

.....

A ARTE NA GASTRONOMIA DOS DESCENDENTES ITALIANOS NA (REGIÃO DE TUBARÃO) NO SUL DE SANTA CATARINA*

Rosângela Nandi Zanelato¹

Rosimar Ramos da Mota, Ms. ²

Resumo: O presente trabalho caracteriza-se como um estudo descritivo e exploratório, realizado através de pesquisa bibliográfica e de campo. A pesquisa bibliográfica foi embasada pelos teóricos Vettoretti, Rizzoli, Cabral, Montanari, Dall'alba entre outros. Contém uma pesquisa de campo, na qual vinte pessoas descendentes de italianos contribuíram respondendo dez questões sobre os alimentos que produzem, os que não podem faltar na mesa, bem como, bebidas e temperos que consomem. O trabalho evidencia primeiramente o histórico sobre o processo de imigração italiana aos municípios caracterizados como colonização na região sul de Santa Catarina (Tubarão), neste caso, Tubarão, Pedras Grandes, Treze de Maio e devidas comunidades. Também pretende resgatar “saberes” dos descendentes italianos referentes à gastronomia

Palavras-chave: Gastronomia. Cultura Italiana. Imigração Italiana

1 Introdução

A gastronomia italiana começou a se consolidar no século IV d.C., no entanto, apresenta muita influência das antigas civilizações greco-romanas e do povo árabe que se uniram na península itálica. Hoje, pode-se notar a heterogeneidade de seus pratos, não tendo uma particularidade em cada um, mas sim uma bela regionalidade de cada versão gastronômica.

A cozinha italiana é simples e saborosa. Por onde passam, costumam agregar mais ingredientes à sua mistura. Alguns itens comuns só foram introduzidos às receitas após o séc. XVIII, com a chegada dos espanhóis, e difundidos na cultura da região.

¹ Universidade do Sul de Santa Catarina (UNISUL) - Universitária do curso de Letras – Português/Espanhol. Rosangela.zanelato@hotmail.com .

² Universidade do Sul de Santa Catarina (UNISUL) - Orientadora - Rosimar.mota@unisul.br



.....

A gastronomia italiana é distinguida fortemente pelos vinhos, há sempre um bom vinho para acompanhar um bom prato. Às vezes, o vinho ainda é usado para o preparo de carnes, aves e peixes. Salames e queijos servem de entrada em cada uma de suas refeições.

O presente trabalho referiu-se sobre a arte na gastronomia italiana na região do Vale do Rio Tubarão. Para o desenvolvimento desse projeto, tomaram-se como referência os trabalhos desenvolvidos pelo Museu de Arqueologia, livros produzidos na região sul do Brasil, como também as referidas cidades e comunidades estudadas, tais como, Tubarão, Pedras Grandes e Treze de Maio, nos bairros Sertão dos Corrêa, Sertão dos Mendes, São João, Azambuja, Linha Mesquita e Morro das Pedras.

A maior parte dos imigrantes italianos trouxe em sua bagagem muito pouco em bens materiais. Por outro lado, homens, mulheres e crianças trouxeram para a vida do Sul do Brasil saberes distintos, entre eles hábitos culinários que foram perpetuados ou esquecidos em função dos recursos que encontraram aqui. A refeição italiana que hoje conhecemos e degustamos como a “culinária italiana regional” é a síntese deste movimento no tempo.

Tem-se como objetivo geral, promover a sistematização dos fazeres da gastronomia de base italiana no sul de Santa Catarina, como preservação do patrimônio cultural. E como específicos, descrever um histórico sobre o processo de imigração italiana e desenvolvimento socioeconômico dos municípios caracterizados como de colonização italiana na região sul de Santa Catarina; identificar as principais características da gastronomia italiana na região sul de Santa Catarina, investigando o fazer e a arte da gastronomia italiana nas comunidades de tradição italiana; resgatar “saberes” dos descendentes italianos, referentes à gastronomia e às tecnologias de preparação de alimentos e bebidas.

Consistiu o projeto no levantamento das tradições culturais, manifestadas através da arte da cozinha e mesa dos colonizadores e descendentes italianos na região sul de Santa Catarina. Para o desenvolvimento deste, foi feita uma pesquisa exploratória, identificando e mapeando as comunidades com forte influência italiana e que preservaram tradições originárias dos colonizadores italianos. Para o processo de investigação foram utilizadas técnicas de história oral, com questionários. Segundo Montenegro (1994), através da história oral dá-se voz a grande parte da população, que de outra forma estaria excluída do sistema como sujeito



.....
da história. Juntamente com a pesquisa de campo será realizada a pesquisa bibliográfica, para produzir uma síntese histórica e fazer a contextualização dos dados pesquisados.

