o dia 15 de abril de 2018, quando a casa serviu o último jantar e fechou definitivamente. A morte de Angelo Luisi, aos 97 anos, teve um impacto grande na rotina do restaurante. A música silenciada de Angelo trouxe um vazio para o salão, que nem mesmo o aroma do molho de tomate foi capaz de preencher.



Figura 21 – Ambiente do restaurante Capuano
Fonte: Fotos de Silvana Azevedo

⁶⁹ A entrevista ocorreu em fevereiro de 2015. Cf. relato completo em ALMEIDA (2016).

4.1.1.2 Sonho realizado

“Meu sonho é abrir uma pizzeria. Nasci pizzaiolo e vou morrer pizzaiolo. Se Deus quiser, meus filhos vão tocar isso aí, porque eu não sou imortal. Espero que eles tenham sucesso.”

ANTONIO BUONERBA: 25/06/2015

Quatro anos depois da morte de Antonio Buonerba, a pizzeria Villa Napoli foi inaugurada no dia 1 de novembro de 2022, pelos filhos Francisco, Ana e Rosana. As homenagens ao pai estão por toda parte, a começar pelo ponto já escolhido pelo patriarca, nos detalhes da decoração e no enxoval.

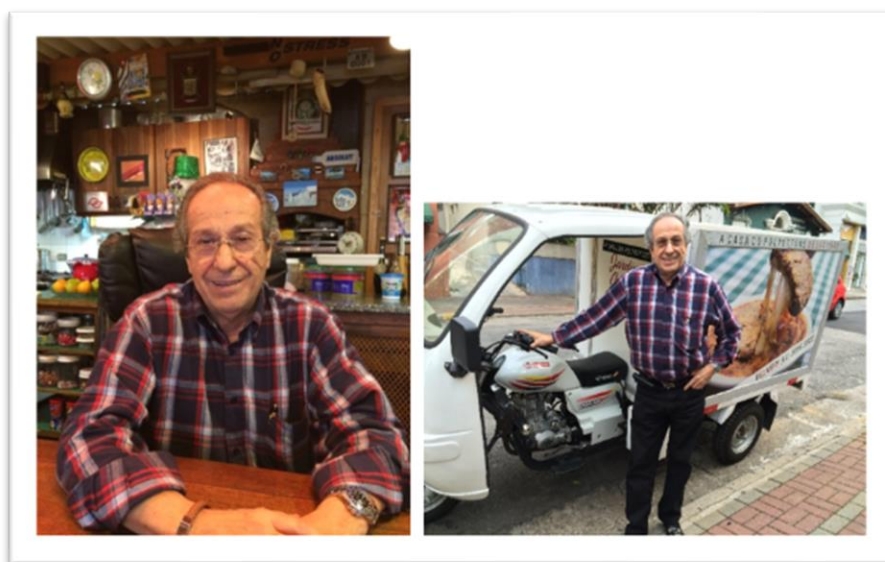


Figura 22 - Antonio Buonerba, fundador do restaurante Jardim de Napoli

Fonte: Fotos de Silvana Azevedo

O desejo de Antonio é um resgate da história dos pais, um casal de napolitanos que assava pizzas no forno a lenha instalado no quintal da casa em que moravam no bairro do Cambuci, nos anos 1940. Na ocasião da entrevista, ao relembrar a história da família, Buonerba relatou:

Meu pai fazia a massa e a minha **mãe** montava. Mas ela também fazia macarrão, cabrito, filé à parmegiana. Eu ajudava a minha **mãe** na cozinha e era pizzaiolo. Todos os napolitanos e italianos em geral têm as “**mammas**” que fazem comida tudo em família. Domingo é um dia sagrado. Macarronada, cabrito, porpetta... E sempre foi assim a nossa vida. Mas essa tradição tá acabando, porque as velhinhas estão morrendo. Aí vem as novas, que hoje em dia só ficam no computador. Aquilo que era, não é mais.

Naquela época, ele observava o movimento da gastronomia da cidade e como as tradições estavam se perdendo. Embora a pizza fosse um sonho acalentado que ele não viu se concretizar, Antonio foi o inventor de uma das receitas mais emblemáticas da cozinha das cantinas: o polpettone alla parmigiana, que consiste em um disco de carne moída, recheado de muçarela e empanado com farinha de pão, coberto por meio de tomate e um punhado de parmesão ralado.

Todo mundo quer a receita e eu só enrolo. Mandei registrar o nome. Aí a Perdigão colocou no supermercado o polpettone. Eu experimentei e era uma coisa horrível. Processei, só que não tive sucesso. O meu medo é que os caras colocam polpettone e quem não conhece, vai comer achando que é o meu, mas é uma porcaria. Deus me iluminou de fazer isso e é um sucesso. Entregamos polpettone pra São Paulo inteira.

Nesta fala de Antonio fica evidente o orgulho e o cuidado que tem pela receita que criou ao lado da mãe. “Eu aprendi o básico com os meus pais. Eles eram napolitanos. Eles não podiam ter ideia abasileirada. É a comida da nossa casa”.

Assim, Buonerba definiu a cozinha do seu restaurante Jardim de Napoli, um negócio que nasceu como tantos outros restaurantes de imigrantes, com o objetivo de complementar o orçamento familiar, fazendo a comida de casa, para alimentar o corpo e a memória dos sabores da terra natal.



*Figura 23 – Polpettone do Jardim de Napoli
Fonte: Foto de Silvana Azevedo*

4.1.1.3 O cardápio sou eu

“Eu tive a felicidade de inovar o cardápio e o paladar dessa cidade. O mundo gastronômico está no Brasil, principalmente em São Paulo.”

GIOVANNI BRUNO: 09/09/2013

Com 14 anos de idade, em setembro de 1950, Giovanni Bruno se despedia da mãe, dos três irmãos mais novos e embarcou sozinho no navio, rumo ao Brasil. A família de Casalbuono, na Campania, já estava incompleta antes mesmo da partida de Giovanni. O pai Francesco veio na frente, abrindo os caminhos para uma vida melhor, sem fome. O trabalho em restaurante foi a forma que o patriarca encontrou de garantir comida no prato para o filho. Assim, Giovanni começou a sua trajetória numa área que daria a ele o sustento, fama e uma biografia cheia de reconhecimento na cidade de São Paulo.



*Figura 24 – Giovanni Bruno fundador do restaurante Il Sogno di Anarello
Fonte: Foto de Silvana Azevedo*

Mesmo com possibilidade de trazer a família inteira para o país que o acolheu, a dona Antonia Giovanna la Salvia, mãe de Giovanni, nunca saiu do seu lugar de origem. Portanto, Giovanni não tinha uma memória clara da cozinha da mãe. As referências que ele trouxe estavam concentradas no perfume da *sopressata* caprichosamente embrulhada

e guardada um pequeno baú com lã de carneiro, junto a um salame e um queijo *pecorino*. “São coisas que têm muito valor para quem nasce numa aldeia, no Sul da Itália”, justificou Giovanni (ALMEIDA, 2016). Os restaurantes por onde passou que deram a ele o conhecimento para seguir o próprio caminho. O principal deles foi o Gigetto, um lugar que marcou época na Rua Nestor Pestana, no centro de São Paulo. De lavador de pratos a garçom, Giovanni reconhece o papel das mulheres que trabalhavam na cozinha da seguinte forma:

Aquela cozinha da *mamma* que ficava três dias fazendo aquele molho, a massa fresca. Rendo as minhas homenagens às **mães** que nos deram essa felicidade. Essas **mães** nunca foram ao cabelereiro, nunca fizeram uma unha. A vida delas era a cozinha.

Embora Giovanni não fosse um profissional do fogão, ele fez várias contribuições para a cozinha das cantinas. Entre elas está o tortellini à romanesca, que leva esse nome porque “è un pó romano”. O prato consiste em massa recheada de carne, servida com uma porção generosa de molho de creme de leite, presunto, cogumelo-de-paris em conserva e ervilhas. Já o nome dado é fruto da criatividade de seu idealizador. De acordo com a justificativa de Giovanni, o tortellini à romanesca remete a Roma, pois quem inspirou a receita tinha comido algo parecido na capital do Lazio.



Figura 25 – Tortellini à romanesca
Fonte: Foto de Silvana Azevedo

Essa justificativa dada por Giovanni traz uma característica muito marcante de sua personalidade, que influenciou uma geração inteira de donos de restaurantes: a criatividade.

Giovanni morreu em 2014, em decorrência de problemas no coração. O seu restaurante Il Sogno di Anarello continua funcionando com o mesmo cardápio deixado pelo seu criador. As paredes foram renovadas, mas as fotos procuram manter viva a memória do seu fundador.



Figura 26 – Ambiente do restaurante Il Sogno di Anarello
Fonte: Foto de Silvana Azevedo

4.1.1.4 Heranças ameaçadas

Os breves relatos expostos mostram três destinos muito diferentes para cantinas que tiveram os seus proprietários mortos nos últimos anos. Os três estabelecimentos fizeram parte de um período que Collaço (2009, p. 145) chama de os anos de ouro das cantinas e dos restaurantes. Para a antropóloga, os pujantes anos 1950 e 1960 forneceram os elementos básicos para transformar o hábito de comer fora em uma atividade de lazer da classe média urbana, colocando os italianos como pioneiros desse segmento. Mas como podemos notar, a continuidade do trabalho é influenciada pelo movimento da vida, das mudanças da sociedade e os interesses dos herdeiros diretos.

No caso da família Luisi, entendemos que houve uma quebra na transmissão da cultura culinária, que culminou no encerramento das atividades do restaurante Capuano, uma referência das cantinas paulistanas e com registro de a mais longeva da história da gastronomia paulistana. De 1907 até 2018, foram 111 anos de funcionamento. Considerando que este trabalho está ancorado nos pressupostos teóricos que fazem uma analogia com os conceitos relacionados à língua, buscamos correlacionar com Nesteruk (2010, p. 273) que aponta a quebra de transmissão do conhecimento na terceira geração. No caso da família Luisi, quando observamos que os netos de Angelo não se envolveram com o restaurante da família, essa quebra ocorreu.

Mas esse comportamento não se repetiu na família Buonerba, quando vemos os filhos de Antonio dando continuidade ao restaurante e ampliando os negócios. Já o restaurante fundado por Giovanni Bruno está na segunda geração e mantém o salão repleto de memórias do idealizador.

4.1.2 Lugar de mulher é na cozinha

Nessa seção vamos colocar a mulher no centro das atenções, com todos os desafios de ocupar o seu espaço em um setor dominado por homens, em seus cargos de *chefs* e *restauraters*⁷⁰. Notamos que em todos os relatos, invariavelmente, a figura feminina é mencionada no papel de mãe, avó, cozinheira, a grande transmissora do conhecimento da arte culinária.

Não há restaurante da cidade que não tenha na sua equipe uma ou mais mulheres, ocupando os mais variados cargos. Nas cozinhas das cantinas elas são muitas, sobretudo, são as donas das receitas que carregam as lembranças de família e que caracterizam esse tipo de restaurante que tem como base a comida caseira. São várias as referências nesse sentido.

Minha mãe fazia uns bolinhos fritos de massa bem mole, depois pingava, jogava um pedacinho de *alice* e parmesão, fritava. Era uma delícia. Uma massa bem mole. O nome eu não lembro. Ela fazia *pizzella* também. Abria a massa, colocava aquele temperinho com tomate, muçarela, orégano e ricota, fechava e fritava. Adorava aquilo. Nas quermesses eles chamam de *focaccia* e a gente chama de *pizzella*. Na festa de San Vito, lá no Brás, eles fazem. Fiquei emocionado de ver os italianos fazendo molho, macarrão, aquelas iguarias, as velhinhas. É uma tradição bacana que, aos poucos, vai acabando (ANTONIO BUONERBA, do Jardim de Napoli).

É uma comida caseira, como as nossas mães e avós faziam. Minha bisavó, mãe do meu avô calabrês, fazia *polpettinhas*, colocava um pedacinho de queijo dentro e frita. Na época, recheava com um pedacinho de provolone. Era tradição na nossa casa. Eu gostava de comer só frito, mas na hora de servir na mesa, punha na assadeira e jogava molho por cima (AFONSO ROPERTO, da Cantina Roberto).

Minha mãe foi a primeira que fez fusilli à mão aqui no Brasil, em 1938, aquele feito enrolado no ferrinho (ASSUNTA D'ANGELO, da Cantina d'Angelo).

Aprendi a fazer o molho de tomate com a mãe do meu marido, lá na Sicília. Quando eu vi a quantidade de tomate, não acreditei. Lá, se faz para o ano inteiro. Porque, realmente, devido ao clima, o tomate bom para o molho dá uma vez por ano. Foi lá que aprendi e é o sucesso do restaurante. Eu dou a receita, mas ninguém consegue fazer igual (HELENA ZAMPERETTI MORICI, do Restaurante Taormina).

