



UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ
INSTITUTO CULTURA E ARTE
BACHARELADO EM GASTRONOMIA

RAFAELA PEREIRA MIRANDA

**IMIGRAÇÃO ITALIANA: O DESAFIO GASTRONÔMICO E CULTURAL NAS
FAMÍLIAS ÍTALO-BRASILEIRAS**

FORTALEZA

2022

RAFAELA PEREIRA MIRANDA

IMIGRAÇÃO ITALIANA: O DESAFIO GASTRONÔMICO E CULTURAL NAS
FAMÍLIAS ÍTALO-BRASILEIRAS

Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado ao curso de Gastronomia do
Instituto de Cultura e Arte (ICA) da
Universidade Federal do Ceará (UFC),
como requisito parcial à obtenção do
título de Bacharel em Gastronomia.

Orientador^a: Prof^a. Dr^a. Adriana Camurça
Pontes Siqueira.

FORTALEZA

2022

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Universidade Federal do Ceará
Sistema de Bibliotecas
Gerada automaticamente pelo módulo Catalog, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

- M645i Miranda, Rafaela Pereira.
Imigração italiana : o desafio gastronômico e cultural nas famílias ítalo-brasileiras / Rafaela Pereira Miranda. – 2022.
47 f. : il. color.
- Trabalho de Conclusão de Curso (graduação) – Universidade Federal do Ceará, Instituto de cultura e Arte, Curso de Gastronomia, Fortaleza, 2022.
Orientação: Profa. Dra. Adriana Camurça Pontes Siqueira.
1. Imigração italiana. 2. Ítalo-brasileiros. 3. Gastronomia. I. Título.

CDD 641.013

RAFAELA PEREIRA MIRANDA

IMIGRAÇÃO ITALIANA: O DESAFIO GASTRONÔMICO E CULTURAL NAS
FAMÍLIAS ÍTALO-BRASILEIRAS

Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado ao curso de Gastronomia do
Instituto de Cultura e Arte (ICA) da
Universidade Federal do Ceará (UFC),
como requisito parcial à obtenção do
título de Bacharel em Gastronomia.

Aprovada em: xx/xx/xxxx.

BANCA EXAMINADORA

Profª. Dra. Adriana Camurça Pontes Siqueira (Orientadora)
Universidade Federal do Ceará (UFC)

Prof. Ms Leandro Pinto Xavier (Membro)
Universidade Federal do Ceará (UFC)

Prof. Ms Hermano José Maia Campos Filho (Membro)
Universidade Federal do Ceará (UFC)

A Deus

A meus pais, minha família, meus
amigos e as famílias entrevistadas.

AGRADECIMENTOS

A Deus, que me colocou em uma família unida para realizações de sonhos, na qual eu pude me amparar e confiar. Por Ele ter colocado tamanha coragem em meu ser para conseguir prosseguir mesmo quando eu achava que não podia.

A minha mãe, por sempre ter acreditando em mim e no meu futuro, por ter aceitado e topado minhas mais insanas ideias e sonhos. A ela todo meu carinho, meu orgulho e minha dedicação, em você eu me inspiro, em você eu acredito e por você eu faço.

Ao meu pai, por ter me dado a oportunidade de realizar esse sonho, por ter acredito em mim e por ter aceito diante de tanta insistência me colocar aonde eu queria estar, obrigada pelo carinho.

Aos meus avós, que um dia sonharam com esse momento, que mesmo não estando todos para ver essa realização, sei que estão em plena comemoração aonde quer que seja, obrigada por todo carinho.

Ao meu irmão, que abdicou de seus horários para se organizar no meu, por ter aguentado meu mau humor em momentos difíceis, por sorrir comigo em momentos alegres e por chorar comigo em momentos tristes, obrigada pelo companheirismo de sempre.

Aos meus tios e tias, por terem me apoiado e me ajudarem nesses anos difíceis de conciliação entre trabalho e faculdade, sem a ajuda de vocês eu não teria conseguido.

Aos meus primos, que são verdadeiros irmãos, que sabem perfeitamente como me relaxar com conversas engraçadas e saídas memoráveis. Em especial a minha irmã Luana, por sempre estar comigo mesmo que de longe.

Ao meu namorado, por ter aberto a porta da sua casa e do seu coração, por ter me ajudado em momentos que eu queria desistir e por ter me dado esse presente de trabalho.

As famílias entrevistadas com a qual eu fiz a pesquisa de campo, que me acolheu com tanto carinho e disposição, que revelou o íntimo de sua história, sem vocês nada teria acontecido, muito obrigada a todos.

As minhas companheiras de curso, Maria Letícia e Ana Lígia, não consigo imaginar o percurso sem essa parceria, e os diversos momentos de tensão que viravam sempre em risadas depois, vocês estão para sempre no meu coração.

A todos os meus professores, em todo o percurso da minha vida, em especial aos professores da UFC, que puderam passar todo conhecimento de forma única e especial, a instituição que foi um sonho poder entrar e agora finalizar esse momento acadêmico da minha vida. E meu agradecimento especial a minha orientadora, Adriana Siqueira, que foi minha grande luz para realização desse trabalho, me auxiliou em cada momento de tensão e foi paciente comigo, muito obrigada.

RESUMO

Para a construção do Brasil como um país miscigenado, houveram diversas imigrações populacionais que atuaram fortemente na história, na cultura e na gastronomia. Um dos povos que mais imigraram para o território brasileiro foram os italianos, o que ficou conhecido no século XIX como a grande imigração italiana, devido ao grande número de imigrantes italianos que chegaram ao Brasil fugindo da situação de precariedade, as quais viviam em sua nação, além das promessas de apoio e incentivos do governo brasileiro para trazer esses imigrantes. Tendo em vista que o Brasil é um país de extensão territorial continental, o governo brasileiro teve o intuito de que esses imigrantes pudessem ocupar regiões de fronteiras, além de ter um trabalho voltado para a agricultura. Assim, deu-se início a uma forte força de vontade desses povos, que passaram pela perda de sua terra natal, mas que souberam prosperar em um novo mundo, tendo seus ideais, como por exemplo a fé, como um alicerce para a sobrevivência. Portanto, é possível analisar que tais italianos imigrantes e seus descendentes souberam atravessar as dificuldades como o desconhecido, a fome e o abandono, para prosperar em terras férteis, que lhes trariam um trabalho árduo, mas também muitas colheitas. Esse contato íntimo com a terra, a produção e a alimentação foram pontos decisivos para uma nova página na história do país, tanto com relação aos imigrantes, como também com relação ao Brasil, que então, se tornaria um grande exportador alimentício, além de conter dentro do seu território, uma variedade gastronômica intercontinental, já que houveram diversas trocas entre a Itália e o Brasil. O presente trabalho teve objetivo, analisar a grande imigração italiana, bem como seu desenvolvimento migratório no território brasileiro, além de abordar as dinâmicas alimentares vivenciadas por seus descendentes aqui estabelecidos. Para a realização da pesquisa foram utilizadas as metodologias de pesquisa bibliográfica e pesquisa de campo. A pesquisa bibliográfica priorizou a literatura voltada para a parte histórica do século XIX, a imigração e primeiros desafios, logo mais, sobre a migração dentro do novo país, e também sobre a parte agrícola abordando a agricultura de subsistência voltada para a alimentação e gastronomia. Após esse aporte bibliográfico, realizou-se uma pesquisa de campo no estado de Santa Catarina, na qual foi aplicado presencialmente um questionário voltado para compreender as vivências desses ítalo-brasileiros e também sua gastronomia, seus hábitos, costumes e modos de se alimentar.