A metodologia não só contempla a fase de exploração de campo, contudo, a definição de instrumentos e procedimentos para análise dos dados (DESLANDES,1994, p.43). No dizer de Minayo (1993, p.22), a metodologia do trabalho científico “é o instrumental próprio de abordagem da realidade”. Dessa forma, diz a mesma que os procedimentos metodológicos subsidiam o pesquisador a fim de que o mesmo possa de modo apropriado, desenvolver seus estudos de investigação, abordando a realidade empírica de forma a obter respostas ao problema de pesquisa que o mesmo suscitar. O modelo de investigação é do tipo qualitativo, quantitativo e descritivo, sobre como está construída a visão e os hábitos da culinária italiana na região sul. Vale ressaltar que a valorização da cultura local e regional, advindas dos antepassados e presente no cotidiano das pessoas permite a elevação da subjetividade humana, como uma das condições para que se possam alcançar os objetivos propostos.

1.1 Breve histórico da cultura italiana

A cultura brasileira advém de uma grande miscigenação, pois antes da colonização do início do século XVI, os índios eram agrupados em várias tribos e com diferentes culturas. Com a chegada dos portugueses e o processo de ocupação das terras brasileiras, a mão de obra indígena não foi suficiente. Diante disso, a Coroa Portuguesa, adotou o sistema de mão de obra escrava negra. Percebe-se que até metade do século XVI o Brasil estava compondo uma diversificada cultura entre indígenas, portugueses e africanos. Era a mistura de índios com negros e com portugueses. Durante três séculos, essa miscigenação era a identidade cultural do Brasil.

Esse conjunto cultural durou quase três séculos. No entanto, o século XIX foi um período de grandes transformações na Europa, que veio a repercutir no Brasil. O processo de industrialização deste continente implicou na demanda de matéria prima e mão de obra especializada. Por outro lado, o Brasil necessitava substituir a mão de obra escrava, que por



.....

uma série de motivos não estava mais agradando aos senhores de café e que preferiam pagar mão de obra, ficando sem o compromisso com o negro escravo.

O desejo dos senhores de café em querer substituir a mão de obra escrava negra, vai encontrar imediatamente uma solução, incentivando os europeus a vir trabalhar como mão de obra nos cafezais.

Até a primeira metade do século XIX, a vinda de imigrantes para trabalhar na lavoura era um fenômeno espontâneo. Entre 1850 e 1870, porém, a imigração passou a ser promovida pelos latifundiários. Vindos primeiramente da Alemanha, sem sucesso, e logo depois da Itália, centenas de famílias, na maioria das vezes enganadas com contratos de trabalho quase escravo, os imigrantes ocuparam a maior parte do trabalho rural na economia cafeeira.

Os problemas com os empregadores, habituados com o trabalho escravo, fizeram com que muitos imigrantes retornassem aos seus países de origem. Intervieram então os consulados e entidades que visavam orientar e proteger os imigrantes. (RIZZOLI, p.1, 2011)

Diante deste quadro, o governo português fez uma série de promessas que foram espalhadas em território italiano e alemão e muitos colonos pobres que estavam excluídos do processo de industrialização viam na América a possibilidade de um lugar próspero. Iniciava-se assim o grande processo imigratório.

A partir da década de 70 (Século XIX), os imigrantes italianos começaram a imigrar para o Brasil, em grande massa. Foram estimulados devido às transformações socioeconômicas em andamento no norte da Península Itálica, que atingiram principalmente a propriedade rural daquela região. No entanto, até a virada do século, os italianos permaneciam na batalha da imigração.

Para que se possa compreender melhor, Macagnan (2011) diz que um aspecto peculiar à imigração em massa italiana é que ela começou a ocorrer pouco após a unificação da Itália (1871), razão pela qual uma identidade nacional desses imigrantes se alojou em grande medida no Brasil.

A região sul do Brasil foi a que primeiro recebeu os imigrantes italianos, porém foi a região sudeste que recebeu o maior número de imigrantes. Isto se deve ao processo de expansão das fazendas de café, no Estado de São Paulo.

Segundo Kupper; Chenso (1998, p.181):

.....