A alimentação é a primeira experiência prazerosa de alívio da fome e está intimamente ligada ao complexo materno. Dória (2012) entende que os saberes culinários evoluíram como uma herança que se transmite matrilinearmente. Não é exagero afirmar que, entre as variadas culinárias existentes alicerçadas no complexo materno, uma das

⁷⁰ Termo do léxico francês de denomina o dono do restaurante.

principais representantes é a cozinha italiana. Não à toa, é uma das poucas culinárias do mundo que carrega da expressão “Cozinha da *Mamma*”, tão significativa que já foi dicionarizada.

COZINHA DA MAMMA - expressão usada para a cozinha sob o comando da *mamma* italiana, cuja figura simbólica presume a de uma mulher gorda, bonachona, carinhosa, risonha, provida de excelente mão para a culinária caseira. É na cozinha que ela exerce com total desenvoltura seus talentos na preparação de massas, molhos, antepastos e outros acepipes da culinária e sabores italianos. Muitos restaurantes italianos nos Estados Unidos fazem questão de enaltecer a cozinha da *mamma*, “tal qual a *mamma* faz”, como sinônimo de cozinha caseira e bem-feita. (ALGRANTI, 2000, p. 160).

Esta acepção presente no *Pequeno Dicionário da Gula*, de Marcia Algranti, publicado em 2000, traz elementos estereotipados com uma noção fixa, generalizada e com uma carga de preconceito que poderia ser considerada apenas uma opinião sem exame crítico (HOFSTEDDE, 2001; BACCIN, 2003). Vejamos dois exemplos de mulheres italianas que dedicaram as suas vidas aos restaurantes italianos da cidade, para verificar se elas se encaixam nessa descrição.

A primeira delas é a senhora Assunta d’Angelo. Ela nasceu em Bellosguardo, na Campania, em 1927, e chegou em São Paulo com duas crianças pequenas em 1954.



Figura 27 - Assunta d’Angelo, italiana de Bellosguardo, na Campania

Fonte: Foto de Silvana Azevedo

Ao lado do marido, ela foi uma pioneira ao abrir um bar e café nos mesmos moldes dos estabelecimentos italianos. Para isso, trouxeram uma máquina italiana de café expresso.

Era um bar típico italiano. Vendia café e doce. Mas estranharam muito, porque o jeito de tomar café no Brasil é diferente. Não vendia. Esse bar foi uma ruína. Foi um ano tentando se salvar das dívidas. Foi muito difícil.

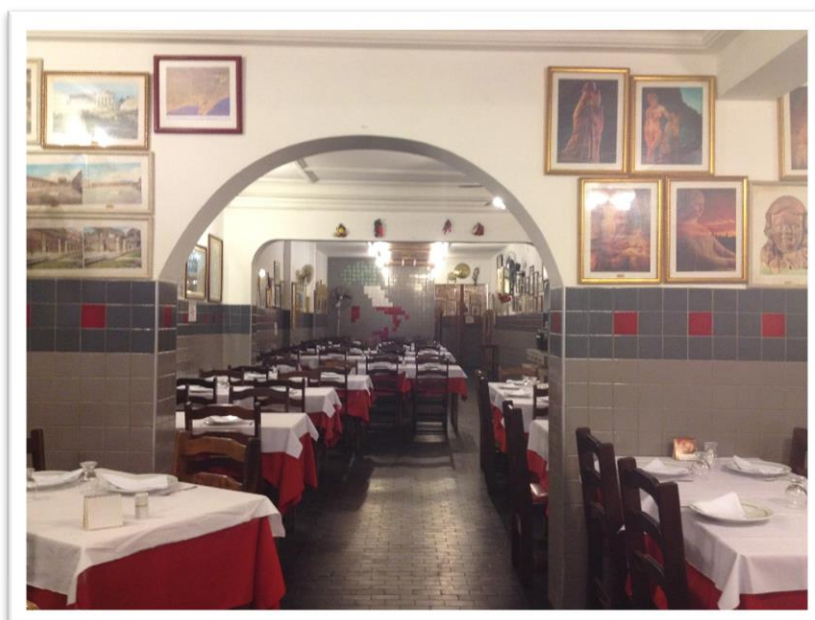
Enquanto o marido trabalhava com consertos de televisão, a matriarca teve a ideia de transformar a casa em que moravam em pensão e servia comida. As suas receitas foram responsáveis por mudar a sorte da família.

Fazia comida caseira, brachola, cabrito recheado, nhoque, fusilli. Era a comida do sul da Itália. Fazia massa fresca, vendia tanto que comprei uma maquininha para abrir a massa. Sempre base de tomate fresco é o molho. Eu faço a mesma comida que se come na Itália.



*Figura 28 – Fusilli com brachola da Cantina d'Angelo
Fonte: Foto de Silvana Azevedo*

Assunta d'Angelo esteve à frente da Cantina d'Angelo em toda a trajetória da casa que abriu as portas em 1954. O lugar viveu tempos áureos, com filas na porta nos anos 80 e no decorrer ao tempo foi perdendo espaço para novos empreendimentos. No dia 15 de maio de 2108 o restaurante encerrou as atividades.



*Figura 29 – Ambiente do restaurante em 2016
Fonte: Foto de Silvana Azevedo*

Até o dia do fechamento desta tese, Assunta D'Angelo vivia junto com a filha Rosa. Como segundo exemplo, apresentamos um breve descritivo de Rina de Cesaris Rossi, proprietária de um restaurante em São Paulo, que vivenciou as diversas etapas da gastronomia italiana na capital paulista. Vejamos a seguir.



Figura 30 - Rina de Rossi, do Lazio, fundadora do restaurante Nello's

Fonte: Foto de Silvana Azevedo

Rina de Rossi é elegante e tem a fala mansa, pausada e carregada de sotaque. A aparência impecável, o olhar pensado e os gestos medidos são dignos de atriz pronta para a cena ou flash dos fotógrafos. Talvez seja a memória dos tempos passados, em que Rina De Cesaris figurava nos filmes italianos rodados em Roma, nos anos 50. A sua estreia foi em *Figli non si vendono* (1952), de Mario Bonnard, mesma época em que se apaixonou pelo romano Nello de Rossi, produtor executivo do filme e ator nas produções do Cinecittà.

Embora não pareça, a história de Rina tem nuances duras. Ela nasceu no dia 9 de agosto de 1933, em Albano Laziale, comuna da região do Lazio. Durante a Segunda Guerra, a rua onde morava foi bombardeada e a família só teve tempo de fugir com a roupa do corpo. Com 9 anos de idade, se viu morando num abrigo, com toda a escassez e horror que acompanham uma situação como essa. A guerra teve fim, mas a sua família não tinha mais casa para voltar.

Quando se casou, Rina morou nos Estados Unidos e foi dona de casa. Por uma circunstância familiar, veio para São Paulo.

Aqui eu encontrei muito calor humano, eu gostei demais. Encontramos um ponto e começamos a trabalhar. A minha filha Daniela e o Massimo ajudavam o pai na sala e a Patrícia na cozinha comigo. Deu sucesso, com um pouco de sacrifício, devagarzinho.

Quando indagada sobre o cardápio, Rina dá a seguinte explicação:

Eu não era dona de restaurante. Era de família. Eu fiz só prato que sabia fazer na minha família. – Spaghetti alla carbonara, amatriciana, saltimbocca. Tutto prato romano. *Tutto che mio* pai fazia.
Não tinha cardápio. Era mais ou menos dez pratos, coisa simples, muito simples. Mas pegou tanto essa coisa de cozinha caseira que ainda hoje *si sentano in casa*.

Vale observar algumas particularidades na resposta de Rina. A primeira é que ela se coloca como dona de casa, menciona os pratos de família e traz um dado surpreendente quando menciona o pai como transmissor do conhecimento culinário. Gioacchino De Cesaris, era cozinheiro profissional da Itália.

Aqui no Brasil, mesmo à frente de um restaurante que conquistou o público e a crítica especializada, ela sempre se colocou como cozinheira. Mulher na cozinha é uma categoria diferente de homem na cozinha? Como vimos anteriormente, cozinha da

mamma é um termo tão conhecido que chegou a ser dicionarizado. Cozinha do *papà* ou cozinha do *babbo* existe? Sabemos que mesmo que exista, não possui a mesma carga semântica da cozinha “da *mamma*”. Mas como o homem se insere neste ambiente?

Em *História da Alimentação*, Flandrin e Montanari (2015, p. 64) tratam dos banquetes nas primeiras civilizações e já sinalizam a presença masculina nas cozinhas. O que fica mais evidente nas citações a partir de 2.100 a.C., na Suméria, quando os rituais de oferendas aos deuses dão “origem à constituição de uma categoria especial de empregados (...). Trata-se de artesãos especializados na preparação da comida: cervejeiros, padeiros, pasteleiros, açougueiros, queijeiros etc.”. Na literatura culinária o homem também toma a dianteira e a obra mais simbólica é *De Re Coquinaria*, atribuída a Marcus Gavius Apicius⁷¹, que reúne receitas da Roma antiga. Em 1891, o italiano Pellegrino Artusi lançou *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, um livro de receitas e normas de higiene, em que escreve para as mulheres com um tom condescendente:

(...) sendo mulheres, bebem pouco vinho e comem pouca carne, preferindo os vegetais e os doces, entre elas não encontrarão faces rosadas, indício de saúde próspera, nem as colorações de sangue e de leite, nem carnes duras, mas flácidas e rostos com o visgo criado no escuro para decorar os sepulcros na quinta-feira santa. Por que a surpresa, então, de se ver entre as mulheres tantas histéricas, neuróticas e anêmicas? (ARTUSI, 2009, p. 29)

É muito curioso observar como a mulher sai desse imaginário descrito por Artusi e chega ao estereótipo da “mulher gorda e bonachona” de Algranti (2000).

Dória (2012) afirma que não há dúvidas de que, ainda hoje, a cozinha feminina é um dos pilares do poder da mulher e que a cozinha das mães e avós tem um valor inestimável. O sovar da massa, a modelagem caprichosa dos fusilli artesanais e a arte de preparar bolinhos com a sobra do arroz da refeição anterior estão entre os gestos e técnicas das cozinhas das mães e avós que se perdem diante da tentação da comida pronta e do macarrão industrial. Dória (2012) ressalta que, na sociedade brasileira atual, nas classes abastadas, mais de 50% dos gastos com alimentação se destinam à alimentação fora de casa, num ambiente de produção tipicamente masculino (os restaurantes), que veremos a seguir.

⁷¹ Gastrônomo romano, Apicius teria nascido por volta do ano 25 a.C.

4.1.3 O *chef* da cozinha

O francês Auguste Escoffier, importante sistematizador da cozinha, que deu à gastronomia um status de profissão (JAMES, 2008), tratou de colocar homens e mulheres em “seus devidos lugares” num discurso feito em 1890, numa visita aos Estados Unidos, que foi reproduzido no *Annual Report of the Universal Food and Cookery Association*, publicação londrina de 1895. Vejamos um pequeno trecho:

Cozinhar é indubitavelmente uma arte superior, e um chef competente é tão artista em seu ramo de trabalho quanto um pintor ou escultor (...). Nas tarefas domésticas é muito difícil encontrarmos um homem se igualando ou excedendo uma mulher; mas cozinhar transcende um mero afazer doméstico, trata-se, como eu disse antes, de uma arte superior. A razão pela qual na culinária os louros são apenas masculinos.

Esse discurso segue nesse tom machista e ajuda a explicar por que está imbricado no imaginário da profissão o papel de chef, para os homens, e de cozinheira, para as mulheres, ao exercerem exatamente a mesma função na cozinha e acumularem os mesmos títulos de formação. Montanari (2008) observa que na dimensão profissional, a cozinha tende a mudar de sexo. Ou seja, de prática feminina, a cozinha passa a ofício exercido prevalentemente por homens.

Para darmos personalidade a esta seção, cujo foco são os profissionais da arte culinária, iremos trazer um breve perfil de Pier Paolo Picchi, um *chef* de projeção internacional, que, nesta tese, irá representar a geração de profissionais de origem italiana, com formação no exterior, estágios em restaurantes renomados e experiências em cozinhas típicas de outros países.



Figura 31 - Pier Paolo Picchi, chef e proprietário do restaurante Picchi
Fonte: Divulgação

Em São Paulo, o seu sobrenome italiano herdado do pai que é toscano, representa uma grife com prêmios de peso na área da gastronomia. O luxuoso restaurante Picchi, instalado na Rua Oscar Freire, conquistou uma estrela do respeitado guia *Michelin*, dois garfos no importante guia italiano *Gambero Rosso* e título de melhor restaurante italiano pela revista *Veja* São Paulo.