Palavras-Chave: Imigração italiana. Ítalo-brasileiros. Gastronomia.

ABSTRACT

There were many population immigrations that helped construct Brazil as a deeply mixed and diverse country by their huge influence in the history, culture and gastronomy of the country. One of the groups that immigrated to Brazilian soil were the Italians. That movement of immigration became known in the XIX century as The Great Italian Immigration, and it happened due to the precarious living situation of Italians in their country combined with the promises and incentives given by the Brazilian government to attract immigrants. Considering that Brazil is a country with great extension of territory in a continental level, its government had the objective of occupying the frontiers of the country and have the immigrants work for the agricultural business. In this context, the Italian immigrants, who had lost their homeland, found a way to persevere in a new world by having their ideals such as their faith as a foundation to their survival. It is evident that the Italians and their descendants found a way to suppress difficulties such as the unknown, hunger and abandonment to have prosperity in fertile lands by working hard and being compensated with robust crops. That intimate contact with the soil, production and food were decisive points for a change in the cultural history of Brazil, a country that became one of the greatest food exporters and acquired a variety of intercontinental gastronomy by the exchange of costumes between Brazil and Italy. This research had the objective of analyze the Great Italian Immigration and its development in the Brazilian territory and study the gastronomy and nutrition dynamics lived by the Italian descendants established in Brazil. For the realization of this research, the methodology utilized was the bibliography and field research. The bibliography research prioritized the literature focused on the historical analyses of the XIX century, the immigration and first challenges about the migration inside the new country and the agricultural aspect, in particular, the subsistence agriculture focused on gastronomy and food. After the bibliographic contribution, it was made field research in the state of Santa Catarina in which it was applied a questionnaire in person to understand the experiences of Italian-Brazilians and their gastronomy, habits, costumes and ways of nutrition.

Keywords: Italian immigration. Italian-brazilians. Cuisine.

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

BRF Brasil Foods S.A.

IBGE Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Porto de Impéria, Ligúria, séc. XIX	16
Figura 2 – BRF em Edécio Lopes Heval D'Oeste a margem do Rio do Peixe	19
Figura 3 – Ítalo-brasileiros trabalhando na roça com o gado em São Rock, Erval Velho.....	28
Figura 4 – Gamela de madeira	29
Figura 5 – Ítalo-brasileiros na colônia com a criação de porcos	31
Figura 6 – Polenta frita	32
Figura 7 – Polenta cremosa	32
Figura 8 – Utilização do cilindro para o preparo do pão caseiro	35
Figura 9 – Massa de pão caseiro descansando	35
Figura 10 – Pão caseiro pronto para consumo	36
Figura 11 – Polenta cozinhando	36
Figura 12 – Polenta desgrudando do fundo da panela	37
Figura 13 – Polenta pronta e cortada	37

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	12
2	OBEJETIVOS	14
2.1	Objetivo Geral	14
2.2	Objetivo Específico	14
3	FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA	15
3.1	Imigração Italiana para o Brasil	15
3.2	Migração italiana no território brasileiro	16
3.3	Desenvolvimento da agricultura e pecuária no Sul e Sudeste do Brasil pelos italo-brasileiros	18
3.4	Identidade cultural, hábitos alimentares e costumes dos ítalo- brasileiros	20
3.5	Adaptações alimentares	22
4	METODOLOGIA	23
4.1	Quanto a natureza, local e sujeito da pesquisa	24
4.2	Quanto a Coleta e Análise de Dados	25
5	RESULTADOS E DISCUSSÃO	26
5.1	Migrações das famílias de imigrantes italianos e ítalo-brasileiro no Brasil	27
5.2	Dificuldades e superações dos ítalo-brasileiros	28
5.3	Adaptações costumes e hábitos alimentares dos ítalo-brasileiros	30
5.4	Receitas de gerações	34
6	CONSIDERAÇÕES FINAIS	38
	REFERÊNCIAS	41
	APÊNDICE A – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO	45
	APÊNDICE B – QUESTIONÁRIO PARA OS ENTREVISTADOS	48

1 INTRODUÇÃO

O Brasil, sendo o maior país do hemisfério sul, teve sua história influenciada por diversas populações, desde os nativos indígenas, povos ancestrais que habitavam o território, aos colonizadores portugueses, e africanos trazidos para cá na condição de escravos, até imigrantes italianos, entre muitos outros povos.

Sabe-se que desde a descoberta e invasão do território brasileiro, constantemente há pessoas em mudança para esta terra. Assim, o Brasil como é hoje no século XXI se deve às fortes influências, sendo um país miscigenado e contemplado com diversas etnias e raças.

Após o período da colonização, com a chegada da família real portuguesa em 1808, abriu-se os portos brasileiros para exportação com o mundo. Junto com a família real chegaram, aproximadamente, 15 mil pessoas, sendo efetivamente o primeiro movimento de imigração com intuito de permanência, começando assim um novo ciclo para o Brasil (IBGE, 2011).

Outro momento decisivo para a construção da nação brasileira, deu-se no período da Grande Imigração, no século XIX, como relata Seyferth (2011):

O período histórico, portanto, é o da “grande imigração” e da instauração da República de 1889, que põe em evidência a formação do Estado nacional permeada por um sistema mundial produzido, entre outras coisas, pela expansão do colonialismo e do capitalismo, e pela emigração em massa de europeus. Caracterizou-se por uma exacerbação nacionalista alimentada por um discurso assimilacionista radical em relação aos parâmetros luso-brasileiros de formação da nação, que exigia o “caldeamento” dos alienígenas (isto é, todos os imigrantes e descendentes não abasileirados, estabelecidos no território nacional) (SEYFERTH, 2011, p.48).

A imigração italiana teve sua motivação e seus objetivos por parte dos governantes das nações, porém, os povos que vinham para o território americano passavam por diversos desafios com muita coragem, tendo em conta que tais pessoas vinham com famílias completas, abandonando suas terras à procura de uma nova vida, formando grandes comunidades familiares, como aborda Pazuch (2019):

A emigração da Itália para o Rio Grande do Sul se caracterizou pela emigração familiar, parental e comunitária, visto que os grupos que emigravam tinham grande incidência de parentescos entre si e eram compostos por até 3 gerações: avós, pais, filhos, netos, tios, sobrinhos e primos e com outras famílias da mesma comuna de origem. Como os imigrantes não estavam mais na Itália, e no Brasil ainda não se identificavam como brasileiros, desenvolveram um familismo e um comunitarismo próprios, baseados na solidariedade familiar na casa, no trabalho do lote rural e nas redes formadas por parentes e amigos (PAZUCH, 2019, p.9).

Portanto, ressalta-se a importância que tais grupos de imigrantes tiveram para a sociedade brasileira, tanto no aspecto social, como no cultural e econômico. Assim, Siekierski, Spers e Ponchio dissertam:

A cultura nacional é a identidade de um país, de um povo, de uma nação. É o reflexo de sua história, de sua economia, da política social e educacional. Por menor que seja o nível de escolaridade de uma pessoa, ela

terá sempre a sua bagagem cultural que a identifica e a diferencia (SIEKIERSKI, SPERS, PONCHIO, 2011, p. 5).