Cadernos Acadêmicos, Palhoça, SC, v.6, n. 1, Jan / Jul 2014



.....

As primeiras tentativas de patrocinar a vinda de imigrantes europeus para o trabalho nas fazendas paulistas iniciaram em 1847, além de italianos vieram portugueses, suíços, alemães e belgas para trabalhar nas lavouras de café, pelo sistema de parceria. Os fazendeiros de café não estavam habituados a se relacionar com trabalhadores livres, passando a tratar os imigrantes semelhantes aos escravos. Entre os anos de 1875 e 1885 desembarcaram em São Paulo milhares de imigrantes, sendo superior a um número de escravos.

Então, reunidos em pequenas famílias, despediram-se de parentes e amigos, receberam a benção do padre da localidade e embarcaram no trem, que os levaria até o porto. Em barcos em péssimas condições, amontoados, ou seja, com superlotações foram enviados a vários locais, além da região sudeste, foram enviados também à região sul, para Florianópolis e Laguna.

Esquivados de uma Europa em crise, tomaram rumo em busca de terras novas e tão sonhadas. A principal intenção dos italianos em fugir da terra de origem era adquirir territórios rurais, trabalhar e sobreviver. Então, chegaram ao Brasil, mais especificamente, à Santa Catarina, iludidos pelas terras tão sonhadas e foram obrigados a passar por situações que jamais haviam passado. Como já mencionado, os italianos, após desembarcarem em Florianópolis, rumaram para Laguna e por fim Azambuja, de onde se espalharam em diversos vilarejos.

De acordo com Vittoretti (1992, p. 255):

A América significava muita terra, onde pudessem cultivar sem o patrão, explorador do seu trabalho e a vida na angustiante pobreza. Para lá se apontava a fortuna, a riqueza e a independência. A febre da emigração se alastrou por todos os recantos e cabanas do norte da Itália. Mas para que este êxito acontecesse de forma tão abrangente e impetuosa, houve a contribuição de outro fator: a lei nº 3784 de 1867, dando garantia aos colonos, abrindo novos horizontes para o ingresso de imigrantes no Brasil.

No entanto, eles haviam vendido seus pequenos bens e o pouco que ganharam, gastaram na viagem. Sentiam a sensação do desamparo e do abandono. Não era essa a imagem que havia se formado com as propagandas na Europa, sentiram-se logrados pelas mentiras, e, não havendo alternativa, obedeceram e puseram-se ao trabalho por um motivo maior: a sobrevivência.

Em 1877, o engenheiro Joaquim Vieira Ferreira, com sua família, instalou-se às margens da cidade de Pedras Grandes, a fim de dirigir o povoamento das cabeceiras do Rio

.....

Cadernos Acadêmicos, Palhoça, SC, v.6, n. 1, Jan / Jul 2014



.....

Tubarão com imigrantes italianos, fundando-se a Colônia de Azambuja, com a chegada dos 291 imigrantes, oriundos de Treviso, Verona e Mântua. (CABRAL, 1970, p.239)

Assim, quando marcaram os lotes rurais, também se traçou o centro urbano de Azambuja. Aquele local era privilegiado, pois era passagem obrigatória para os imigrantes chegarem à colônia de Urussanga e seus núcleos (Treze de Maio era um deles), e também próximo da estação de trem de Pedras Grandes.

O historiador Amadio Vettoretti explica esta designação:

Treze de Maio era denominação do núcleo da Colônia de Azambuja. O quadro era uma pequena área de terra reservada pela diretoria de Terras e Colonização encravada no limite leste do núcleo. Os imigrantes entraram neste núcleo por Azambuja, subindo pela estrada que acompanhava o Rio Cintra. Começaram a povoar o núcleo, ocupando lotes rurais, previamente demarcados para recebê-los. O Rio Coruja, hoje Santa Cruz, era a principal passagem desses imigrantes que não se aglomeraram, espalhando-se nas diversas linhas (VETTORETTI, 1992, p.287)

Com o passar dos anos, as rotas foram se alterando. Urussanga abriu caminho direto para a Estação de Pindotiba, Treze de Maio cortou estradas para Tubarão, e Azambuja, aos poucos foi se isolando, cedendo lugar de destaque a Pedras Grandes, servida por Via Férrea e passagem da secular Estrada dos Tropeiros, iniciada em 1773.

Esses colonos passaram muitas dificuldades até organizar os quesitos básicos para adaptação e sobrevivência.