Figura 32 – Ambiente do restaurante Picchi
Fonte: Divulgação

Quando questionado sobre as suas influências, Pier Paolo Picchi respondeu:

A minha base é italiana. Eu cresci comendo esse tipo de comida e realmente é o que eu gosto de comer. Então a cozinha que eu faço parte da minha base que é a cozinha da minha avó. Além disso, eu tive a sorte de trabalhar em dois super restaurantes na Itália, Balzi Rossi e Guido, que na época tinham como *chefs* duas senhoras e isso me fez entender muitas coisas que vieram dos meus avós. E aprender a cozinha italiana verdadeira com aquelas senhoras... Eu valorizo muito o que eu aprendi com elas e até hoje eu uso muito.

Picchi teve a oportunidade de estudar e trabalhar oito anos na Itália e dois anos na Espanha na época em que o país era um polo de formação com uma vertente moderna de cozinha. Na Itália, Picchi ressalta uma cozinha simples, de poucos ingredientes, mas

pautado pela excelência dos produtos e relata como foi a experiência vivida no país de origem da sua família.

Eu cresci falando italiano, então eu conseguia me virar bem. Mas tinha um monte de coisa que eu não entendia e não conhecia. Porque a minha avó gostava de fazer sempre as mesmas coisas. Lá eu vi uma infinidade de outras, principalmente de produtos. Aqui no Brasil eu conheço tomate desde sempre. Mas lá, você vai numa feirinha de rua e tem cinco, seis tipos de tomate. É uma coisa incrível. Mas aí você vê que não sabe nem o nome e fica desesperado.

Essa afirmação de Picchi nos leva a Azevedo e Ortale (2019), que entendem que o contato com o outro permite não apenas avaliar a própria cultura e identidade, mas também criar a própria diversidade. E neste ponto, a cozinha dessa nova geração de chefs mostra um ponto de intersecção entre o tradicional e o autoral. Durante o período que Pier morou na Itália ele também pode comparar a cozinha que ele conhecia, preparada pela mãe (que tem origem veneta) e da avó toscana, com os pratos italianos.

Percebi que não é a mesma cozinha de lá. Já deu uma abasileirada. Minha avó ficou muitos anos aqui no Brasil e, então, com o tempo ela foi misturando um pouco. Mas até hoje, revisitando ou não, eu faço as receitas que aprendi com ela. Por exemplo, lulinha recheada, codorna, coelho... Tem o à pizzaiola que é um peixinho ou uma carminha com molho, bastante alho e orégano. Eu adoro isso. Me vem a infância e até hoje eu tenho no restaurante.

No jargão da gastronomia, o termo visitar tem o significado de adaptar uma receita clássica, tradicional. Neste sentido, Pier Paolo observa que a cozinha tradicional está se perdendo, porque os jovens não têm acesso à cozinha de raiz, à cozinha de território.



*Figura 33 – Coelho com escargot do chef Pier Paolo Picchi
Fonte: Divulgação*

Há diversas nuances a serem analisadas nas entrevistas, mas estamos limitando aos elementos que nos levam à definição de cozinha de herança. Portanto, para encerrar, traremos uma pequena amostra de profissionais que se dedicam à cozinha da Itália por afeição, sem qualquer raiz italiana.

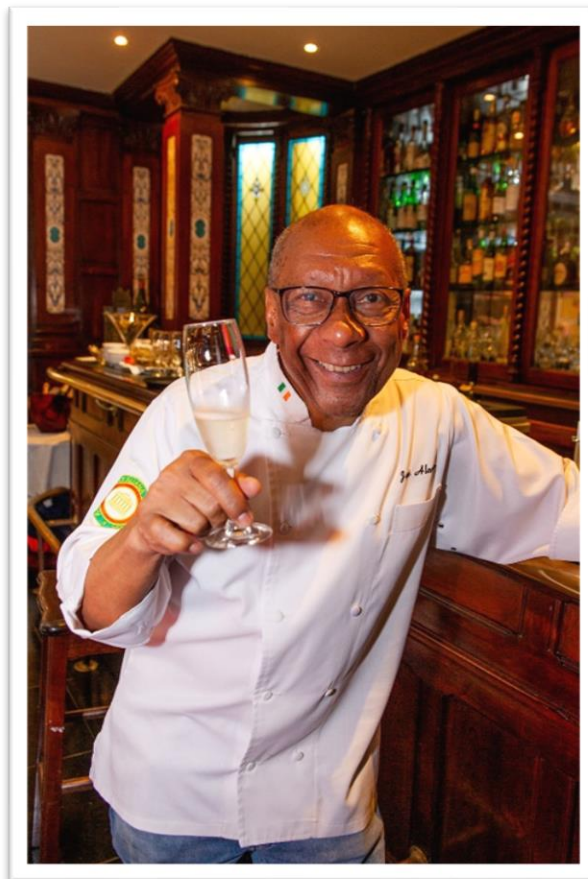
4.1.4 À cozinha italiana por afeto

A convivência é capaz de gerar laços tão firmes quanto as raízes. Podemos provar essa afirmação com o relato de dois empresários da área da gastronomia que escolheram a cultura italiana para si, partindo do convívio com italianos e contato com a cozinha do país. Esse grupo será representado por José Alencar e Juscelino Pereira.

A origem humilde e o encantamento pela Itália e tudo o que vem dela estão entre os pontos em comum desses dois empresários bem-sucedidos da gastronomia paulistana. Vamos falar brevemente de ambos, partindo da ordem alfabética.

4.1.4.1 O italiano de Monti Chiari

José Alencar nasceu em Minas Gerais, mais precisamente em Montes Claros. Mas ele gosta mesmo é de dizer que é de Monti Chiari, forma de se colocar de forma bem-humorada a sua identidade e o seu sentimento de pertencimento.



*Figura 34 - José Alencar, chef de cozinha do restaurante Santo Colomba
Fonte: Silvana Azevedo*

Alencar teve contato com a cultura italiana no contexto de trabalho. Com 19 anos de idade, ele chegou em São Paulo com um saco de pano amarrado protegendo algumas peças de roupa e no bolso uma quantia de equivaleria uns 100 reais. Acomodou-se num quarto de uma casa abandonada no Brás e conseguiu um emprego de pedreiro. Depois trabalhou na montagem da empresa de elevadores Villares até arrumar um serviço numa casa de chá, onde era um “faz tudo” como gosta de dizer. Viu ali uma oportunidade, fez cursos de garçom e logo arrumou emprego em restaurantes.

Sua vida mudou quando, nos anos 1980, passou a trabalhar num restaurante famoso Spaghetti Notte, das italianas Franca De Miccolis e Pina Sessarego. Quando lembra da sua trajetória, refaz os passos trilhados para chegar aonde chegou:

Comecei como garçom, mas em um mês eu já era maître e logo eu já me interessei pela cozinha. A dona Pina me ensinou tudo. Como se faz uma massa fresca, o ponto exato al dente, a importância dos produtos, um molho de tomate bem-feito.



*Figura 35 – Massa fresca do chef Alencar
Fonte: Silvana Azevedo*

Alencar trabalhou em outros restaurantes, juntou dinheiro e em 1993 comprou o restaurante Santo Colomba, na Rua Oscar Freire.

E aí você imagina o seguinte, um negão pé-rapado de Montes Claros, Monti Chiari, em italiano, cuidado! E dá um baile em alguns italianos que acham que são bons de cozinha. Eu não requento comida, tenho os melhores equipamentos de cozinha, exijo o máximo de qualidade nos produtos que eu mesmo vou no mercado comprar, só uso azeite de oliva extravirgem e água mineral pra cozinhar, minha massa fresca é feita todo dia.

Além do cuidado em todas as etapas da produção dos pratos, Alencar é um defensor ferrenho das tradições e segue à risca o preparo de clássicos, o que faz com o seu restaurante seja frequentado por autoridades italianas que reconhecem a sua dedicação à cultura da península. No ano de 2023 o seu restaurante completou 30 anos.



*Figura 36 – Mesa comemorativa dos 30 anos de Santo Colomba celebrado em 2023
Fonte: Silvana Azevedo*

4.1.4.2 O mundo é uma ervilha

Para Juscelino Pereira o título dessa seção não é exagero. Ele nasceu no interior Paulista, em Joanópolis, e durante muito tempo trabalhou na agricultura. Foi numa tentativa de plantio de ervilhas, onde depositou toda a sua reserva financeira, que ele viu a sua vida virar de ponta-cabeça. Por um erro na aquisição das sementes, a plantação não vingou e ele perdeu tudo. De maneira intempestiva, decidiu tentar a sorte em São Paulo. Arrumou emprego de garçom num restaurante simples da zona norte de São Paulo e lá começou a sua trajetória.



*Figura 37- Juscelino Pereira, dono dos restaurantes Piselli e a ervilha no “centro do mundo”
Fonte: divulgação*

Dividia o tempo entre o trabalho e os estudos no supletivo, depois fez cursos profissionalizantes, passou a trabalhar em dois empregos e pela gentileza como fazia os atendimentos de salão, foi logo indicado para trabalhar num restaurante chique dos Jardins. De garçom, passou a maître e foi se aproximando do mundo do vinho. Ele não tinha qualquer conhecimento técnico prévio da bebida, mas se viu envolvido quando foi escalado para cuidar da adega. Passou a ler livros sobre o tema, conheceu profissionais da área e começou a trabalhar no grupo Fasano. Esse foi o ponto de virada para se tornar um sommelier respeitado da área e conseguir juntar dinheiro para abrir o próprio negócio.

Trabalhar no famoso Fasano colocou Juscelino em contato com a cozinha italiana. Assim, estava a lançada a semente para o que viria ser o seu negócio. Juntou dinheiro, comprou um ponto e em 2004 abriu um pequeno restaurante, batizando com o nome do vegetal que fez com que a sua história mudasse completamente: Piselli, ervilha em italiano.

Hoje, Juscelino mantém quatro restaurantes italianos luxuosos: três deles em São Paulo e uma filial em Brasília. Quando questionado sobre a escolha do tipo de cozinha para se dedicar, Juscelino respondeu:

O mundo italiano é mais acolhedor. A família italiana parece mais com a família brasileira e portuguesa. Eu passei a me identificar muito com ela e a lembrar dos meus avós. Tem a mesma energia, o mesmo prazer pela comida. O contato com a Itália fez desabrochar em mim uma paixão que estava escondida.

A avó de Juscelino é mineira e tem origem portuguesa. Mas o sentimento de pertencimento do entrevistado em relação à cultura italiana o leva a assumir a predileção pela Itália, de modo que se expressa na sua fala, nas escolhas à mesa, na seleção dos pratos que compõem o seu cardápio e no seu modo de vida.

O mundo italiano é o mundo que eu quero. Quando eu vim pra São Paulo, eu vi nos restaurantes e macarronada e a polenta da *nonna*. Coisas que eu comia no almoço de domingo em casa, lá em Joanópolis. Foi o máximo, eu me reencontrei. A cozinha italiana me lembra a infância.

Para Juscelino, o desafio do restaurante italiano é justamente reproduzir a alegria e o acolhimento que essa cultura representa. Um dos pratos mais simbólicos do seu restaurante é uma receita que, para ele, tem uma carga afetiva: a polenta. Hoje, o que mais o emociona é ouvir dos italianos que, aqui, no meu restaurante, se come igual na Itália. “Esse é o meu sonho realizado”, afirma Juscelino.

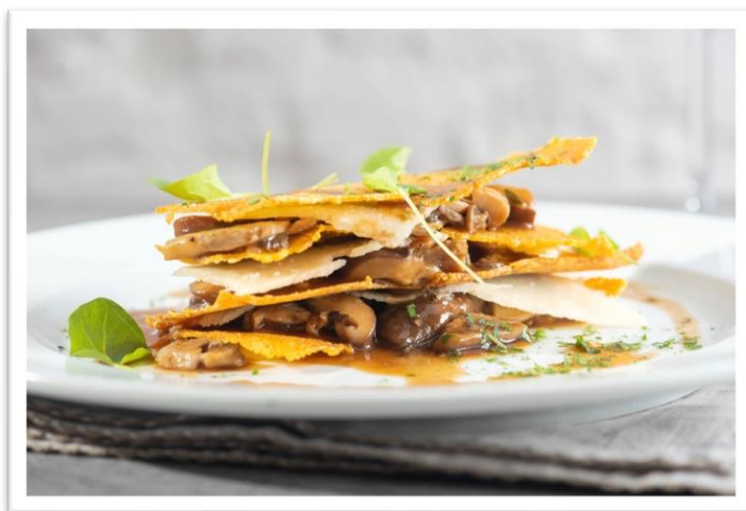


Figura 38 – Folhado de polenta, criação de Juscelino Pereira
Fonte: divulgação

4.2 A COZINHA

A cozinha é o símbolo da civilização e da cultura. A negação da cozinha representa a contestação desses valores e tem o mesmo significado que a negação do doméstico nas práticas de produção da comida.