Tendo em vista que os processos migratórios fazem parte da construção social do Brasil, é importante apontar que os colonos italianos embarcaram no Brasil com necessidade de trabalho e melhoria de vida, como aponta Pazuch (2019).

Os imigrantes italianos eram apegados à família e a seu lote de terra, não se envolvendo diretamente com questões políticas da colônia. Quem se ocupasse de questões políticas ou públicas não era bem visto pelos imigrantes, assim como quem estudasse, uma vez que as atividades educacionais e políticas afastavam os colonos do trabalho braçal no campo, por eles considerado mais importante à sobrevivência. Quem trabalhasse muito era considerado honesto e digno de respeito pelos imigrantes, ao contrário, quem não trabalhava ou trabalhava pouco, era considerado vagabundo ou malandro (PAZUCH, 2019, p.3).

Assim, a agricultura familiar se tornou a base da economia dos imigrantes, pois toda família era obrigada a trabalhar no lote rural para derrubar a mata, preparar o solo, plantar e colher, além de criar animais para consumo próprio e para a comercialização do excedente. Desta forma, os imigrantes estariam no início de sua interação com o comércio local brasileiro, o que viria a aumentar futuramente, passado para os seus descendentes ítalo-brasileiros (PAZUCH, 2019).

Como já abordado, o trabalho agrícola braçal foi fundamental para a população dos imigrantes italianos, o que se perpetuou em diversas comunidades de colonos, sendo passado por gerações. Porém, atualmente, as famílias ítalo-brasileiras, conseguem produzir desenvolvendo uma agricultura mais moderna, sem utilizar mais tanto o uso de trabalho braçal, tendo a tecnologia como aliada.

O contato com a comida desde o plantio tornou esses imigrantes próximos ao alimento, desde o continente europeu eles trouxeram sua bagagem emocional e também alimentar, porém, no continente sul-americano, tiveram que renovar e reinventar sua alimentação e seu paladar, mas sem perder as práticas culinárias passadas por gerações. A base da sua cozinha com a chegada ao Brasil foi a polenta, tendo como insumo principal o milho, que já era um produto do continente sul-americano, sendo acompanhada por queijos, salames, ovos e poucas carnes, que em sua grande maioria era de aves e porcos, além do pão e vinhos produzidos artesanalmente (SCALABRIN, 2019). Essa alimentação pode ser vista atualmente nas casas de ítalo-brasileiros em um almoço ou lanche da tarde e mesmo por turistas que visitam cidades com forte tradição italiana em busca de experimentar essa rica cultura gastronômica.

A gastronomia italiana é rica em diversidade, além de ser produzida com muito empenho pelos que a fazem, por tanto, é visível que em comunidades ítalo-brasileiras o turismo voltado a gastronomia seja intenso, além de que os proprietários pensam em colocar o comensal em um ambiente temático, o que torna a experiência ainda mais emocionante, como cita Beber e Gastal (2017):

O turismo cultural é interpretado como uma atividade que visa estabelecer contato e vivência entre o turista e a população local através de experiências de compartilhamento de modos de vida, hábitos cotidianos e anticotidianos,

manifestações artísticas, arquitetura, festas, alimentação, entre outras (BEBER, GASTAL, 2017, p. 2).

Entretanto, sabe-se que a gastronomia italiana não ficou restrita apenas aonde estes imigrantes se estabeleceram, mas se expandiu por todo Brasil, onde pratos como o espaguete ao molho de tomate e a famosa pizza, que foi abasileirada, entre tantos outros pratos, sem falar nos vinhos renomados produzidos no Sul, já estão presentes em muitas regiões do país por influência da cultura alimentar italiana.

Portanto, torna-se importante que haja trabalhos voltados para essa cozinha, que valorize sua história, de acordo com os antepassados e que possa registrar e contribuir para preservar seus costumes, como sua cultura agrária, sua cozinha e seus hábitos alimentares, com seus descendentes.

Assim, inicialmente o trabalho mostra uma pesquisa bibliográfica voltada para a história dos imigrantes italianos, como também a sua migração em território brasileiro, sua fixação e trabalho em terras ainda necessitadas de preparo para a plantação, e suas conquistas em se solidificar longe de sua nação primária, passando seus preceitos para os futuros ítalo-brasileiros. Em seguida, o trabalho apresenta a pesquisa de campo, no qual foi possível conversar e entrevistar ítalo-brasileiros, conhecendo e observando seu cotidiano, sua horta local, para consumo interno familiar, e ainda escutar suas lamentações e saudades da roça, e observar o gosto que têm pela comida local, além de compreender porque apreciam tanto suas raízes italianas.

Por se tratar de uma monografia de trabalho de conclusão de curso, além dessa introdução será descrito nos próximos tópicos, os objetivos do trabalho, a fundamentação teórica, as metodologias aplicadas na pesquisa, bem como, seus resultados e discussão e por fim, as considerações finais e referências utilizadas.

2. OBJETIVOS

2.1 Objetivo geral

Pesquisar a imigração italiana do século XIX, a diáspora vivida nos séculos passados rumo à América e sua fixação em território brasileiro, como também os traços culturais e principalmente alimentícios e agrícolas que aqui se propagaram e se modificaram com as gerações de ítalo-brasileiros até o cenário atual.

2.2 Objetivos específicos

- Estudar a história imigratória dos italianos no séc. XIX;
- Pesquisar a história das famílias Recalcatti, Burin e Borges, filhos e netos de imigrantes italianos que decidiram recomeçar uma nova vida em território brasileiro;
- Analisar suas dificuldades e superações dessas famílias no novo país;
- Descrever hábito alimentares e a gastronomia dos imigrantes italianos;
- Analisar as adaptações gastronômicas dos ítalo-brasileiros.

3 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

3.1 Imigração italiana para o BRASIL

O cenário referente a imigração de italianos vindo para as Américas foi um marco histórico, são diversas realidades, vivências, bagagens físicas e principalmente emocionais que transitaram um oceano em busca de melhoria de vida. Os primeiros imigrantes a deixarem a Itália na época da grande imigração foram os Vênetos, cerca de 30% do total, seguidos de Campânia, Calábria e Lombardia (IBGE, 2011).

Como exemplifica Benedini e Arquilla (2007), havia uma Itália repleta de dificuldades, com poucas terras, muitos conflitos e marginalidades, enquanto havia um Brasil abolicionista, com proibição do tráfico de escravos e falta de mão de obra nas lavouras, além de uma vontade governamental de tornar o país mais branco, assim, foi-se formando um diálogo migratório com benefícios para os dois lados, mas que não se tornaria por completo verídico (ALTAFIN, 2007).

Referente a primeira chegada de imigrantes vindos do território italiano Bueno (2021) comenta que estes chegaram após 20 anos da proibição do tráfico de escravos, sendo estes estimulados a ocupar o trabalho de mão de obra nas lavouras. Os primeiros italianos chegaram no ano de 1870, primeiramente nos portos da região Sul do Brasil, porém foi a região Sudeste quem recebeu a maior concentração de imigrantes. O que reforça a densidade de imigrantes populacionais concentrada nas regiões Sudeste e Sul. Como aponta o IBGE, Imigrantes Italianos: Entre a *Italianità* e a Brasilidade (2011):

Entre 1870 e 1920, momento áureo do largo período denominado como a “grande imigração”, os italianos corresponderam a 42% do total dos imigrantes entrados no Brasil, ou seja, em 3,3 milhões de pessoas, os italianos eram cerca de 1,4 milhões (IMIGRANTES ITALIANOS: ENTRE A *ITALIANITÀ* E A BRASILIDADE, 2011).