1.2 Gastronomia Italiana: simplicidade e requinte

A culinária brasileira, assim como a cultura, é muito diversificada, pois antes da chegada dos portugueses, aqui habitavam várias tradições indígenas. Com a vinda dos mesmos às terras brasileiras não trouxeram apenas o idioma, as danças, mas junto com eles a gastronomia, conseqüentemente, contribuindo ainda mais com este aparato gastronômico. Então, vieram para as terras brasileiras as correntes migratórias do século XIX, esses povos que habitaram o território brasileiro advindos da imigração para ofertar mão de obra, trouxeram também uma rica gastronomia que hoje ainda contempla a mesa de muitas famílias.

.....

Cadernos Acadêmicos, Palhoça, SC, v.6, n. 1, Jan / Jul 2014



.....

Quanto ao sul do Brasil os primeiros grupos foram os italianos e os alemães, com muitas dificuldades e sem saber que terras adquirir, os italianos que imigraram ao Brasil em consequência de uma crise na Itália, precisavam ficar ainda mais unidos. E para isso, utilizaram as tradições e culturas italianas que muitas famílias e comunidades colonizadoras prezam até hoje: o vinho, a macarronada, a fortaia, a polenta, os queijos, o salame e, claro, as festas com danças, com muita música, comida e vinho.

Fazendo uso das palavras de MONTANARI (2009, p. 11), o autor diz que:

Exatamente como a linguagem, a cozinha contém e expressa a cultura de quem a pratica, é depositária das tradições e das identidades de grupo. Constitui, assim, um extraordinário veículo de auto-representação e de comunicação: não apenas é instrumento de identidade cultural, mas talvez seja o primeiro modo para entrar em contato com culturas diversas [...]

Para tanto, assim que sucedeu a imigração italiana ao Brasil, a vida social das colônias era em torno da capela, das missas, das procissões ao santo. Então, surgia uma quadra de bocha e as visitas aos colonos mais próximos, que eram recebidos com vinho, cozidos e pipocas. A vida deles era baseada no trabalho e na produção. Para aguentar o repuxo, a alimentação cotidiana era baseada na polenta, sopas, salame, pão, ovos e queijo, comidas com elevado valor nutritivo. Apenas nos dias de festa é que se faziam os "galletos al primo canto, pizzas, nhoques, lasanhas, cappelletti e rondelli", que atualmente são definidos como comida típica italiana.

Segundo informações do site Santa Catarina Turismo, as principais apreciações dos italianos são:

Sopa de agnolini, lasanha, tortéi, polenta, radici, pão caseiro, salame, queijo colonial, frango a passarinho, galinha caipira ao molho, codornas... Os pratos da cozinha italiana são servidos em cantinas espalhadas por todo o Estado – atualmente, quase metade da população catarinense é descendente de italianos. Mas vale a pena enveredar pelos caminhos coloniais que levam às comunidades tradicionais do interior rural, onde os costumes dos pioneiros ainda fazem parte do cotidiano e os sabores são mais autênticos.

A mistura étnica ocorrida na região Sul resultou em uma culinária completamente diferente do resto do país, com a presença ainda mais forte da cozinha italiana, além, além das já presentes indígenas, portuguesas e espanholas. A gastronomia italiana resultante da imigração é muito forte em Santa Catarina. Festas típicas italianas são apreciadas, com danças



.....

e gastronomias específicas. As tradições foram transmitidas de geração em geração. E por isso, não se perde o sabor e riqueza das culturas.

Com dificuldades, os italianos passaram a chegar ao sul do Estado, mas contribuíram para o fortalecimento da colonização e engrandecimento da cultura italiana ao longo dos tempos nessa terra chamada Santa Catarina.

Quanto às comunidades, Pedras Grandes, Azambuja e Treze de Maio são consideradas o berço da colonização italiana no sul do Estado e a herança deixada pelos imigrantes está preservada em vários pontos da cidade.