(MONTANARI, 2008, p. 71)

Neste trabalho de doutorado, cozinha e cultura são dois termos indissociáveis. A cozinha é um instrumento de identidade cultural (MONTANARI, 2009, p.11) e, na nossa relação cotidiana com o alimento, as nossas escolhas e predileções refletem o lugar que ocupamos na sociedade (FLANDRIN; MONTANARI, 2015, p. 292). Ou seja, aqui é oportuno ressaltar que nos referimos à cozinha enquanto conceito e não em termos de espaço físico, de compartimento da casa para preparação dos alimentos – acepção, aliás, que consta em primeiro lugar numa pequena amostra de dicionários consultados⁷². Assim, consideramos fundamental definir o que denominamos “cozinha” nesta tese.

Massimo Montanari, um dos maiores especialistas em história da alimentação, em seu livro *Comida como Cultura* (2008), dedica um capítulo inteiro ao tema com o título *A invenção da Cozinha*, que parte do domínio do fogo e discorre sobre a expressão “fazer cozinha”, que pressupõe uma habilidade técnica rica de implicações estéticas e artísticas, diferente de “cozinhar” que, por sua vez, se resume na capacidade de empregar o fogo. Desse modo, para o autor, a palavra cozinha designa uma ampla gama de possibilidades das práticas cotidianas da alimentação, influenciadas pelas sociedades, épocas, lugares e habilidades. (MONTANARI, 2008, p. 56-59). A cozinha, portanto, é um conjunto de técnicas culinárias que refletem a cultura a qual pertence.

Janine Helfst Leicht Collaço⁷³ (2013, p. 204) enfatiza que a cozinha de um grupo ou país é um meio de pensar relações sociais, pois não se trata somente de um apanhado de traços imobilizados, pratos típicos ou ingredientes. “Ela representa o próprio dinamismo cultural, uma vez que a cozinha e o comer precisam se adaptar continuamente a novos produtos, tempos, grupos, espaços”. Desse modo, podemos afirmar que a cozinha

⁷² Aulete digital: <http://www.aulete.com.br/cozinha>;

Aurelio dicionário online: <https://www.dicio.com.br/cozinha/>;

Michaelis: <http://michaelis.uol.com.br/busca?r=0&f=0&t=0&palavra=cozinha>. Acesso em: 25 mai. 2019

⁷³ Doutora em Ciência Social pela USP – área antropologia do alimento

não se limita a um elenco de receitas típicas de uma determinada parte do mundo. Mas ela também se transforma e se revela nos ambientes e culturas que as envolve.

4.2.1 Os limites da cozinha

Essa breve reflexão sobre o conceito de cozinha é importante para justificar a escolha do termo “cozinha de herança”, ao invés de “culinária de herança” ou “gastronomia de herança”.

Dória (2006, p. 16-17) afirma que a culinária diz respeito aos procedimentos para o preparo dos pratos, é a disciplina prática, com seus métodos, técnicas e gestual. É interessante observar que os dicionários também definem o termo como “a arte, a ciência e a técnica de cozinhar”⁷⁴, mas incluem na segunda acepção a ideia de conjunto de pratos de uma determinada região. Não raro nos deparamos com textos jornalísticos, livros e artigos em que o uso das duas palavras, cozinha e culinária, aparecem como sinônimos, no sentido de referência a pratos típicos regionais e, muitas vezes, como recurso estilístico para evitar a repetição dos termos em um mesmo período da frase.

No entanto, para esta tese vamos considerar o ponto de vista que conduz à “ideia de que a tecnologia é o elemento central da atividade culinária”, assim como as várias técnicas e procedimentos que entram no processo de transformação das matérias-primas em receitas (ATALA; DÓRIA, 2008, p. 247-248), para entender o termo culinária. Ou seja, a culinária é a matéria básica da gastronomia.

Gastronomia, por sua vez, não é uma palavra nova e ficou muito associada ao advogado e cozinheiro francês Brillat-Savarin, que em 1825 lançou o seu livro *Physiologie du goût*⁷⁵ (traduzido para o português e lançado em 1995 com o título *Fisiologia do Gosto*), e analisou o termo de uma maneira muito espirituosa, que vale mencionar na íntegra.

Consultei os dicionários acerca da palavra *gourmandise* e não fiquei satisfeito com o que encontrei. Há uma perpétua confusão da *gourmandise*, gastronomia propriamente dita, com a *gula* e a *voracidade*: donde concluo que os lexicógrafos, embora excelentes em outros aspectos, não estão entre aqueles amáveis doutores que comem com elegância um supremo perdiz, regando-o,

⁷⁴ Aulete digital: <http://www.aulete.com.br/culin%C3%A1ria>
Aurélio dicionário online: <https://www.dicio.com.br/culinaria/>
Michaelis: <https://michaelis.uol.com.br/moderno-portugues/busca/portugues-brasileiro/culin%C3%A1ria/>
Acesso em: 25 mai. 2019

⁷⁵ Essa obra é uma das importantes referências na área da gastronomia.

com o mindinho suspenso no ar, a vinho Lafitte ou Clos-Vougeot. [grifos do autor]

Eles esqueceram, esqueceram completamente a gastronomia social, que reúne a elegância ateniense, o luxo romano e a delicadeza francesa, que planeja com sagacidade, fez executar com cuidado, saboreia com energia, e é certamente, pelo menos, a fonte de nossos mais puros prazeres. (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p.137).

O autor a define como um comer prazeroso, sofisticado, fino, um dos principais vínculos com a alta sociedade e estabelece um conceito do que seria comer e beber apropriadamente. Para Collaço (2013, p. 205), gastronomia seria um conjunto de cozinhas (local, regional, nacional, popular, refinado, típico etc.), que contempla aspectos do conhecimento e do comportamento de consumo, o acesso a produtos diferenciados e a presença de cozinheiros renomados e altamente especializados.

Num nível mais abstrato, Dória (2006, p. 16-17) entende a gastronomia como um conjunto de saberes sobre a construção do prazer de comer, que está organizada no plano do discurso, como ocupação do espírito. É interessante observar que este é um campo que permite múltiplas interpretações.

Ao analisar a terminologia alimentar, Baccin (2003) organizou o léxico do universo culinário em três subáreas e sistematizou os conceitos, os quais reproduzimos em sua totalidade no quadro a seguir:

Quadro 2 - Terminologia alimentar segundo Baccin (2003)

área	TERMINOLOGIA ALIMENTAR		
subáreas	NUTRIÇÃO E DIETOLOGIA (T1)	GASTRONOMIA E ARTE CULINÁRIA (T2)	COZINHA (T3)
Definições ⁷⁶	Nutrição: “1. Ato ou efeito de nutrir(-se); nutrimento. 2. Sustento; alimento, nutrimento. 3. Biol. Conjunto de processos que vão desde a ingestão do alimento até a sua assimilação pelas células.” Dietética: “Ramo da medicina que se ocupa do estudo de dieta.”	Gastronomia: “1. Conhecimento teórico e/ou prático acerca de tudo que diz respeito à arte culinária, às refeições apuradas, aos prazeres da mesa. 2. Arte de regalar-se com finos acepipes.” Arte culinária: “ arte de preparar os alimentos segundo normas dietéticas e gastronômicas .”	Cozinha: “2. A arte de preparar os alimentos: (...). 3. O conjunto dos pratos característicos de um país ou de uma região; comida (...). 4. O preparo dos alimentos.”
Conceito subjacente	Sustento e saúde.	Arte e prazer.	Sustento, arte e prazer.
Onde é encontrada e utilizada?	Faculdades de nutrição e de engenharia de alimentos; química; biologia dos alimentos.	Cursos profissionalizantes de gastronomia e hotelaria.	Cursos de culinária para amadores; no ambiente doméstico; no dia a dia.
Público usuário	Profissionais de nutrição e alimentos; médicos.	<i>Chefs</i> , gourmets, gourmands.	Todos os falantes em situações específicas .
Documentos	Livros científicos; teses; artigos e revistas especializadas em alimentação; dietética e nutrição.	Livros de receitas, revistas, jornais.	Livros de receitas; cadernos pessoais de receitas; tradição oral; revistas; jornais.
Exemplos de verbos	Alimentar; nutrir.	Degustar.	Comer.
Exemplos de substantivos	Alimento, dieta, regime alimentar.	Iguarias, acepipes, pratos, alimento.	Comida, pratos.

Fonte: Baccin (2003, p. 145)

⁷⁶ Definições citadas do dicionário *Aurélio século XXI*, versão eletrônica.

Conforme podemos notar, Baccin aborda o conceito de saúde, que corresponde ao universo da *nutrição e dietologia* e trouxe a *arte culinária* (não a culinária em si) para o campo da *gastronomia*. Divisão que faz todo sentido, pois: “Nas definições de *arte culinária*, *cozinhar* e *gastronomia* apresentadas pelos dicionários, aparece explicitamente a palavra **arte**” (BACCIN, 2003, p. 148). [grifos da autora].

Entendemos que estabelecer limites conceituais entre os campos lexicais da terminologia alimentar é algo desafiador, pois, grosso modo, esses conceitos podem se entrelaçar ou até mesmo formar um amálgama. Afinal, os termos podem pertencer a mais de um dos campos lexicais e podem migrar de um para outro (BACCIN, 2003, p.146). Ou seja, é possível uma receita simples e rotineira ganhar toques de refinamento e técnicas sofisticadas de preparo, sem comprometer o sabor que, eventualmente, remete à comida de infância, um prato afetivo, um gosto especial capaz de levar o comensal a outro país ou outro momento da vida, conforme podemos observar nos vídeos dos chefs italianos⁷⁷ que falam dos seus pratos de raiz. Vincenzo Scarselli, do Molise, por exemplo, prepara uma receita que avó preparava, usando técnicas modernas, mas sem que se perca o perfume que ele sentia quando ela o preparava. No plano do conteúdo, Baccin (2003) observa que essa intersecção não corresponde à totalidade dos semas e utilizou a expressão “Comer bem” para marcar essa diferença. Vejamos:

“**Comer bem**”, expressão pertencente aos três setores, subentende comer alimentos saudáveis no setor 1 (**T1**) (conceito de saúde), comer com prazer no setor 2 (**T2**) e comer muito e com prazer, no setor 3 (**T3**) (conceito de prazer e sustento). (2003, p. 146). [grifos da autora]

No entanto, vale lembrar que a cozinha representa o dinamismo cultural e se adapta aos novos tempos. Passadas duas décadas da análise de Baccin, podemos afirmar que, hoje, o “comer bem” saudável (conceito de saúde), está presente também na gastronomia ou na arte culinária, por assim dizer.

Tomemos como exemplo a linha de produtos alimentícios orgânicos, os restaurantes que propõem uma cozinha baseada em dietas específicas (vegetariana e vegana, por exemplo), chefs da alta gastronomia que levantam a bandeira da alimentação saudável e movimentos como o Slow Food⁷⁸, que foi fundado na Itália em 1986 e está

⁷⁷ Todos os vídeos estão disponíveis no link: https://drive.google.com/drive/folders/1CViBP34x_gT4eV2yZIdeQ-IFZiJe1mTR?usp=share_link

⁷⁸ Movimento fundado por Carlo Petrini, em Bra, na Itália. Atualmente conta com escritórios na Itália, Alemanha, Suíça, Estados Unidos, Japão e Reino Unido.

focado na qualidade da alimentação, origem dos produtos, o benefício para a saúde, o respeito ao meio ambiente e, sim, ao prazer de comer bem.

Essa reflexão nos leva a confirmar que o termo mais adequado para o nosso conceito em tese, capaz de carregar toda a carga simbólica de uma receita é “**cozinha**”. A cozinha pode ser simples, sofisticada, tecnológica, caseira, típica, tradicional, ousada, clássica, moderna, de chef, de mãe, de vó, *della mamma, della nonna* e **de herança**, como assim o determinamos. [grifos nossos]

4.2.2 Diz-me onde comes

Em se tratando de restaurante, antes de abrir um cardápio, o nome do lugar, a arquitetura, instalações, decoração, enxoval, louças e tipo de serviço já sinalizam o que a cozinha reserva. Essa constatação está pautada na minha experiência profissional, de mais de duas décadas de trabalho, avaliando restaurantes da cidade de São Paulo como jornalista e crítica gastronômica.