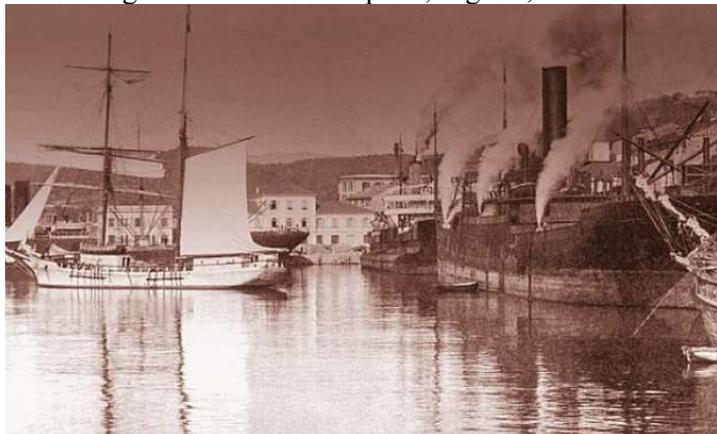
De acordo com Vendrame (2007) a memória sobre o processo migratório italiano no sul do Brasil é marcada como elemento civilizador/europeizador das terras devolutas do governo imperial, assim, como na construção de identidade havia uma negação da africanidade, ou seja, da negritude.

Uma viagem de navio, com cerca de quase um mês de duração, diante de todos os perigos, como epidemias e insalubridades só reforçava a vontade que esses imigrantes tinham de estar em um novo país, mesmo que não sendo o seu de origem, mas na esperança que pudesse suprir suas necessidades de melhorias, como exemplifica Gonçalves (2021):

O impacto da imigração atingiu todas as regiões italianas, respondendo às situações históricas que impulsionavam os imigrantes para deixarem seu mercado saturado de trabalho em busca de outro onde pudessem se tornar novamente ativos na América. Acima de tudo, o desejo desse trabalhador era adquirir novamente seu bem-estar, seja nas lavouras de café como pequenos proprietários, seja se deslocando para os núcleos urbanos (GONÇALVES, 2021, p.12).

As viagens sem dúvida eram marcantes para aqueles que se aventuravam e ao mesmo tempo sofriam pela partida. Grandes navios eram vistos nos portos da Itália e também do Brasil, como é possível ver na Figura 1.

Figura 1 – Porto de Impéria, Ligúria, séc. XIX



Fonte: Oriundi, 2021

Diante da disruptura vivenciada por esses imigrantes, com relação a mudança radical em suas vidas, houveram algumas práticas desenvolvidas por estes para não se perder suas origens e seus modelos de vida, assim, Gonçalves (2021) cita como exemplo a nupcialidade, que era uma preocupação da maioria das famílias italianas, na qual o parceiro escolhido deveria se enquadrar nos objetivos familiares de trabalho, recaindo sobre pessoas conhecidas, ou seja, pessoas com parentesco.

Como aponta o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2011), o destino dos imigrantes no período da imigração subvencionada foram as fazendas de café de São Paulo e os núcleos de colonização no Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Paraná e Espírito Santo. Assim, é notório que houve desde o princípio uma migração interna dessas famílias, que ao desembarcarem dos portos de São Paulo, Rio de Janeiro e Rio Grande do Sul percorreriam ainda longas distâncias para se estabelecer.

3.2 Migração italiana no território brasileiro

A grande imigração italiana com a chegada no Brasil não deu pôr fim a grande epopeia vivenciada pelos viajantes, tendo em vista que alguns tiveram que cruzar o país para iniciar sua jornada de trabalho para transformar terras inóspitas e virgens em um potente centro produtivo (BENEDUZI, 2005). Assim, é notório que esses imigrantes possuíam um conhecimento e traziam uma bagagem de expertise no assunto de plantios e aragem para tornar o sul do Brasil uma região bastante rica em produtividade agrícola.

Era natural que os imigrantes trouxessem consigo seus costumes, crenças e hábitos, assim, haviam alguns roteiros para se iniciar uma instalação colonizadora como explica Vendrame (2007):

Quando da instalação nas comunidades coloniais, uma das primeiras metas era a edificação de uma capela, e logo após a busca por um padre residente. Mais do que significar uma profunda fé dos colonos, a capela, o sacerdote e o cumprimento dos sacramentos eram elementos que organizariam o cotidiano das pessoas, marcando as etapas de suas vidas, possibilitando também que o povoado se desenvolvesse (VENDRAME, 2007, p. 7).

Além de que no sul do país o imigrante era percebido como um trabalhador que estava construindo a grande pujança do estado (VENDRAME, 2007), sendo assim, bastante requisitado e agradecido pelos governantes que ansiavam povoar aquele espaço de terras não protegidas e não produtivas.

Como já abordado, havia uma necessidade do governo brasileiro de ocupar os espaços vazios e gerar produtividade, assim Beneduzi (2005) afirma:

A narrativa que se consagrou sobre a trajetória dessas famílias vêneto-lombardas e trentinas para a região sul do Brasil parte de uma conjuntura de miséria absoluta em solo italiano e de uma necessidade brasileira de povoamento dos espaços vazios (BENEDUZI, 2005, p. 278).

Beneduzi (2005) explica que o deslocamento pelo país de tamanho continental, de fato não foi de forma fácil. Os imigrantes encontraram diversas dificuldades e desafios ao penetrar no Brasil e adentrar nas suas florestas, como por exemplo, o desafio com os animais, e as longas jornadas de desbravamento, entre outros. Isso tudo, nos mostra como esses povos enfrentaram grande superação na introdução de uma realidade longe de sua nação primária, com objetivo e foco em sobreviver e aprender com a sua nova terra.

Em meados o ano de 1950, o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 1958) levanta que haviam um total de 242.337 de italianos presentes no território brasileiro, sendo apenas 19% brasileiros naturalizando, enquanto que 81% eram nacionais da Itália.

Dessa forma, foi-se documentado também que muitos desses imigrantes italianos já estavam em constante migração pelo Brasil, sendo em sua grande maioria para a região Sudeste, principalmente São Paulo com 71,66% do total de italianos, e a região Sul, como aponta o IBGE (1958), em São Paulo haviam 91.503 homens e 82.149 mulheres, no Paraná havia 5.843 homens e 4.433 mulheres, em Santa Catarina havia 1.659 homens e 1.337 mulheres, e no Rio Grande do Sul haviam 8.368 homens e 6.635 mulheres, enquanto que somando todos os outros estados do país mais o Distrito Federal temos 22.649 homens e 17.760 mulheres, sendo estes imigrantes italianos.

No local de pesquisa do presente estudo, região oeste de Santa Catarina, Vicenzi (2006) pontua que foi colonizada por europeus vindos do Rio Grande do Sul. Em maioria, esses riograndenses são teutos e ítalo-brasileiros que foram os primeiros a ocuparem o oeste catarinense, logo mais houve um forte incentivo de empresas, em um processo de reconstrução do espaço (RADIM, 2009). Após o início dessa migração interna, foi-se intensificando outras ao redor do país, como a migração de famílias, vindas de São Paulo para os estados do sul, com propósito de melhoria de vida e de trabalho.