Conforme as informações no *site* da prefeitura da cidade, em relação à cultura, pode-se dizer que:

O município de Pedras Grandes tem em sua composição populacional 90% descendentes de imigrantes italianos, com uma pequena miscigenação com portugueses, alemães, africanos, poloneses, franceses, ingleses e índios. Com um jeito característico de ser e se comportar. Assim o pedrasgrandense tem como costume e tradição: Língua: oficialmente é falada a língua portuguesa, mas muitas famílias falam em dialeto italiano devido aos seus antepassados;
Gastronomia: a comida em sua maioria é típica italiana, com algumas variações para a comida portuguesa, africana e brasileira. Ex: polenta, gnoche (nhoc), macarrão, queijo, salame, vinhos (italiana); feijoada, cachaça, pipoca, cartucho, quentão (português); linguiça, Joelho de porco, pão de batata (alemão); mandioca, cará, guaraná (indígena); vatapá, pamonha, pirão (africano);
Lazer: participar de jogos de futebol no final de semana, jogos de bocha, passeio pelas praças, bate papo com vizinhos, festas típicas e religiosas, bailes o ano todo, danceteria e salões de festa comunitários e visitação aos bares.

Já a cidade de Treze de Maio, também fruto da colonização italiana, que não muito desigual, usufrui de costumes e tradições semelhantes às comunidades vizinhas, Azambuja e Pedras Grandes, não por menos. Vettoretti (1992, p. 287) diz que “Treze de Maio era denominação do núcleo da colônia de Azambuja”. Assim, têm-se manifestações culturais de características comuns, sendo essas passadas de geração a geração e, então, desfrutadas até hoje.

1.1.1 Algumas referências da culinária na Itália

A culinária de cada região da Itália difere-se bastante das outras, então não existe uma culinária própria para o país inteiro. Neste caso, costuma-se dizer que a culinária italiana



.....

é mundial, pois cada país pode adicionar seu toque especial à receita que desejar e servir um bom prato italiano.

Hoje em dia, esta tradição só é utilizada em feriados especiais e, mesmo assim, não de forma tão exagerada.

As refeições, antigamente, seguiam a seguinte regra:

1. Antipasti - tiragostos quentes ou frios.
2. Primo - um prato quente como pasta, risoto, gnocchi ou polenta.
3. Secondo - o prato principal. Normalmente, composto por peixe, carne bovina ou suína ou aves.
4. Contorno - uma guarnição, normalmente de salada ou legumes cozidos. Servido com o prato principal.
5. Formaggio e frutta - queijo e frutas, a primeira sobremesa.
6. Dolce - a sobremesa em si, com bolos e biscoitos.
7. Caffè - Café e/ou expresso.
8. Digestivo - licores ou vinhos que, tradicionalmente, encerravam as refeições. (FAMIGLIA REIS MAGOS, 2013, p. 1)

Em território italiano, assim como os costumes e a variação dialética, a gastronomia se faz muito forte e adaptada às regiões do país.

Quanto ao sul, os pratos são preparados com uma grande quantidade de vegetais, como berinjela, abóbora, couve-flor ou pimentão, decorados com ervas aromáticas, com cogumelos e aspargos. O queijo de vaca recheado com mussarela (buvino), ou manteiga (burrino), são duas especialidades do sul. Entre os queijos, o mais famoso é o provolone. Em Nápoles, é comum a pastiera, feita com trigo moído, que acompanha pratos doces e salgados. (SPRACHCAFFE LANGUAGES PLUS, 2013, p.1)

As ilhas têm sua própria tradição gastronômica. Em Sardinha muitos pratos, como a "fabada", lembram a culinária catalana, no entanto outros como "cibentino" (carne de bezerro, recheado com porco ou com lebre), pertence à culinária tradicional da ilha. Sicília possui uma culinária mediterrânea. Entre seus pratos típicos, destacam-se a macarronada com ragu, picadinho ao molho, e "arancini de rizzo", bolinhos de arroz com ervilha, frango, queijos frescos com ovos fritos. O "piacentino" é um queijo em conserva reforçado com pimenta preta, típico da região.

A Itália é um grande consumidor de todos os tipos de queijo. Os mais conhecidos são o reggiano parmegiano e o grannapadano. Em Veneza a especialidade é o risoto, porém a massa é também muito boa. O vinagre ou azeite balsâmico de Módena é o mais caro do mundo, tanto por sua incomparável qualidade como pelo longo processo de produção natural que

.....

exige. Os frios italianos mais conhecidos são o zampone (pé de porco recheado usado para cozinhar lentilhas e porotos), mortadela, salame e o prosciutto di Parma.

Quando se trata de sobremesas, os sorvetes são conhecidos mundialmente por seu incomparável sabor. Os italianos são grandes fãs de cremes, especialmente o tiramisú. Como acompanhamento não há nada melhor do que um dos deliciosos vinhos, como o chianti. Pode também apreciar uma xícara do aromático café italiano ou a deliciosa grappa.