No meu trabalho de mestrado (ALMEIDA, 2016), foram analisadas as cantinas paulistanas, que são conduzidas por famílias de imigrantes italianos. Como resultado de pesquisa, constatamos que uma parte dos italianos que chegaram recentemente ao Brasil não reconhece nesse tipo de restaurante o seu país de origem. Essa constatação encontra eco nas definições de alguns autores brasileiros. Alan Espejo (1996) entende que a cozinha das cantinas pode ser considerada uma cozinha paulistana por ter transformado substancialmente a culinária proveniente da Itália. Carlos Alberto Dória (2006) define as cantinas como instituições genuinamente paulistanas de restauração. Cozinha cantineira e cozinha ítalo-paulistana também são termos recorrentes na imprensa e nos livros para definir essa culinária.

A seguir, vamos abordar os tipos de restaurantes que servem comida italiana e que estão inseridos no contexto da cidade de São Paulo. Justifico a relevância de apresentar esses lugares conceitualmente, porque um restaurante não é apenas um restaurante, principalmente considerando os relatos tratados nesta seção.

Portanto, o primeiro tipo é a cantina, termo tratado detalhadamente em Almeida (2016), mas que precisa ser retomado aqui, considerando as motivações do trabalho e as perguntas da tese. Vejamos como os dicionários brasileiros definem cantina.

cantina (1858) **1** nas pequenas aldeias, estabelecimentos de comercialização de bebidas **2** *p.ext.* local destinado à venda de alimentos e bebidas em escolas, quartéis, hospitais etc. **3.** *p.ext.* local que vende comida menos sofisticada a pessoas de baixa condição econômica. **3.1** *B* restaurante simples (ger. de comida italiana) **4** *RS* estabelecimento que fabrica vinho **5** *RS* loja que comercializa vinho **6** *MAR* local de venda de artigos pessoais, cigarros etc. ao pessoal da marinha, a bordo ou em terra ETIM it. *cantina* ‘local, enterrado ou semienterrado, usado para a conservação de vinhos ou de alimentos; lugar onde se vende vinho’ (HOUAISS, 2009, p. 390)

cantina

sf. (**can.ti.na**) **1.** Lanchonete instalada em escolas, quartéis etc. **2.** Restaurante rústico, ger. de cozinha italiana. **3.** *P.ext.* Local em que se vendem ou preparam comidas e bebidas quentes. **4.** *Mar.G.* Loja de artigo de uso pessoal para marinheiros. **5.** *RS* Loja de vinhos. [F.: Do it. *cantina*.] (AULETE DIGITAL)⁷⁹

cantina

can.ti.na

sf (*ital cantina*) **1** Lugar onde se fornecem comidas e bebidas em empresas, escolas, hospitais, quartéis etc. **2** Instituição de beneficência que fornece refeições a crianças pobres. **3** *Reg* (São Paulo) Restaurante onde se servem vinhos e comida italiana. **5** *Reg* (RS) Estabelecimento onde se fabrica e comercializa vinho. (MICHAELIS ONLINE)⁸⁰

Diante dessa pequena amostra, vamos voltar a nossa atenção às acepções relacionadas a São Paulo, o recorte geográfico desta pesquisa. Podemos afirmar que, para os paulistanos, ‘cantina’ se refere a restaurante de cozinha italiana, com características “simples” e “rústica”, “que vende comida menos sofisticada a pessoas de baixa renda”. Também é possível concluir que cantina, em termos lexicais, é um italianismo adaptado semanticamente, que identifica um tipo de restaurante italiano dentro do cenário paulistano, que porta uma carga estereotipada.

Neste contexto, é relevante mencionar que na Itália o termo tem outros significados. Nos dicionários italianos, a palavra cantina está relacionada ao vinho, sobretudo à “conservação” e “produção” da bebida (ZINGARELLI, 2008, p. 210; TRECCANI; GOTTI, 2011, p. 216). É verdade que no Zingarelli (2008) e no Treccani, por exemplo, constam acepções que remetem à *osteria*, que, por sua vez é a denominação italiana de estabelecimento com serviço e ambiente informal, conduzido pela família, com preços inferiores aos praticados nos restaurantes (GOTTI, 2011)⁸¹. Mas, conforme analisado em Almeida (2016), se considerássemos a possibilidade de transpor o significado de *osteria*, no conceito italiano da palavra, para ‘cantina’ à paulistana, o termo *osteria* não se

⁷⁹ Disponível em: <http://www.aulete.com.br/cantina>. Acesso em: 10 jan. 2023.

⁸⁰ Disponível em: <https://michaelis.uol.com.br/moderno-portugues/busca/portugues-brasileiro/cantin/>. Acesso em 10 jan. 2023.

⁸¹ No original: *Denominazione italiana del locale a conduzione familiare, che propone una cucina legata alle tradizioni locali, con un servizio e un ambiente informali e con un prezzo di solito inferiore a quello dei ristoranti.* (GOTTI, 2011, p. 755).

aplicaria, pois ele já foi adotado na cidade e se propõe a replicar o modelo consolidado na Itália, conforme veremos em breve.

Portanto, para Almeida (2016, p. 17), “cantina é um modelo paulistano de restaurante, que traz influências dos imigrantes italianos do Sul da Itália, atendimento informal, receitas específicas e cardápio, na maioria das vezes, redigido de forma peculiar”. No que tange à escrita dos cardápios, Allan Vila Espejo, compilou alguns exemplos no livro *Cozinha Cantineira* (1996) e afirma que “A análise sistemática dessas joias literárias faria as delícias de um linguista, pois o ‘português’ varia de maneira espantosa, sem nenhuma uniformidade, e o ‘italiano’ é invariavelmente estropiado”. O autor justifica essa afirmação trazendo o seguinte quadro (Quadro 3):

Quadro 3 - Exemplos de pratos que fazem parte das cantinas paulistanas em cotejo com a língua italiana e o “português cantineiro”

ITALIANO	PORTUGUÊS CANTINEIRO
Spaghetti	Espaguetti, Spaguete, Esppaguette
Lasagna	Lazanha, Lagzanha, Lazzanha
Gnocchi	Ghinochi, Ignhoque, Inhoque, Nhoque
All’Arrabbiata	A Rabiata, Arrabiata
All’Amatriciana	A Matriciana, Alla Matriciana
Sugo di pomodoro	Molho ao sugo
Parmigiana	Parmejana, Parmegianna, Parmezana
Taglierini	Tagliarini, Talharini, Talherine

Fonte: Espejo (1996, p. 26).

Partindo desses exemplos, podemos apontar palavras que são encontradas nos dicionários de língua portuguesa do Brasil, como espaguete, lasanha, nhoque e talharim, mas que foram grafadas seguindo um italianismo com adaptações fonéticas (como parmejana e inhoque), gráficas (alla matriciana, lagzanha) e com tentativa de tradução (molho ao sugo).

Baccin (2003) afirma que, na culinária, a palavra adaptada significa a adaptação do prato ao gosto e aos ingredientes brasileiros. Esse pensamento está alinhando com Dória (2006), que menciona a criatividade dos cardápios das cantinas e uma adaptação

importante: a fusão do *primo e do secondo piatto* nas etapas da refeição. Um exemplo é o filé à parmegiana⁸² servido com pasta.



Figura 39 - Filé à parmegiana com pasta
Fonte: Silvana Azevedo

Portanto, é fácil concluir que, nas cantinas, da relação entre italianos e paulistanos, surgiu um cardápio particular, com identidade intercultural que se reflete nas receitas, no léxico, na quantidade de comida no prato e nas etapas das refeições. Também foi tratado em Almeida (2016) os outros tipos de estabelecimentos que servem comida italiana *à la carte*: *osteria*, *trattoria* e *ristorante*, conforme detalhamos a seguir, com base nas definições de GOTTI (2011):

Osteria: Estabelecimento de estrutura pequena e simples, com administração familiar, mobiliário e enxoval simples, louças e talheres comuns e ausência de guardanapos de pano. O cardápio é enxuto, limitado a uma lista de receitas locais, que podem variar dia a dia, com porções que podem atender duas ou mais pessoas. Em relação aos vinhos, a pequena oferta geralmente inclui um rótulo da casa servido em taça.

Trattoria: Pode funcionar em um imóvel pequeno; porém, quase sempre possui uma cozinha mais equipada e um ambiente mais uniforme e refinado do que a média das *osterie*. Os proprietários contam com funcionários, tanto no preparo da comida quanto no salão, onde a equipe de garçons geralmente atende uniformizada. O cardápio, maior e

⁸² Optamos pela grafia dicionarizada na língua portuguesa

mais diversificado do que o das *osterie*, também aposta em receitas tradicionais da região, só que com variações de pratos menos frequentes (às vezes, restritas às mudanças de estação). Há bom número de opções em todas as fases da refeição (antepasto, primeiro prato, segundo prato, sobremesa), majoritariamente servidas em porções individuais. A carta de vinhos costuma apresentar uma oferta eclética e regular de rótulos da bebida.

Ristorante: É a denominação que abarca os estabelecimentos mais estruturados, requintados, com salões climatizados, louças e talheres de ótima qualidade, guardanapos de pano, serviço profissional comandado por um *maître*, e, muitas vezes, inclui recepcionista, assistência de um *sommelier* na escolha do vinho e grande adega com rótulos acondicionados de forma ideal. Sua cozinha quase sempre tem divisão de praças de preparo, coordenadas por um *chef*. O cardápio, composto por fórmulas individuais, pode estar ancorado na tradição, mas quase sempre traz receitas autorais (nesse caso, alterado em função dos produtos de cada estação e da criatividade do *chef*) e a oferta do menu degustação (sequência de pratos determinada pelo *chef* de cozinha. Normalmente inclui o que há de melhor no restaurante e o preço não costuma ser econômico).

Considerando um recorte de palavras-chaves destes tipos de restaurantes, temos as seguintes correspondências:

Cantina – lugar simples, rústico, que serve comida adaptada e com cardápio mal escrito.

Osteria – lugar simples, pequeno, com administração familiar e cardápio com receitas locais.

Trattoria – restaurante com uma estrutura mais profissional, administrado pela família e com foco na cozinha regional

Ristorante – restaurante mais estruturado, podendo alcançar atmosferas luxuosas, com atendimento refinado e cardápio com assinatura de chef.

Todo esse percurso tem o objetivo de tornar explícita a razão da carga de preconceito que observamos quando as cantinas são mencionadas por alguns dos entrevistados que se dedicam a servir seus pratos dentro de estabelecimentos com algum refinamento, com a clara intenção de se distanciarem desse tipo de restaurante.

4.2.3 Vinte cozinhas em uma semana

Promovido anualmente pelo Consulado Geral da Itália em São Paulo, com o apoio da *Accademia Italiana della Cucina*, a *Settimana della Cucina Regionale Italiana* entrou para o calendário gastronômico da capital paulista. Em 2023 ela chegou a sua 12ª edição, com o firme propósito de difundir a diversidade da cozinha italiana e proporcionar o *mangiare all'italiana* para o público paulistano. Para essa experiência, 20 chefs italianos vêm para a cidade de São Paulo para preparar os menus típicos de suas respectivas regiões em 20 restaurantes da cidade. É uma experiência única, que envolve o contato direto com esses profissionais que carregam consigo a expertise culinária, cultura, língua, sotaques e ingredientes típicos. Em contrapartida, eles têm a oportunidade de vivenciar a cultura local. O fechamento desta tese culminou com o lançamento deste evento anual (2023). Com a autorização dos organizadores, pude considerar os relatos dos chefs que discorreram sobre as suas cozinhas numa ação chamada *Cozinha de Raiz*, onde cada um deles destaca o prato mais importante da vida. Esse movimento rendeu um material riquíssimo, em áudios (para o relato das histórias), vídeos (para o registro da receita escolhida) e fotos antigas, que representassem os laços afetivos relacionados à receita.