Além do território catarinense, os imigrantes tiveram diversos outros destinos no território brasileiro, como aponta o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2011):

Outro destino dos imigrantes italianos foram as cidades. Dentre elas, destacam-se São Paulo, que recebeu a maior contingente desta nacionalidade, e o Rio de Janeiro com seus arredores, por ser a capital do país e um dos portos mais importantes de chegada de imigrantes. Em São Paulo, que chegou a ser identificada como uma ‘cidade italiana’ no início

do século XX, os italianos se ocuparam principalmente na indústria nascente e nas atividades de serviços urbanos (IBGE, 2011, n.p)

Passado esses primeiros momentos de imigração e migração em território brasileiro, com o desbravamento e a ocupação, deu-se início às primeiras atividades para garantir a subsistência das famílias e o desenvolvimento de toda uma sociedade e cultura formada pelos ítalo-brasileiros, das quais podemos destacar o desenvolvimento da agricultura.

3.3 Desenvolvimento da agricultura e pecuária no Sul e Sudeste do Brasil pelos ítalo-brasileiros

O Brasil é um país de extensões territoriais continentais, por isso, é possível notar em diferentes regiões faunas, floras, climas, relevos e culturas diversas. Assim, existem locais mais propícios para o desenvolvimento do setor rural, e por motivos convergentes, tais esses como terras sem proprietários e climas favoráveis e semelhantes ao da sua nação primária, foi um incentivo para essa migração italiana, partindo do estado de São Paulo para o sul do país (Scapin, Troian, Machado, 2021). Tal valorização do local fica mais evidente quando Caye (2018) cita a produção de azeites:

O cultivo de oliveiras é favorecido no Rio Grande do Sul pelo clima propício para a cultura, cujas temperaturas são baixas no inverno e as estações são definidas, do preço da terra ser atrativo e da topografia plana, da metade sul do estado, ser propícia para a mecanização, o que aumenta a possibilidade de expansão. Além de ser um cultivo de baixo impacto ambiental, o que torna mais atrativo (CAYE, 2018, P. 33 *apud* COUTINHO ET AL, 2015).

Assim, a imigração trouxe uma nova visão agrícola, principalmente na região Sul e nas fazendas do Sudeste, afirmando a contribuição e formação de uma cultura alimentar híbrida, onde observa-se o uso de produtos locais e também, tradições gastronômicas de origem (RUGGIERO, 2018). Tais costumes permanecem até os dias atuais, mesmo com influência da globalização, algumas famílias mantêm tradição de ter diversas plantações em casa, mesmo que para consumo familiar.

Observando tais movimentos familiares, pode-se confirmar que existe uma forma de ecogastronomia sendo posta em ação, como relata Schneider (2018):

O termo ecogastronomia foi implantado para definir uma gastronomia baseada não apenas numa crítica ao consumo sem vínculo com o seu preparo. Mas traz consigo a importância do conhecimento e contato com o meio socio-ecológico em que o alimento que será transformado em diversos pratos e saboreado está inserido, para assim ter o conhecimento de como e onde são produzidos e por quem. Saber disto é aproximar-se do produto e criar relações sociais através do que, por fim, ira “tornar-se você”. (SCHNEIDER, 2018, p. 206)

Como já abordado, a imigração italiana se intensificou na região Sul do Brasil, e mais especificamente temos o Oeste catarinense como um dos pontos mais industrializados na questão das agroindústrias. Mas devemos entender como se deu esse movimento de industrialização.

Como aponta Radin (2019), devido as vias ferroviárias que vinham desde o interior Paulista até o Rio Grande do Sul, houve também essa migração territorial, assim, diversas famílias vieram para os assentamentos ao redor do Vale do Rio do Peixe, em Santa Catarina. Inicialmente, essas famílias começaram com a parte agrícola, muito utilizada no continente Europeu, com propósito a princípio de diversificar a produção e intensificar a ocupação do espaço, tendo em vista o cenário de disputas em relação às fronteiras.

Conforme foi se estabelecendo essas famílias, a colonização do espaço e também os plantios foram inicialmente de subsistência, tendo como cultivo legumes, cereais, pomares e diversas plantações nativas como a semente das gimnospérmica, o pinhão, ou frutas como pêssegos. Contudo, esses colonos não ficaram apenas com a agricultura, a criação de animais também foi um ponto forte desses imigrantes, tendo a pecuária com a criação de bovinos, aves e principalmente, os suínos (RADIN, 2019).

Devido a expertise e desempenho com o processo agrícola e também pecuário, o mercado nacional e empresas puderam observar as vantagens que viriam a ser proporcionadas por esses colonos. Tais movimentos são apontados por um estudo do CEAG (1980):

A ocupação dessa fronteira agrícola cumpria a função de integrar Santa Catarina ao mercado nacional e, a forma como ocorreu, favoreceu o surgimento da indústria de equipamentos agrícolas, impulsionando a exploração do trigo, do milho e da suinocultura (CEAG, 1980, p190-191).

Assim, é possível ver como se desenvolveu a pecuária na região, com destaque na suinocultura, onde conseguiram ter um excelente desempenho nas indústrias frigoríficas. Radin (2019) mostra que essa é uma das regiões mais desenvolvidas no ramo alimentício, o Oeste de Santa Catarina.

O presente trabalho destaca a cidade catarinense, Herval D'Oeste, onde foi realizada a pesquisa de campo, e que lá se situa uma das maiores empresas alimentícias brasileira, voltada para a agroindústria, a BRF (a fusão da Sadia com a Perdigão). É importante destacar que essas indústrias que movimentam o desenvolvimento da cidade e gera emprego e oportunidades aos habitantes.

Ainda relatando os benefícios dessas práticas agrícolas e pecuaristas, empresas como a BRF (Figura 2) oferecem oportunidades para os colonos criarem os animais, arcando com as despesas e também, empregando os colonos para cuidarem desses animais, e fazerem outros serviços agrícolas. Assim, a empresa fica encarregada apenas da parte industrial, como abate, cortes, e finalizações dos produtos.

Figura 2 – BRF em Edécio Lopes Heval D'Oeste a margem do Rio do Peixe.



Fonte: BRF, 2021.

Contudo, devemos também abordar a prática da agricultura familiar, sendo esse um modelo bastante fortificado com a chegada dos italianos ao Brasil. E esta prática desempenha um papel importante no contexto nacional, sendo geradora de emprego, renda e diminuição do êxodo rural. Além de proporcionar alimentos de alta qualidade e até orgânicos na mesa dos brasileiros. Dentre as principais produções agrícolas da região, destacam-se: feijão preto, arroz, milho, soja e trigo (SCAPIN, TROIAN, MACHADO, 2021).

Esses agricultores familiares também trabalham com a pecuária, mesmo que em pequeno porte, assim, seu tipo de produção baseia-se em utilizar o que o animal pode produzir com mais rotatividade, como: ovos, leite e embutidos. (SAPIN, TROIAN, MACHADO, 2021).