A gastronomia italiana é conhecida pela simplicidade dos seus ingredientes e temperos, mas que, unidos a tradição dentro das casas de mammas e nonnas, dão o sabor especial desta comida adorada por milhares de pessoas. Temperos como o manjeriçã, o açafrão, o tomilho, o alecrim e ingredientes simples como tomate, berinjela, carnes e peixes, se misturam a uma massa fresca em casa, resultam num belo e vistoso prato. (PIMENTEL, 2013, p. 1)

Segundo os estudos verifica-se que a tradição do queijo e do vinho em território italiano advém da antiguidade. Encontra-se até em relatos bíblicos. Na Europa, os gregos foram os primeiros a adotá-lo em seus cardápios, feito exclusivamente com leite de cabras e de ovelhas, animais que criavam. Entretanto, os romanos foram os responsáveis pela maior divulgação dos queijos pelo mundo. Na expansão de seu Império eles levaram vários tipos à Roma. Elevaram o nível do queijo, transformando-o de simples alimento para uma iguaria indispensável nas refeições dos nobres e em grandes banquetes imperiais. Os romanos apreciavam o queijo, do qual fabricavam inúmeras variedades e cujas virtudes conheciam, pois o utilizavam na alimentação dos soldados e atletas. O queijo primitivo era apenas o leite coagulado, desprovido de soro e salgado. A partir da Idade Média, a fabricação de queijos finos ficaria restrita aos mosteiros católicos, com novas receitas desenvolvidas por seus monges. A técnica de produção queijeira modernizou-se no decorrer do tempo. Utilizam-se, em alguns queijos, esporos de fungos n' água e adicionados ao leite.

Um dos mais conhecidos queijos em todo o mundo é o Gorgonzola, um queijo picante com características de veias azuis semelhante ao Stilton e ao Roquefort francês. Conta-se que o Gorgonzola teve origem em uma cidade do mesmo nome, próxima de Milão. A história registra que, no ano de 879 d.C., o bispo de Milão fez uma doação de Gorgonzola à escola de Santo Ambrósio.



.....

Outros famosos queijos italianos são o Parmesão, também um produto da Lombardia. Estes dois queijos e outros como o Caccio Cavalo e o Provolone são queijos duros e secos, usados ralados como condimentos em sopas, macarronadas, spaghetti e outros pratos. Existem queijos para todos os gostos e ocasiões. Industrializados ou caseiros, podem ser servidos como petisco, na sobremesa, no café da manhã ou em lanches. Ou melhor, fazem o cardápio da festa italiana mais gostosa e prática que existe: queijos e vinhos.

Ao longo dos séculos, a cultura culinária da Itália foi se desenvolvendo e hoje é muito conhecida por seus inúmeros e saborosos pratos italianos reconhecida no mundo todo. Entre os pratos mais conhecidos estão o Risoto, Carpaccio, Bruschetta, Pizza, Gnocchi, Spaghetti e Lasagna, entre outros. A cultura da Itália é rica em vários aspectos e nós ganhamos muito com isso. Através dessa cultura conhecemos, admiramos e saboreamos pratos, músicas e arte de pessoas que hoje fazem parte da história da humanidade. Como somos um país que recebe inúmeros imigrantes, uma marca forte vivenciada nos nossos dias foi preservada na região Sudeste e Sul desde o século XIX, conforme foi percebido na pesquisa nas cidades do Sul de Santa Catarina.

2 ANÁLISE E CONSIDERAÇÕES FINAIS

Inicialmente houve um contato com 20 (vinte) descendentes de italianos das cidades de Tubarão, Treze de Maio e Pedras Grandes. Com um questionário em etapa única, foi solicitado que respondessem perguntas objetivas e subjetivas, totalizando 10 (dez) questões.

O questionário abordou questões relacionadas à culinária, ou seja, à gastronomia italiana presente na vida de cada um nos dias de hoje. Ainda que estando na 4ª, 5ª ou até mesmo na 6ª geração dos imigrantes, ainda fazem uso de temperos e comidas típicas italianas. Diante do exposto segue, a análise realizada a partir, do questionário aplicado, na condição de que, para cada quadro, apenas alguns depoimentos serão tomados como foco, apresentando-se uma visão de conjunto quando se julgar relevante.



.....