São 20 relatos tocantes. Em comum, os chefs mencionam pratos que remetem à família, infância, convívio e um gestual afetivo, sobretudo ao mencionarem as mães e avós como transmissoras do conhecimento culinário. Esse material reforça todo o nosso percurso para a definição do conceito revisado de Cozinha de Herança, uma vez que está em sintonia com os relatos dos entrevistados para essa tese. Em comum estão as memórias mais tenras e associadas a um bem querer. Na imagem, os vinte chefs:

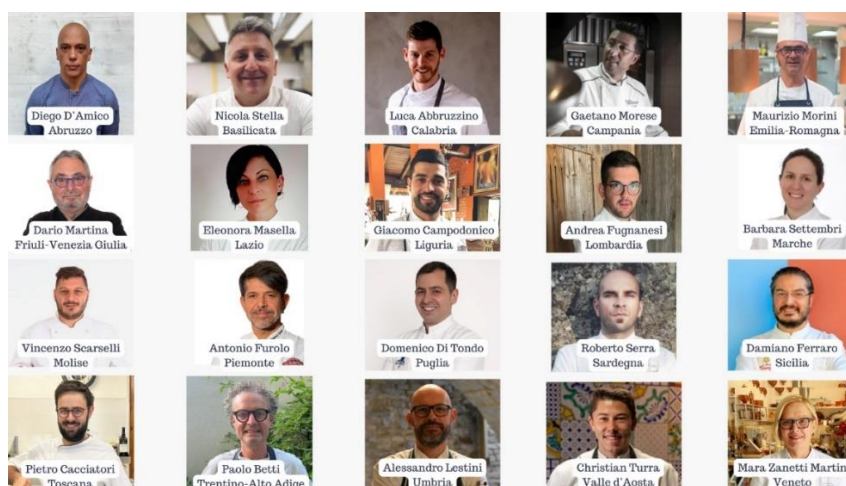


Figura 40 - Vinte chefs de cozinha da Itália

4.2.4 O que caracteriza a cozinha de herança

Partindo da categorização proposta do Capítulo 3 de Metodologia, elencamos os termos que remetem à cozinha de herança, após um mergulho nos relatos transcritos. Também é importante reforçar que todas as entrevistas serviram de análise para os termos, mas só algumas foram utilizadas para desenvolver o conceito de cozinha de herança.

Assim, entre as palavras transcritas, selecionamos uma pequena amostra de unidades lexicais que evocam os aspectos de memória, valores, sentimentos, heranças de família, influências culinárias, pertencimento e a perpetuação de uma cultura culinária que vai além da sistematização das receitas, do rigor no uso dos ingredientes e do modo de preparo.

A seguir, definimos os grupos:

Ancestralidade: quando o termo mencionado remete ao legado passado da família ou da história de vida.

Caraterística culinária: são os traços simbólicos que definem um tipo de cozinha ou receita, que remete aos aspectos culturais da receita, bem como a transmissão de histórias e costumes. Tradicional.

Convívio: são os termos que representam ou sinalizam as celebrações e refeições em família, em ocasiões de compartilhamento e vivência em torno da mesa, quando a transmissão do conhecimento se dá de forma mais efetiva, marcando a memória de quem vive a experiência.

Laços afetivos: correspondem aos termos que expressam a ligação emocional, um sentimento de carinho e respeito.

Nostalgia: são os termos que trazem uma carga de saudade, memória e até mesmo um sentimento de melancolia de algo, alguém ou lugar.

Sentimento: é a expressão de uma sensação em si, como saudade, amor, paixão, alegria. Diferente do sentido de damos à nostalgia, que também poderia ser classificada como um sentimento.

A título de curiosidade, informamos o número de vezes que as palavras Itália e Brasil foram mencionadas. Decidimos por não categorizar essas unidades lexicais porque elas aparecem em contextos muito diversos, como ao se referir ao lugar de onde vieram os ancestrais (“Meus avós maternos nasceram na Itália”), situações de estudos (“Fiquei

oito anos na Itália”), trabalho (“Trabalhei em dois restaurantes na Itália”), referências temporais (“O meu restaurante era uma fotografia da Itália dos anos 80”), noção de qualidade (“Só compro produtos da Itália”), paixão (“Sou vidrado pela Itália”), viagens (“A família voltou para a Itália”) e história (“Quando estourou a guerra na Itália”).

Sobre a organização da tabela, classificamos em ordem decrescente dos termos, em relação ao número de citações ao longo das entrevistas, não considerando a ordem alfabética. Por isso, Itália, aparece na frente do Brasil, conforme o exemplo da Tabela 5, e a palavra ‘época’ abre a lista dos termos mais recorrentes, antes mesmo das palavras ‘casa’, avó, avó e amor, conforme a Tabela 7.

Tabela 6 – Número de ocorrência dos termos "Itália" e "Brasil" nas entrevistas

TERMO	Nº de citações
Itália	420
Brasil	400

Tabela 7 – Número de ocorrência dos termos mencionados nas entrevistas

TERMO	Nº de citações	GRUPO
Época	199	Nostalgia
Casa	137	Convívio
Família	135	Laços afetivos
Mãe	117	Laços afetivos
Pai	108	Laços afetivos
Novo/a	107	Característica culinária
Adaptar	88	Característica culinária
Antigo/a	76	Nostalgia
História	65	Nostalgia
Avó	63	Ancestralidade e laços afetivos
Tradição	50	Característica culinária
Avô	45	Ancestralidade e laços afetivos
Clássico/a	44	Característica culinária

Amor	38	Sentimento
Respeito	34	Sentimento
Tradicional	33	Característica culinária
Moderno/a	31	Característica culinária
Festa	30	Convívio
Domingo	25	Convívio
Autêntico/a	25	Característica culinária
Paixão	22	Sentimento
Novidade	18	Característica culinária
Passado	18	Nostalgia
Antigamente	17	Nostalgia
Geração	16	Ancestralidade
Origem	16	Ancestralidade
Saudade	15	Sentimento
<i>Mamma</i>	14	Ancestralidade e laços afetivos
Tia	13	Ancestralidade e laços afetivos
Natal	11	Convívio
Bisavô	9	Ancestralidade e laços afetivos
Irmãos	9	Laços afetivos
Lembrança	7	Nostalgia
Irmãos	6	Laços afetivos
Bisavó	4	Ancestralidade e laços afetivos
Memória	4	Nostalgia
Autenticidade	4	Característica culinária
<i>Nonna</i>	1	Ancestralidade e laços afetivos

Para uma breve explicação, entendemos que há unidades lexicais que se encaixam em dois grupos, dado o contexto geral em que a palavra surge no discurso. Também é importante esclarecer que ocorrências como ‘casa’ aparecem em situações muito variadas, mas a ideia de convívio, aconchego, porto-seguro e lugar das relações em família (ou grupo a que pertence) foram muito recorrentes. Por essa razão, o termo foi classificado no grupo ‘convívio’.

Diante desse quadro, fica muito transparente que a cozinha de herança traz a memória em evidência, os laços de família e ancestralidade, bem como os sentimentos afetivos. Também é notória a relação com os termos tradição (50 ocorrências); clássico/a (44 ocorrências) e tradicional (33). A inda que a palavra ‘novo/a’ ocorra 107 vezes, a soma das três mencionadas anteriormente supera, resultando 127 ocorrências. Ou seja, a comida por si comunica os laços de quem a consome.

Assim, nos levando a refletir sobre o conceito de voz da comida, na seção a seguir.

4.2.4. A voz da comida

A dimensão que estamos colocando em relevo, no contexto dos estudos de comida e memória, aborda a comida e as práticas da alimentação com base em sua dimensão comunicativa (AMON, 2014), na sua forma múltipla, considerando a metodologia da história oral e a formação em comunicação social da pesquisadora.

Portanto, numa dimensão em que a subjetividade e os aspectos sociais e culturais da comida estão em evidência quando abordamos as receitas servidas nas cantinas e nos pratos que seguem o receituário típico, o conceito *Voz da Comida*⁸³, criado por Annie Hauck-Lawson (1992, 1998), nutricionista e professora da Brooklyn College, está entre os mais relevantes para os estudos e as formas de pensar o tema. *Voz da comida* está baseada no argumento de que a comida é um modo de comunicar.

Partindo desse conceito, a psicóloga Denise Amon, autora de *Psicologia social da Comida* (2014), entende que, se a comida tem uma dimensão comunicativa, ela pode contar histórias e, conseqüentemente, é um veículo de lembranças e pode se constituir como narrativa da memória social de uma comunidade.

A voz da comida é amorosa, transforma estados de espírito, dá vida ao mesmo tempo que expõe a sua transitoriedade, afirma a identidade de pessoas e grupos, constitui um espaço de valorização da singularidade no laço social. (AMON, 2014, p. 165)

Portanto, sob a perspectiva da psicologia social, a voz da comida manifesta memória dos sabores, as relações sociais e a identidade. Como podemos observar, a memória e a identidade estão conectadas e a relação entre os dois conceitos ganha relevo na obra do antropólogo Joël Candau (2021), já mencionado nesta tese. Num exemplo

⁸³ No original em inglês, *food voice* (HAUCK-LAWSON, 1992, 1998).

simples, ao analisarmos o ponto de cozimento de uma massa ou a proporção de molho que cobre o prato, podemos dizer a massa mole com muito molho falam da identidade e da memória da cozinha simples e mal adaptada; pasta al dente com molho na medida comunica a identidade da cozinha refinada e tradicional. Assim, o ingrediente ou receita constitui uma fala que se transforma dependendo de onde se encontra e das pessoas à volta (AMON, 2014, p. 128).

4.2.5 A culinária na ponta da língua

A analogia entre a cozinha e os conceitos da língua permeia todo este trabalho. Nesta etapa que culmina na revisão do conceito de Cozinha de Herança, definido em AZEVEDO & ORTALE (2019), retomamos a relação dos valores simbólicos entre os sistemas linguagem e cozinha, estabelecida no plano estrutural por MONTANARI (2009):

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

Neste contexto, nos ancoramos em Língua de Herança. Como nos lembra CORRIAS (2019), o conceito surgiu no Canadá, na segunda metade da década de 1970, quando o governo de Ontário, a província mais populosa do país, criou um programa para o ensino de idiomas de imigrantes, como atividade extracurricular. O governo chamou essas línguas de *'heritage languages'* (línguas de herança). Ficavam de fora desse grupo, as línguas oficiais do país (francês e inglês), as línguas dos nativos (the languages of First Nations), a língua das populações Inuit e as línguas da comunidade de surdos. Em suma, as chamadas línguas de herança eram as línguas dos imigrantes. “A criação de cursos oficiais para as línguas de herança implicava um reconhecimento da importância da herança linguística na vida das comunidades e a necessidade de tutelá-las frente a essas línguas oficiais”, afirma Corrias (2019, p. 22).

De lá para cá, outros países trataram o termo adaptando-o ao contexto e sentido, o que levou muitos teóricos a definirem o conceito. Para esta tese, optamos pela definição revisada de Ortale e Salvatto:

Língua de Herança é um patrimônio identitário coletivo, um espaço dinâmico de confluências linguísticas e culturais em que se articulam passado e presente. É uma língua minoritária, falada - ou apenas compreendida - por pessoas que constroem vínculo afetivo e sentimento de pertencimento em relação a determinado(s) grupo(s) e/ou comunidade(s), seja por laços ancestrais, seja por convívio com falantes dessa língua. (ORTALE; SALVATTO, 2022, p. 165)

A escolha por essa definição se justifica pelo fato de considerar membros que se reconhecem como herdeiros dessa cultura, sem que o vínculo de ancestralidade seja determinante. Em consonância com Fornasier, Ortale & Cunha (2022), o critério central para a definição de língua de herança é, portanto, o sentimento de filiação identitária em relação à língua e à cultura de determinado país. Assim, estendemos esse mesmo sentimento à cozinha. Salvatto e Ortale (2023) afirmam que por meio da comida, a herança pode ser transmitida e mantida. “A identificação cultural que está relacionada à culinária passa, inevitavelmente, pela palavra, pois é através dela que são transmitidas as práticas: seja por meio da escolha de um alimento, de sua preparação e, até mesmo, do consumo” (SALVATTO; ORTALE, 2023, p. 6). As autoras também acreditam na potencialidade da cozinha, enquanto espaço de compartilhamento de saberes e tradições, como forma de contribuir para a preservação da Língua de Herança, costumes e vínculos afetivos. Nessa mesma direção, Callia (2022) afirma que a comida é veículo de afetividade e preservação de costumes, uma vez que à mesa as memórias são evocadas, transmitidas e preservadas não apenas pelas palavras e gestos, mas por meio das receitas em si. Ou seja, essas afirmações fortalecem a analogia entre a cozinha e os conceitos de língua que pavimentam esse trabalho.

Desse modo, considerando a categorização e as ocorrências dos termos, seguida pela análise e reflexão das entrevistas, chegamos ao conceito de Cozinha de Herança. Mas antes de apresentar o conceito revisado, reproduzimos a seguir a versão proposta em Azevedo & Ortale (2019):

Cozinha de Herança é aquela que desperta, em quem a prepara ou consome, memórias de um passado caro que se deseja preservar. Está relacionada a receitas e histórias carregadas de afetividade; é transmitida e compartilhada entre gerações de uma mesma família ou no contato entre membros pertencentes a uma ou mais comunidades.