Tendo em vista a familiaridade com o cultivo, um dos produtos mais turísticos voltados para a região Sul do país, com certeza, é a produção de vinhos. E de acordo com Tonietto (2003), a vitivinicultura se desenvolveu com a colonização italiana no século XIX, tornando-se também um plano socioeconômico que gera interesse e rotatividade de turismo até os dias atuais. Para tanto, o Rio Grande do Sul é historicamente responsável por 90% da produção da indústria vinícola nacional, e de acordo com Tonietto (2003):

A colônia de imigrantes italianos que se estabeleceu a partir de 1875, na região atualmente conhecida como Serra Gaúcha, iniciou uma vitivinicultura com base na tradição dos viticultores que chegaram da Itália. Inicialmente a produção é destinada ao consumo familiar. Com o tempo, os excedentes passam a ser comercializados no Rio Grande do Sul e em outros estados. Esse período é de "Implantação da Vitivinicultura". A atividade logo assumiu importância no desenvolvimento econômico da região (TONIETTO, 2003).

Cabe destacar que essas práticas da agricultura familiar dos imigrantes italianos e seus descendentes ítalo-brasileiros, tanto na agricultura como na pecuária, moldaram a identidade cultural gastronômica, os hábitos alimentares e costumes desses povos, que serão abordados a seguir.

3.4 Identidade cultural, hábitos alimentares e costumes dos ítalo-brasileiros

A identidade cultural citada por Massini e Leonarde (2018) *apud* Castells (2008), apresenta a identidade como uma fonte de significado e experiência de um povo, construídas por atores sociais ou instituições dominantes. Os seus costumes muito estarão

ligados ao seu lado cultural, e seus hábitos alimentares também, pois o conjunto destes definirão movimentos como a comunicação em sociedade. Os costumes nada mais são do que o modo como a pessoa vive, seus dialetos e relacionamentos, assim como sua alimentação do dia a dia, o que se torna um hábito alimentar relevante aos costumes culturais de um povo.

A gastronomia aplicada ao cotidiano ou ao local na qual está sendo implementada está interligada a cultura alimentar do povo. Sua cozinha, seus costumes, e suas preferências são colocados em prática no dia a dia dos gastrônomos, como também na mesa dos comensais. Um exemplo que está aparelhado ao consumo dos imigrantes italianos e aos seus descendentes é a prática de uma persistência alimentar orgânica, e como esse modo está ligado a preservação de solo, dos alimentos originais e sem agrotóxicos, preservando o seu gosto natural e seus nutrientes não contaminados.

O movimento *Slow Food* criou o termo ecogastronomia, e Rejowski e Rubim (2012, p.7) comentam que dentre os debates sobre esse tema, no qual falam de ética alimentar, de produções orgânicas, de fome mundial e de pontos positivos e negativos sobre o assunto, há uma necessidade de que esse termo se torne difundido, para que as pessoas tenham liberdade em suas escolhas alimentares, tendo consciência sobre os produtos encontrados em prateleiras do mercado, como também o ciclo do alimento e a valorização dos produtos orgânicos.

Como aponta Vendrame (2007, p.100), “os imigrantes italianos, estivessem eles no Brasil ou em qualquer parte da América, festejariam as datas que lembrassem sua ligação com a velha pátria”. Assim, fica visível que havia uma necessidade de identificação e sentimento de pertencimento, de proximidade com os seus, como Beneduzi (2005) explica: “O espaço doméstico, além de ser o lugar da vida familiar do imigrante, também é, por experiência, o locus da rememoração das experiências da trajetória da família e do grupo étnico” (BENEDUZI, 2005, p.280).

A cultura tende a se fundir e se moldar de acordo com sua época. O turismo culinário, por exemplo, tomou forma cultural dos povos imigrantes vindos ao Brasil, como o caso dos italianos. Tendo, assim, um maior contato com as peculiaridades cultural do outro, principalmente, com o alimento, e a forma como o povo se comunica por meio dele, com profunda experiência sensorial e material (BEBER, JOHANNSEN, GASTAL, 2018).

É notório que há uma diversificação na gastronomia, e por isso, ela não atua só como um elemento de distinção cultural, mas como familiaridade, pertencimento, memórias afetivas e também em formato turístico, que nesse último, pode ser associado à busca do prazer e conhecimento (BEBER, JOHANNSEN, GASTAL, 2018).

Os ítalo-brasileiros possuem costume de fazer suas próprias preparações culinárias e têm uma forte conexão com o plantio e a utilização dos insumos naturais. Tais costumes mantêm uma característica própria em seu estilo de alimentação, como uma identidade gastronômica. Nesse contexto, podemos citar o exemplo das Nonas, como são chamadas as avós, que ainda costumam fazer pães caseiros a preferir pães industrializados. Assim, é notório, uma resistência a forte globalização e industrialização alimentícia nesse grupo.

Para Santos (2005), o pão é considerado o principal alimento da humanidade, desde o cultivo do trigo no Egito, entre gregos e romanos ele foi muito mais que um alimento, mas um instrumento de políticas, de conquistas, como também simbologia manifestada em diversas religiões. É um alimento que está presente nas mesas de grande parte da população mundial, assim como na dos italianos, que continuam semeando o trigo, preparando-o e consumindo-o para aonde forem.

Além do trigo, para a confecção dos pães e massas, outros costumes que se destacam são o cultivo das vinhas e das oliveiras trazidas da Itália. Também observa-se a utilização das plantações de milho para o preparo da polenta e o costume de criação de aves, suínos e gados, servindo as famílias com leite, ovos e embutidos, para consumo familiar e para a venda/comercialização (RUGGIERO, 2018).

Outro alimento, que é considerado um dos frutos mais consumidos no mundo e que está presente em muitas preparações italianas é o tomate, e sua história é diversificada, tendo origem nas Américas Central e Sul (FERREIRA, 2005). Após a colonização dos europeus nas Américas, esse fruto ficou mundialmente conhecido em seus mercados comerciais, a chegada desse fruto no Brasil veio pelos teuto-brasileiros nos anos 40, e os molhos com preparo de tomate que tornavam a comida mais bonita e saborosa, posteriormente ganhou fama e mesa, sendo consumido em muitas ocasiões, cru e em saladas (WOORTMANN, 2013, p.9).

Portanto, destaca-se a agricultura voltada para a alimentação, assim como, a alimentação pautada em adaptações, tendo em vista que houveram mudanças alimentares amplas na gastronomia desses imigrantes, resultando em uma gastronomia apreciada e conhecida mundialmente.

3.5 Adaptações alimentares

Como aponta Ruggiero (2018), “ao longo dos anos a gastronomia italiana contribuiu, ao mesmo tempo, para fomentar processos de integração e interação”. Portanto, é constatado que houve diversas trocas de conhecimento intercontinental no quesito gastronômico e agrícola entre os imigrantes, passando para os ítalo-brasileiros.

Ainda no contexto da tradição dos pães, os ítalo-brasileiros trouxeram muito de seus conhecimentos culinários, que foram repassados para seus filhos, netos, enfim, seus descendentes acabaram por permanecer com tais tradições, outrora com os mesmos produtos, como a farinha de trigo, outrora com modificações dos produtos do novo país, usando farinhas como as de milho, mandioca, centeio, cevada, entre outros grãos e tubérculos (BEBER, JOHANNSEN, GASTAL, 2018).