As questões objetivas estão relacionadas à comunidade; número de geração; escolaridade; profissão; idade e sexo. Neste quesito, notou-se que o número de geração estavam entre terceira, quarta, quinta e sexta geração, tendo a idade uma média entre 25 e 80 anos. Quanto à escolaridade variou desde o 3º ano do ensino fundamental até o nível superior completo e, gênero, somente o feminino que respondeu. As comunidades foram: Sertão dos Corrêas, Sertão dos Mendes, São João, Azambuja, Linha Mesquita e Morro das Pedras. A profissão foi muito variável, entre operadoras, vendedoras, agricultoras e aposentadas.

As questões subjetivas assimilaram-se sobre o que é servido no café da manhã, no almoço e na janta, também se perguntou quais os tipos de bebidas que consomem e os temperos mais empregados nos alimentos; e, ainda, se produzem os alimentos que consomem. Para finalizar o questionário solicitou-se uma receita e, todos, prontamente se prontificaram.

Quanto ao café da manhã, o almoço e a janta as comidas foram café, leite, queijo, broas, bolachas, produtos integrais, pão de trigo, ovos fritos, salame, polenta frita, minestra, galinha ensopada, fortaia, macarrão, radiche, alface, repolho e couve (em salada e refogado). O que variou neste quesito foi que algumas pessoas que trabalham na agricultura ainda comem no café da manhã: ovos fritos, queijo, pão de trigo e salame frito ou *in natura*, além do café e do leite, devido ao sustento que estes alimentos fornecem para o labor até o horário do almoço. Já as pessoas que trabalham como operadoras e atendentes, comem produtos de tradição italiana, como o queijo, as broas, bolachas e o pão de trigo, no entanto, com menos frequência, acrescentando agora os produtos integrais.

Já no almoço e na janta responderam que comem macarrão, fortaia, salame, queijo, minestra, alface, radiche, couve refogada, galinha ensopada, polenta, risoto, legumes cozidos, carne bovina, suína, arroz e feijão. Nesta questão não teve diferencial, todos os respondentes comem os mesmos tipos de comida. Sabe-se que estas comidas são típicas de pratos brasileiros e algumas delas não são de origem italiana, no entanto, trazem o sustento ao corpo, produzindo energia e disposição, principalmente, para os trabalhadores da agricultura. Quanto aos



.....

temperos também não foi diferente, citou-se a cebola, alho, cominho, sal, pimenta, orégano, salsa, cebolinha, cominho e louro variando de paladar para paladar e de prato para prato.

Essa diversidade de temperos e ingredientes é resultado da presença de vários povos que povoaram a península Itálica durante os séculos. Cada tipo de povo que habitava deixava seus traços culinários, deixando novos elementos e pratos para serem apreciados por pessoas do mundo todo.

Um dos povos que influenciaram fortemente a culinária italiana foi o povo árabe. Dessa cultura foi incorporada à cultura local, a utilização do açúcar, da canela, do arroz e da berinjela. Além disso, os árabes compartilharam também técnicas para produção de passas e figos secos.

A herança dos espanhóis iniciou-se no século XVII, quando estes traziam produtos trazidos do mundo ocidental (produtos até então não conhecidos no mundo da época). Tais produtos como feijão, tomate, milho, cacau, o rum e café.

Os franceses também puderam compartilhar um pouco de sua culinária no manuseio de utilização de derivados do leite (creme de leite e manteiga), na época de Napoleão Bonaparte. E também formas mais elaboradas de apresentação dos pratos.

Assim, então a culinária Italiana também se tornou “produto” de exportação, quando os imigrantes italianos vinham para América, inclusive Brasil, passando a divulgar seus deliciosos pratos, como spagetti ao sugo e pizza, pratos estes mais famosos de sua culinária. (CULINÁRIA MIX, 2013).

A maioria dos respondentes ainda consome o que produz. Como por exemplo, queijo, salame, ovos, carne, saladas, legumes, algumas frutas, farinha de milho, no caso, planta o milho e manda moer. Alguns até utilizam açúcar mascavo da cana produzida por eles, bem como quase todos os temperos. Neste fator, os que não produzem os alimentos são os que trabalham em empresas privadas, já os agricultores preferem comer o que produzem. Em conversa informal, alguns dizem que não gostam de comer comidas industrializadas ou com muito fertilizante, dizem que sabem o que estão comendo. Segundo informações de Rodrigues e outros (2008). “Os italianos dispensam preparos sofisticados, valorizam o sabor e o perfume natural dos ingredientes de suas terras, considerados alguns dos melhores da Europa e complementam com molho e tempero”.