A partir da compilação do *corpus*, os elementos relacionados às memórias envolvendo o convívio familiar e a comida preparada em casa pela figura matriarcal foram muito recorrentes, conforme pode ser observado na Tabela 7. Lembranças de infância, sentimento de pertencimento e o interesse em perpetuar os conhecimentos culinários também marcaram os relatos. Por essa razão, a seguir, apresentamos a proposta do conceito com base em Azevedo & Ortale (2019), reformulado de acordo com os dados deste trabalho de doutorado.

Cozinha de Herança é aquela que desperta memórias, normalmente está relacionada à comida caseira e se articula no presente, abrindo caminhos para se adaptar no futuro. A cozinha de herança reflete a identidade cultural, o sentimento de pertencimento a determinada comunidade que a aprecia, quer seja por lembranças de infância, convívio familiar, acolhimento ou preferência.



*Figura 41 - Representação gráfica do conceito de Cozinha de Herança
Autora: Cristina Vasconcelos (2023)*

Além de apresentar o conceito de Cozinha de Herança revisado, esta tese traz a criação de arte desenvolvida pela designer Cristina Vasconcelos para representar visualmente o conceito. A imagem partiu das bandeiras do Brasil e da Itália, com suas respectivas cores, unidas pela faixa curva branca, que poderia ser vista como uma tira de massa (um espaguete ou talharim), representando a união dos países por meio de um alimento que é símbolo da Itália. Para marcar ainda mais a relação direta com a cozinha, a arte foi finalizada na forma de um prato oval estilizado.



O sabor de certos alimentos e a singularidade de certos temperos são um testemunho do passado. Eles reafirmam, pela materialidade dos sentidos, que esse passado a cada dia mais distante não se perdeu, que ele sobrevive na maneira especial de assar o pão, no formato gracioso de biscoitos que marcam as lembranças da infância, ou no odor forte de ingredientes que, não sendo encontrados no novo país, são preparados em casa, impregnando os quartos e corredores da memória.

(HECK; BELLUZZO, 1998)

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Nesta parte, retomaremos as principais conclusões da análise, bem como o percurso e as limitações do processo, suas contribuições e encaminhamentos.

No Capítulo 1, apresentamos um panorama da imigração italiana no Brasil, com foco na cidade de São Paulo, evidenciando o período de maior fluxo migratório na cidade e os fatores de atração. Constam a forma de acolhimento, o mercado de trabalho, as condições sociais e o traçado dos primeiros bairros paulistanos, onde o predomínio dos Oriundi podia ser notado no sotaque das ruas e na escrita das fachadas comerciais. A principal contribuição deste capítulo está no mapa ilustrado, que faz uma síntese dos personagens mais emblemáticos e suas regiões de origem, já sinalizando as influências da cozinha italiana que começava a se definir na cidade.

No Capítulo 2, trabalhamos os pressupostos teóricos da tese, sobretudo os estudos relacionados à memória sob o prisma de Marcel Proust (2006), que traduziu com maestria o desencadeamento das lembranças acionadas pelos sentidos do gosto. Candau (2011) no que tange à memória e identidade nos deu base para entrar nas questões relacionadas ao sujeito pós-moderno (HALL, 2015; BAUMAN, 2017). Cultura e intercultura, bem como o conceito de Terceiro Espaço (CROZET, LIDDICOAT E LO BIANCO, 1999) pavimentaram as análises dos relatos que buscam os elementos que identificam e definem uma Cozinha de Herança, cuja pergunta principal da tese centra versa sobre a cozinha italiana da cidade de São Paulo.

No Capítulo 3, esmiuçamos a metodologia da pesquisa, para a análise do corpus reunido ao longo de exatos 10 anos. Diante do conteúdo, decidimos trabalhar com base na pesquisa qualitativa, a partir de perfis com longa experiência na cidade e trajetórias de vida que espelham a realidade dos trabalhadores, nas suas mais variadas origens, classes sociais, atuação na área gastronômica e sexo. Vale mencionar que fizemos questão, dentro de uma área dominada por homens, trazer representantes do sexo feminino, mulheres que nunca se autodenominaram chefs de cozinha, mas conduziram funcionários, administraram toda a organização complexa de um restaurante e alimentaram muitas bocas no dia a dia, almoços e jantares, nas altas temperaturas e em ambientes insalubres de uma cozinha profissional, sobretudo de tempos passados, sem as facilidades tecnológicas dos dias atuais.

No capítulo 4, trabalhamos com as análises em si. Para isso, selecionamos os nossos informantes e os separamos em quatro grupos distintos: 1) os profissionais das cantinas,

um tipo de restaurante marcado por uma cozinha inspirada nas culinárias das regiões do sul da Itália e conduzido por imigrantes ou seus descendentes; 2) grupo formado somente por mulheres imigrantes; 3) profissionais de uma geração com reconhecimento internacional, denominados chefs de cozinha; 4) grupo formado por pessoas que se dedicam à cozinha da Itália por afeição, sem qualquer raiz italiana.

As narrativas de imigrantes italianos provam que a cozinha é uma forma de preservação cultural e de construção identitária. Mas essa relação identitária também alcança indivíduos que tomaram para si a cozinha italiana por afinidade – sem nenhuma relação com antepassados nascidos na Itália. Desse modo, podemos considerar que a Cozinha de Herança também é transmitida e compartilhada no contato entre membros pertencentes a uma ou mais comunidades de origens diversas. Conforme afirma Montanari (2009), a comida auxilia na intermediação entre culturas diferentes, abrindo os sistemas culinários a todas as formas de invenções e cruzamentos. Essas dimensões levaram-nos a compreender a relação entre a aceção de terceiro espaço (CROZET, LIDDICOAT e LO BIANCO, 1999, p. 5) e as práticas culinárias que carregam a identidade italiana no Brasil, mas que diferem da forma de preparo tradicional da Itália.

No que tange à pergunta sobre “O que a cozinha italiana na Itália”, vale mencionar Baccin (2003), que afirma que a cozinha italiana é a somatória de diversas cozinhas regionais e tem se firmado como identidade. Essa afirmação corrobora com um evento que tomou uma grande proporção na cidade de São Paulo e chegou a sua 12ª em 2023. Me refiro à *Settimana della Cucina Regionale Italiana*, que tem a missão de divulgar a cozinha regional italiana fora da Itália. No ano de 2023, a edição teve como tema a Cozinha de Raiz, cujo objetivo foi verificar o que identifica e representa a cozinha italiana para cada um dos chefs, considerando seu território de origem. O resultado pode ser conferido nesta pasta⁸⁴, onde disponibilizo todos os vídeos produzidos para o evento. Em todos, a região de origem e os laços afetivos constituem o valor de referência. Portanto, podemos afirmar que o território constitui um valor de referência absoluto nas escolhas alimentares. Não há restaurante que não ostente, como elemento de qualidade, a proposta de uma cozinha vinculada ao território e aos alimentos frescos do mercado. (MONTANARI, 2008).

⁸⁴ https://drive.google.com/drive/folders/1CViBP34x_gT4eV2yZIdeQ-IFZiJe1mTR?usp=share_link

Sobre a pergunta que pretende verificar o que identifica a cozinha italiana na cidade de São Paulo, podemos retomar as reflexões sobre interculturalidade de Ortale (2016, p. 12) quando diz que adquirir competência intercultural é a habilidade de criar para si um terceiro espaço (Crozet, Liddicoat e Lo Bianco, 1999) intermediário. Transpondo para a área da culinária, não se trata de impor a cozinha tradicional do país de origem do imigrante, nem tão pouco de colocar no mesmo prato o macarrão com arroz e feijão, mas criar e conquistar o espaço para uma culinária intermediária. Como exemplo, podemos mencionar o polpetone do restaurante Jardim de Napoli para afirmar que, do convívio entre italianos e brasileiros, emergiu uma cozinha italiana com identidade própria e voltada para a face sul do mapa da Itália. Ou seja, Campania, Basilicata e Calábria são regiões que influenciaram de maneira significativa a cozinha das cantinas, que por sua vez são pouco valorizadas no cenário gastronômico da cidade de São Paulo.

Para concluir, posso dizer que este trabalho é também um registro das minhas memórias enquanto pesquisadora, jornalista e bisneta de italianos. Nestes dez anos de estudos na pós-graduação, quando me despi da capa de crítica gastronômica e coloquei em campo uma Silvana que nascia para a pesquisa. Assim, muitos dos meus pré-conceitos foram se modificando e me permitindo olhar para cozinhas pouco valorizadas, procurando ver quem está por trás dela.

Ao abordar as mais variadas cozinhas italianas da cidade, senti que muitas ações de preservação em prol de uma *vera cucina italiana* se baseia no discurso de autenticidade, conseqüentemente, tornando a cozinha híbrida, mestiça, de terceiro espaço em algo de menor valor.

PARA CONCLUIR

Uma **Cozinha de Herança** é carregada de histórias, memórias, emoções e segredos. Segredos sim, daqueles que não se registra por escrito nos cadernos de receita. São segredos que se sentem no ponto de cozimento da massa, na textura crocante do biscoito, na dose exata de doçura da sobremesa. Cozinha de herança tem um valor inestimável, feito joia de família que não se vende, simplesmente se passa de mãos frágeis e marcadas pelo tempo para outras, mais jovens, firmes e fortes, capazes de cuidar, preservar, renovar, para só então entregar para outras mãos darem sequência ao processo com total e responsabilidade e respeito. Cozinha de herança é um legado transmitido e perpetuado por gerações, sem a necessidade de registro em cartório e assinatura de juiz. Afinal, para ter direito a esse patrimônio é preciso vivenciar, sentir, saborear e se deixar seduzir pelo aroma que desprende das panelas e que conduz a uma viagem gostosamente nostálgica pelo tempo. Bons tempos.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALGRANTI, Marcia. *Pequeno Dicionário da Gula*. Rio de Janeiro: Editora Record, 2000.

ALMEIDA, Silvana Azevedo. *O léxico da cozinha italiana em São Paulo: Autenticidade e adaptação nos restaurantes paulistanos*. 2016. Dissertação (Mestrado em Letras) — Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2016.

ALVIM, Zuleika Maria Forcione. *O Brasil italiano*. In: FAUSTO, Boris. *Fazer a América*. São Paulo. Editora da Universidade de São Paulo. 2000.

AMON, Denise. *Psicologia Social da Comida*. Petrópolis: Editora Vozes, 2014.

ANDRADE, Margarida Maria de. Brás, Mooca e Belenzinho: “bairros italianos” na São Paulo além-Tamanduateí (artigo). *Revista do Departamento de Geografia*, v. 8, p. 97-102, 1994.

ANDRADE, Margarida Maria de. Bairros além-Tamanduateí: o imigrante e a fábrica no Brás, Moóca e Belenzinho. 1991. Tese (Doutorado em Geografia Humana) - Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 1991. doi:10.11606/T.8.1991.tde-13052022-091825. Acesso em: 2023-02-23.

ARTUSI, Pellegrino. *A Ciência na Cozinha e a Arte de Comer Bem*. Salto/Itu: Associação Emiliano-Romagnola Bandeirante, 2009.

ATALA, Alex; DÓRIA, Carlos Alberto. *Com unhas, dentes & cuca: prática culinária e papo-cabeça ao alcance de todos*. São Paulo: Editora Senac, 2008.

AZEVEDO, Silvana, e ORTALE, Fernanda. *Cozinha de Herança: memórias e identidades de um tesouro compartilhado*. *Revista de Italianística*, (38), 88-98, 2019. <https://doi.org/10.11606/issn.2238-8281.v0i38p88-98> Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/italianistica/article/view/168578>.

AZNAR-FARIAS, Maria; SCHOEN-FERREIRA, Teresa Helena. Estados de identidade: uma análise da nomenclatura. *Aletheia, Canoas*, n. 26, p. 62-66, dez. 2007. Disponível em http://pepsic.bvsalud.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-03942007000200006&lng=pt&nrm=iso.

BACCIN, Paola Giustina; AZEVEDO, Silvana. *Mangiare all'italiana: cozinha regional, cozinha nacional ou cozinha internacional?* *Revista Letras*, Curitiba, n. 86, p. 191-209, jul./dez. Editora UFPR, 2012.

BACCIN, Paola Giustina. *Terminologia alimentar italiana e a influenciada pelo italiano na cidade de São Paulo: um modelo de glossário*. 2003. Tese (doutorado em Letras) -

Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2003.

_____. *O dicionário bilíngue para aprendizes: uma ponte entre duas culturas*. 2012. Tese (livre-docência) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2012.