Fatos interessantes de como os europeus consumiam produtos originários das Américas, como o tomate e o milho foi-se explicado pela questão das descobertas e colonização que houveram em 1492, assim, houve uma exportação de produtos gastronômicos para o continente Europeu, como: tomate, batata, abacaxi, abacate, amendoim, baunilha, milho, mandioca, feijão e a pimenta. (GARCIA, 1995; GULA, 1997). Um dos produtos mais consumidos e que está presente na alimentação dos ítalo-brasileiros é o consumo de milho e seus derivados, como cita Ornellas (1978):

O milho quando foi introduzido na Europa foi utilizado pelas camadas sociais de reduzidas posses, surgindo assim as preparações econômicas. O

milho e a batata foram certamente as contribuições mais significativas para beneficiar as populações menos favorecidas em recurso alimentar. Diferente da baunilha e do tomate, que compareceram na mesa dos mais ricos (ORNELLAS, 1978).

É de se esperar que haja diferenças gastronômicas entre continentes distantes, com culturas e hábitos diferentes. Em alguns casos, é comentado por cartas entre familiares as diferenças, como o consumo de carne na dieta do imigrante, tendo em vista que não era um alimento com frequência nas terras italianas (RUGGIERO, 2018). Sobre essas diferenças e buscas de novas adaptações alimentícias, Siekierski, Spers e Ponchio (2011) comentam:

Quando os imigrantes italianos chegaram ao Brasil, no início não encontraram todos os ingredientes que costumavam utilizar na Itália para preparar suas refeições, tais como a farinha de trigo, a cevada, o centeio, o queijo italiano, o azeite, embutidos, além do bom vinho italiano. Como podiam cultivar o milho e o feijão, conseguiram manter alguns hábitos trazidos da Itália, como o consumo da polenta, fubá e linguça. Cebola e alho, condimentos básicos da cozinha italiana, eram encontrados com grande facilidade, já que também eram condimentos básicos da cozinha brasileira. [...] O feijão também foi introduzido como hábito alimentar no cardápio das famílias italianas. Mesmo que ele não fosse consumido na Itália, pelo fato de ser um alimento barato e fácil de ser encontrado, foi adotado nos hábitos alimentares dos imigrantes italianos do Brasil (SIEKIERSKI, SPERS, PONCHIO, 2011, p. 10)

Nesse sentido, o ato de presentear com alimentos se consolida e representa uma nostalgia familiar, como os casos citados por De Amicis (2017) que os familiares, ainda na Itália, levavam diversos tipos de comida para os imigrantes em solo brasileiro, como: garrafas de vinho especial, queijo caciocavallo, salames, massas de Genova ou de Nápoles, azeite, figos secos. Produtos nativos e plantados pelos colonos italianos que faziam toda diferença no paladar de quem sente saudade.

Como aponta Ruggiero (2018), os italianos apresentavam dificuldade na adaptação culinária, o que de muita forma acarretou na consolidação e resistência de sua culinária no cenário mundial, como também nas gerações ítalo-brasileira que souberam aproveitar as oportunidades econômicas para se vender produtos alimentícios “italianos” ou “tipo italiano”, reascendendo ou mantendo um sentimento nacionalista.

De acordo com Ruggiero (2018) *apud* Fragmentos da Presença Italiana no Brasil (2002), com as dificuldades de importação dos alimentos da Itália para o Brasil, houve a necessidade de substituição de produtos em receitas originárias italianas, sendo buscado alimentos nativos brasileiro, mesmo que usado no formato italiano. Assim, pode-se dizer que foi o início de grandes trocas gastronômicas, tendo em vista que para se trocar ingredientes é necessário testar receitas e escolher produtos que tragam ao mais próximo o aspecto da receita original.

4. METODOLOGIA

A metodologia empregada no desenvolvimento da presente pesquisa foi realizada em duas etapas, sendo a primeira baseada em pesquisas bibliográficas, onde foram

utilizados artigos, revistas e livros, encontrados em sites como Google Acadêmico, Periódicos da CAPES e Scielo, as quais deram suporte para a fundamentação teórica e discussão dos resultados, e na segunda etapa foi desenvolvida uma pesquisa de campo, de natureza qualitativa e descritiva com investigação, por meio de entrevistas, das vivências, dos hábitos alimentares e suas adaptações pós imigração, das famílias ítalo-brasileiras Borges, Burin e Recalcatti, que vivem no estado de Santa Catarina.

A pesquisa de campo é um momento de conhecer e reconhecer o espaço estabelecido e as pessoas que o fizeram. Sobre a escolha do local e sujeitos da pesquisa, Duarte (2002) explica:

[...] a definição de critérios segundo os quais serão selecionados os sujeitos que vão compor o universo de investigação é algo primordial, pois interfere diretamente na qualidade das informações a partir das quais será possível construir a análise e chegar à compreensão mais ampla do problema delineado. A descrição e delimitação da população base, ou seja, dos sujeitos a serem entrevistados, assim como o seu grau de representatividade no grupo social em estudo, constituem um problema a ser imediatamente enfrentado, já que se trata do solo sobre o qual grande parte do trabalho de campo será assentado (DUARTE, 2002, p.141).

No presente trabalho, a pesquisa de campo foi bastante importante, uma vez que a autora possui vínculo afetivo com os sujeitos voluntários, que fazem parte da família de seu namorado, o que possibilitou que a mesma fosse realizada de forma presencial e com riqueza de detalhes, tendo a pesquisadora uma proximidade com os sujeitos. É importante salientar que os entrevistados foram solícitos e bastante interessados em compartilhar suas vivências para colaborar e enriquecer a pesquisa.

Após a coleta dos dados obtidos na pesquisa de campo com as entrevistas realizadas com os membros das famílias ítalo-brasileiras, estes foram descritos nos resultados e em seguida, voltou-se para a literatura, fazendo-se uma discussão e trazendo reflexões sobre todos os objetivos propostos, como as percepções de mudanças e superações vivenciadas pelas gerações das famílias pesquisadas, seus hábitos, seus costumes e as adaptações alimentares.

A importância de descrever detalhadamente toda a metodologia empregada é justificado por Duarte (2002):

Se nossas conclusões somente são possíveis em razão dos instrumentos que utilizamos e da interpretação dos resultados a que o uso dos instrumentos permite chegar, relatar procedimentos da pesquisa, mais do que cumprir uma formalidade, oferece a outros a possibilidade de refazer o caminho e, desse modo, avaliar com mais segurança as afirmações que fazemos (DUARTE, 2002, p.140).

Desta forma, a metodologia será descrita de forma detalhada nos itens 4.1 e 4.2.

4.1 Quanto a Natureza, Local e Sujeitos da Pesquisa

A devida pesquisa se classifica como qualitativa, devido ao fato de seus resultados não serem probabilísticos e numéricos. De acordo com esse método, Godoy (1995, p. 57) discursa que:

Algumas características básicas identificam os estudos denominados “qualitativos”. Segundo esta perspectiva, um fenômeno pode ser melhor compreendido no contexto em que ocorre e do qual é parte, devendo ser analisado numa perspectiva integrada. Para tanto, o pesquisador vai a campo buscando “captar” o fenômeno em estudo a partir da perspectiva das pessoas nele envolvidas, considerando todos os pontos de vista relevantes. Vários tipos de dados são coletados e analisados para que se entenda a dinâmica do fenômeno (Godoy, 1995, p.57).

Segundo Gonçalves, (2001):

É o tipo de pesquisa que pretende buscar a informação diretamente com a população pesquisada, nesse caso, o pesquisador precisa ir ao espaço onde o fenômeno ocorre ou ocorreu e reunir um conjunto de informações a serem documentadas (Gonçalves, 2001, p.67).