Uma das bebidas que os entrevistados ainda consomem, inclusive as mulheres, é o vinho. Além deste, pode-se citar também o café, o leite e a cachaça. A cachaça não é uma bebida tipicamente italiana, no entanto, os respondentes dizem que tomam como aperitivo e lá no país há um aperitivo servido antes do almoço: o Aperol – licor. A Itália, além da gastronomia, também é rica nas bebidas. Uma das comunidades visitadas, Azambuja – Pedras Grandes, não apenas consome o vinho com frequência como também produz. Demand Media

.....

Cadernos Acadêmicos, Palhoça, SC, v.6, n. 1, Jan / Jul 2014



.....

(1999) diz que “A cozinha italiana vai além de apenas uma boa comida; ela também oferece muitas bebidas deliciosas que podem complementar uma refeição”.

Assim, conclui-se que a culinária alimentar italiana se faz presente desde o início da colonização. Sabe-se que outros pratos fazem parte do dia a dia desses habitantes, como também os seus pratos típicos estão na mesa de outras culturas não italianas.

REFERÊNCIAS

ASSIM se faz. Como preparar café da manhã italiano. Disponível em: <http://www.assimsefaz.com.br/sabercomo/como-preparar-cafe-da-manha-italiano>. Acesso em: 22 out. 2013

BONDE. **Culinária italiana - sabores para celebrar com a família**. Disponível em: http://www.bonde.com.br/bonde.php?id_bonde=1-33-4-9-20080702. Acesso em: 20 out. 2013

CABRAL, Oswald R. **História de Santa Catarina**. Florianópolis: Laudes, 1970.

CULTURA Mix. **História da gastronomia italiana**. Disponível em: <http://culinaria.culturamix.com/comida/italiana/historia-da-gastronomia-italiana>. Acesso em: 21 out. 2013

FONTANA, Jaison Bez. **A História de Treze de Maio**. Disponível em: <http://www.trezedemaio.sc.gov.br/conteudo/?item=13400&fa=10215>. Acesso em 22 out. 2013.

KUPPER, Agnaldo; CHENSO, Paulo André. **Brasil História Crítica**. FTD: São Paulo, 1998.

MACAGNAN, Priscila; ET AL. **Os Imigrantes italianos de Santa Catarina**. Disponível em: <http://bloggeografiaolavo.blogspot.com/2007/12/os-imigrantes-italianos-de-santa.html>. Acesso em: 13 nov. 2011.

MARTINS, Lucas de Guimarães Bais. **A gastronomia italiana: simplicidade e sofisticação**. Disponível em: <http://www.portaleducacao.com.br/diaadia/artigos/47417/a-gastronomia-italiana-simplicidade-e-sofisticacao#!1>. Acesso em: 21 out. 2013

PIMENTEL, Beto. **O universo da gastronomia italiana**. Disponível em: <http://www.irdeb.ba.gov.br/soteropolis/?p=190>. Acesso em: 21 out. 2013

.....

Cadernos Acadêmicos, Palhoça, SC, v.6, n. 1, Jan / Jul 2014



.....
PREFEITURA Municipal de Pedras Grandes. **Cultura**. Disponível em: <http://www.pedrasgrandes.sc.gov.br/conteudo/?item=19098&fa=7255&PHPSESSID=7v8klg7pvuhcq02tlbjuh3qad7>. Acesso em: 22 jul. 2012.

REIS Magos. **Culinária Italiana**. Disponível em: <http://www.reismagos.com.br/a-reis-magos/>. Acesso em: 21 out. 2013

RIZZOLI, Álvaro. **O processo de Abolição e a vinda dos imigrantes europeus**. Disponível em: <http://www.icmc.usp.br/ambiente/saocarlos/?historia/o-processo-de-abolicao-e-a-vinda-dos-imigrantes-europeus>. Acesso em: 22 out. 2013.

RODRIGUES, Tania e outros. **Culinária Italiana**. Disponível em: <http://www.rgnutri.com.br/sqv/curiosidades/cital.php>. Acesso em: 21 out. 2013.

SACHET, Sérgio. **Santa Catarina: 100 anos de história**. Florianópolis: Século Catarinense, 1997

SANTA CATARINA Turismo. **Gastronomia Catarinense**. Disponível em: <http://www.santacatarinaturismo.com.br/segmentos.php?id=41>. Acesso em: 13 nov. 2011.

VETTORETTI, Amadio. **História de Tubarão: das origens ao século XX**. Tubarão: Incopel, 1992.