BASSANEZI, Maria Silvia C. B. “*Colocação de Imigrantes*”: *Os números e destinos dos alojados na Hospedaria de Imigrantes da capital paulista (1898-1929)*, in TRUZZI, Oswaldo (org). *Migrações internacionais no interior paulista: contextos, trajetórias e associativismo*. São Paulo: EduFSCAR, 2021.

BAUMAN, Zygmunt. *Identidade: entrevista a Benedetto Vecchi*. Tradução de Carlos Alberto Medeiros. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2017.

BENJAMIN, Walter. *Magia e técnica, arte e política – Ensaios sobre literatura e história da cultura: Obras Escolhidas, Volume 1*. São Paulo: Editora Brasiliense, 1986.

BERTONHA, João Fábio. *Os italianos*. São Paulo: Editora Contexto, 2008. Edição do Kindle.

BIANCO, Maria Eliana Basile. *A sociedade promotora de imigração: 1886-1895*. Dissertação de mestrado (departamento de história) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 1982.

BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Companhia das Letras, 2015.

CALLIA, Isabella. *Notas sobre pão, memórias e epifanias*. Publicação Comemorativa – Areté 10 anos, p. 78-85, 2022. Disponível em: https://www.academia.edu/84150012/Notas_sobre_p%C3%A3o_mem%C3%B3rias_e_epifanias_p_78_85_

CÂMARA CASCUDO, Luís da. *História da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Global Editora, 2014.

CANDAU, Joël. *Memória e identidade*. São Paulo: Editora Contexto, 2021.

CAPATTI, Alberto; MONTANARI, Massimo. *La Cucina Italiana – Storia di una Cultura*. Roma-Bari: Editori Laterza, 1999.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. *Sabores e memórias: cozinha italiana e construção identitária em São Paulo*. 2009. Tese (doutorado em Antropologia Social) - Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2009. doi: 10.11606/T.8.2009.tde-22022010-125038. Acesso em: 2022-08-12.

CORRIAS, Vinicio. *Abrindo caminhos para o italiano língua de herança no Brasil: a formação de professores na perspectiva pós-método*. 2019. Tese (Doutorado em Língua e Literatura Italiana) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2019. doi: 10.11606/T.8.2019.tde-27052019-132245. Acesso em: 2024-02-06.

COUTINHO, Clara Pereira; CHAVES, José Henrique. *O estudo de caso na investigação em Tecnologia Educativa em Portugal*. Revista Portuguesa de Educação, Universidade do Minho, v. 15, n. 1, p. 221-243, 2002. Disponível em: <http://repositorium.sdum.uminho.pt/bitstream/1822/492/1/ClaraCoutinho.pdf>

DENZIN, Norman Kent; LINCOLN, Yonna Sessions. Introdução: a disciplina e a prática da pesquisa qualitativa. In: _____. *O planejamento da pesquisa qualitativa: teorias e abordagens*. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.

DIAS, Natacha. *As relações entre corpo e memória de Stanislavski e Grotowski – um olhar de filiação artística*. 2013. Dissertação (Mestrado em Pedagogia do Teatro) – Escolha de Comunicações e Artes, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2013.

DÓRIA, Carlos Alberto. *Estrelas no céu da boca – escritos sobre culinária e gastronomia*. São Paulo: Senac, 2006.

DÓRIA, Carlos Alberto. *Flexionando o gênero: a subsunção do feminino no discurso moderno sobre o trabalho culinário*. In: revista Cadernos Pagu (39), julho-dezembro de 2012. p. 251-271.

EAGLETON, Terry. *A ideia de cultura*. São Paulo: Editora UNESP, 2005.

ESPEJO, Allan Vila. *Cozinha cantineira*. São Paulo: Editora Hamburg, 1996.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 2015.

GATTI, Lucianno Ferreira. *Marcel Proust e o inacabamento do passado*. Revista Margem, São Paulo, nº 17. P. 197-216. Jun. 2003.

GOTTI, Marco Guardaschelli. *Grande enciclopedia illustrata della gastronomia*. Milano: Mondadori, 2011.

HALL, Stuart. *Representation: cultural representation and signifying practices*. London: Sages Publications Inc., 1997.

HECK, Marina; BELLUZZO, Rosa. *Cozinha dos Imigrantes – Memórias & Receitas*. São Paulo: Editora DBA Melhoramentos, 1998.

HELSTOSKY, Carol. *Pizza – uma história global*. São Paulo: Senac, 2012.

- HOFSTEDE, Geert. *Culture's consequences*. London: Sage, 2001.
- JAMES, Kenneth. *Escoffier – o rei dos chefs*. São Paulo: Editora Senac, 2008.
- KOESTER, Almut. *Building small specialised corpora*. In: O'KEEFFE, Anne; McCARTHY, Michael. (eds) *The Routledge handbook of Corpus Linguistics*. New York: Routledge, 2010, p. 66-79.
- KOWARICK, Lúcio. (2013). Cortiços: a humilhação e a subalternidade. *Tempo Social*, 25(2), 49-77. <https://doi.org/10.1590/S0103-20702013000200004>.
- FORNASIER, Rosângela Maria Laurindo, ORTALE, Fernanda Landucci & CUNHA, Karine Marielly Rocha. (2022). *Do ensino da língua de herança à formação de uma comunidade de prática: o caso do italiano em Pedrinhas Paulista*. *Revista BTecLE*, 6(2), 214–232. Recuperado de <https://revista.cbtecle.com.br/index.php/CBTecLE/article/view/1090>
- LE GOFF, Jacques. *História & Memória*. São Paulo – Campinas: Editora Unicamp, 2019.
- MEIHY, José Carlos Sabe B.; SEAWRIGHT, Leandro. *Memórias e Narrativas – História Oral Aplicada*. São Paulo: Editora Contexto, 2020.
- MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. São Paulo: Senac, 2008.
_____. *O mundo na cozinha – história, identidade, trocas*. São Paulo: Editora Senac, 2009.
- NESTERUK, O. Heritage language maintenance and loss among the children of Eastern European immigrants in the USA. *Journal of Multilingual and Multicultural Development*, v. 31, n. 3, p. 271-286, 2010.
- NORA, Pierre. *Entre memória e história: a problemática dos lugares*; tradução Yara Aun Houry. Projeto História. São Paulo: PUC, n. 10, p. 7-28, dez. 1993. Versão digital disponível em: <https://revistas.pucsp.br/index.php/revph/article/view/12101/8763>
- ORTALE, Fernanda Landucci. *A formação de uma professora de italiano como língua de herança: o pós-método como caminho para uma prática docente de autoria*. 2016. Tese (livre-docência) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2016.
- ORTALE, Fernanda Landucci; SALVATTO, Gabrielle Cristina Baumann. *Dai nonni ai nipoti: práticas familiares em língua de herança*. *Revista de Italianística*, n. 44, p. 162-176, 2002. DOI: 10.11606/issn.2238-8281.i44p162-176.
- PAIVA, Odair da Cruz; MOURA, Soraya. *Hospedaria de Imigrantes de São Paulo*. São Paulo: Editora Paz e Terra, 2008.

PROUST, Marcel. *No caminho de Swann (Em busca do tempo perdido)*; tradução Mario Quintana; 3a ed. rev. Olgária Chaim Féres Matoso. São Paulo; Globo, 2006. Edição do Kindle.

SALVATTO, Gabrielle Cristina Baumann; ORTALE, Fernanda Landucci. *Em torno da mesa: um espaço para a transmissão da língua e da cultura de herança*. Revista Horizontes de Linguística Aplicada, ano 22, n. 2, p. DT6, 2023.

SAMOVAR, Larry A., PORTER, Richard E. *Intercultural communication: a reader*. Belmont, Calif.: Wadsworth, 1994.

SCABIN, Rafael Cesar Cabral: *Fronteiras da Italianidade: língua, identidade e representação no macarronismo ítalo-paulistano dos periódicos humorísticos (1911-1930)*. 2023. Tese (Doutorado em Língua e Literatura Italiana) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, 2023. doi: 10.11606/T.8.2023.tde-17012024-184210.

SESSO JR., Geraldo. *Retalhos da Velha São Paulo*. São Paulo: Editora Maltese, 1985.

SINCLAIR, John. (ed). *Corpus evidence in language description*. In WICHMANN, A.S.: FLIGELSTONE, S.; McENERY, T.; KNOWLES, G. (eds) *Teaching al language corpora*. Londres/New York: Longman, 1997. p. 27-39.

TRENTO, Angelo. *Do outro lado do Atlântico: Um século de imigração italiana no Brasil*. São Paulo: Nobel, 1989.

TRIFONE, Pietro. *Lingua e identità – una storia sociale dell’italiano*. Roma: Carocci Editore, 2009.

TRUZZI, Oswaldo. *Italianidade no interior paulista: percursos e descaminhos de uma identidade étnica (1880-1950)*. Editora Unesp Digital, 2016. Edição do Kindle.

_____. *Etnias em convívio: o bairro do Bom Retiro em São Paulo*. Estudos Históricos, Rio de Janeiro, nº 27, 2001, p. 143-166.

UDAETA, Rosa Guadalupe Soares. *Nem Brás, nem Flores: hospedaria de Imigrantes da cidade de São Paulo (1875-1886)*. Dissertação (Mestrado em História Econômica) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 2013. doi: 10.11606/D.8.2013-105945. Disponível em: <https://teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8137/tde-09122013-105945/pt-br.php>. Acesso em 20 set. 2022.

Dicionários

ALGRANTI, Marcia. *Pequeno dicionário da gula*. Rio de Janeiro: Record, 2000.

AULETE DIGITAL: <http://www.aulete.com.br/index.php>

HOUAISS: <http://houaiss.uol.com.br/>

MICHAELIS online: <http://michaelis.uol.com.br/moderno/português/index.php>

APÊNDICES

APÊNDICE A: ROTEIRO DE ENTREVISTA 1

Perguntas para chefs de cozinha estrangeiros e atuantes em São Paulo (objetivo verificar Choque Cultural)

Dados do entrevistado

Nome:

Profissão:

Local e data de nascimento:

Ano de chegada a São Paulo:

1. O que o trouxe a São Paulo pela primeira vez?
2. O que *mais* o agradou no primeiro contato com a cultura paulistana?
3. O que *menos* o agradou no primeiro contato com a cultura paulistana?
4. Antes de chegar à cidade, o que São Paulo representava?
5. A cidade correspondeu às expectativas iniciais?
6. Qual foi a adaptação mais difícil?
7. Em relação à Itália, do que sente mais falta?
8. Quando a falta (saudades) da Itália bate forte, o que representa um alento?
9. Qual dessas datas festivas o faz pensar na Itália com muita saudade.
10. Sente-se um cidadão da cidade?
11. Em relação à adaptação, quanto tempo levou para se sentir inserido na cultura brasileira?
12. Hoje, o que São Paulo representa para o senhor?
13. Existe semelhança entre o brasileiro e o italiano?
14. Para você, as diferenças culturais são:
15. Na hora da refeição, o que parece mais estranho?
16. Qual é o tipo de prato encontrado aqui em São Paulo que mais se assemelha à versão preparada lá na Itália?
17. Qual é o tipo de prato italiano provado em restaurante que mais o decepcionou aqui na cidade?
18. O que mais o incomoda nos restaurantes de São Paulo que se dizem típicos italianos
19. Existe alta gastronomia italiana?
20. Voltar a morar na Itália é um objetivo?

OS ITALIANOS EM SÃO PAULO, O DESAFIO DA LÍNGUA E DO GOSTO

Roteiro de perguntas de cunho pessoal

1. Nome do entrevistado
2. Data de nascimento
3. Ano de chegada ao Brasil
4. O que lhe trouxe ao Brasil?
5. Qual foi a primeira impressão que teve do país?
6. O que foi mais difícil no período de adaptação?
7. O que achou da comida?
8. Ainda sente muita falta da Itália?

Roteiro de perguntas de cunho profissional

Local de atuação e cargo

1. Como se deu o seu ingresso na área gastronômica?
2. Em sua opinião, a cozinha italiana praticada em São Paulo é uma reprodução fiel da cozinha italiana da Itália?
3. Qual é a definição que o senhor dá para a culinária italiana, na Itália?
4. As cantinas italianas de São Paulo se assemelham a algum tipo de restaurante da Itália?
5. Poderia definir a culinária italiana praticada no Brasil?
6. No seu restaurante, o senhor faz ou fez concessões e/ou adaptações de receitas clássicas italianas? Que tipo? Por quê?
7. Para o senhor, há um limite para as concessões e adaptações?
8. Ao longo dos anos, o seu cardápio mudou muito? De que forma?
9. Como o senhor define o seu cardápio?
10. Quais são os carros-chefes do cardápio do seu restaurante?
11. Há receitas de família no seu cardápio? Quais? Elas foram alteradas ou continuam idênticas às versões preparadas em família?