Assim, com relação ao local da pesquisa, a mesma ocorreu nas cidades de Herval D’Oeste e Erval Velho, em Santa Catarina.

Quanto aos entrevistados, atualmente, todos residem no estado de Santa Catarina, foram o total de 7 convidados voluntários, sendo 3 mulheres e 4 homens, entre a faixa etária de 18 a 95 anos. Uma entrevistada nasceu em Caxias do Sul, Rio Grande do Sul, sendo diretamente filha de italianos nativos, quatro dos entrevistados são filhos de descendentes de 1º grau de italianos nativos e os outros dois entrevistados são ítalo-brasileiros já nascidos de descendentes de 2º grau de italianos nativos.

4.2 Quanto a Coleta e Análise de Dados

Como já abordado, o devido trabalho teve dois procedimentos metodológicos, o primeiro foi a pesquisa bibliográfica, no qual se limitou a data desde o período da imigração no séc. XIX, até os dias atuais, sendo a parte histórica bastante importante e abordada, sendo assim, na pesquisa utilizou-se de acervos literários antigos até os mais recentes, como também o espaço foi limitado, tendo informações literárias da Itália, de São Paulo, do Rio Grande do Sul, de Santa Catarina, do Paraná, do Espírito Santo e de Minas Gerais. Os descritores utilizados na pesquisa bibliográfica foram: Itália, ítalo-brasileiro, alimentação ítalo-brasileira, agricultura familiar italiana, imigração italiana.

Posteriormente correu uma pesquisa de campo, sendo custeada com recursos próprios da pesquisadora, a qual ocorreu no estado de Santa Catarina, onde foram visitados dois municípios, Herval D’Oeste e Erval Velho, e tivemos um total de sete integrantes das famílias Borges, Burin e Recalcatti, que aceitaram de livre e espontânea vontade fazer parte da pesquisa, como também assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido - TCLE (APÊNDICE A).

Para a realização da coleta de dados utilizou-se como instrumento a entrevista com perguntas norteadoras (APÊNDICE B). Estas foram gravadas com um gravador de celular para facilitar a coleta. Tais instrumentos foram utilizados para todos os participantes, mudando o contexto vez ou outra dependendo do cenário, pois a entrevista foi com gerações diferentes.

A pesquisa iniciou-se no mês março de 2022, com a pesquisa bibliográfica, sendo a pesquisa de campo desenvolvida entre os dias 15 de julho a 03 de agosto de 2022.

Para a análise qualitativa dos dados as informações coletadas nas entrevistas gravadas foram transcritas e confrontadas com os achados na literatura.

Ao longo da pesquisa bibliográfica e também de campo, foi-se formando um trabalho de caráter descritivo, no qual Prodanov e Freitas (2013) descrevem como:

Tal pesquisa observa, registra, analisa e ordena dados, sem manipula-los, isto é, sem interferência do pesquisador. Procura descobrir a frequência com que um fato ocorre, sua natureza, suas características, causas, relações com outros fatos, assim, para coletar tais dados, utiliza-se de técnicas específicas, dentre as quais se destacam a entrevista, o formulário, o questionário, o teste e a observação (PRODANOV, FREITAS, 2013, p.52).

Assim, serão apresentados a seguir os achados da presente pesquisa e as reflexões sobre os mesmos.

5. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os sete entrevistados integrantes das famílias Burin, Borges e Recalcatti, todos residentes no estado de Santa Catarina, nas cidades de Herval D'Oeste e Erval Velho serão denominados de Entrevistado 1, 2, 3, 4, 5, 6 e 7 durante a apresentação dos resultados, de forma à preservar suas identidades e respeitar e o sigilo das entrevistas.

Como já abordado anteriormente, dentre os sete voluntários três são do gênero feminino e quatro do gênero masculino, com idades, referentes ao período da pesquisa, entre a faixa etária de 18 a 95 anos, conforme pode ser observado a seguir:

Entrevistado 1

Filha de pais italianos, ela nasceu em Caixas do Sul, Rio Grande do Sul, atualmente tem 95 anos. Sua família mudou-se para Santa Catarina e seus 7 irmãos nasceram já em território catarinense. A mesma relatou que em sua casa só falavam em italiano. Quando casada teve 18 filhos, sendo que dois morreram após o parto e um ela teve aborto, os demais 15 filhos habitam em Santa Catarina.

Entrevistado 2

Neto de italianos, sua mãe nasceu em Colina, São Paulo, e seu pai nasceu no Rio Grande do Sul, o entrevistado nasceu em Campos Novos, Santa Catarina, atualmente tem 63 anos. Relatou que seus avós e seus pais sempre trabalharam na roça. É casado e teve 2 filhos, todos moram em Santa Catarina.

Entrevistado 3

Filha de ítalo-brasileiro, nasceu em Linha Martelo, município de Santa Catarina, atualmente tem 63 anos. Relatou que seus pais sempre trabalharam na roça e que começou cedo os trabalhos de casa e também na roça. É casada, teve 2 filhos, todos habitam em Santa Catarina.

Entrevistado 4

Filho de ítalo-brasileiro, nasceu em Linha Martelo, município de Santa Catarina, atualmente tem 70 anos. Trabalha na roça desde os 7 anos de idade. Tem 5 filhos que residem em Santa Catarina.

Entrevistado 5

Filho de ítalo-brasileiro, nasceu em Linha Martelo, município de Santa Catarina, atualmente tem 57 anos. Trabalhou na roça desde os 8 anos de idade, ao se mudar para a cidade, trabalha como caseiro e com poucas plantações. É casado, possui 1 filha.

Entrevistado 6

Filha de ítalo-brasileiro, nasceu em Campos Novos, município de Santa Catarina, atualmente tem 42 anos. Nunca trabalhou na roça, somente com os afazeres domésticos desde seus 10 anos. É casada e possui 2 filhos.

Entrevistado 7

Filho de ítalo-brasileiro, nasceu em Joaçaba, Santa Catarina, atualmente tem 18 anos. Não teve contato com a roça, e também não tem costume de trabalhos domésticos. Atualmente está finalizando a colegial, não trabalha, é solteiro e não possui filhos.

Os 7 entrevistados apresentados responderam às perguntas norteadoras desenvolvidas pela pesquisadora (APÊNDICE B), que serão discutidas a seguir:

5.1. Migrações das famílias de imigrantes italianos e ítalo-brasileiras no Brasil

Além da imigração italiana no século XIX, na qual os pais da entrevistada 1 e os avós do entrevistado 2 vieram da Itália para o Brasil, ocorreram migrações dessas famílias no Brasil, conforme comentaram os entrevistados.

A Entrevistada 1 relata que ainda pequena se mudou da cidade de Caxias do Sul, no Rio Grande do Sul, para a região oeste de Santa Catarina. Um outro relato é do Entrevistado 2, que conta a história dos seus pais, sua mãe nascida em Colinas, São Paulo, se mudou ainda pequena com seus pais em direção ao sul do país para melhoria de vida, com o intuito de trabalho nas lavouras. Já seu pai se mudou do Rio Grande do Sul também em direção ao oeste de Santa Catarina. Tais movimentos de migração são descritos por Piazza (1994): “A região oeste catarinense também tem sua história traçada pela miscigenação de povos, onde a mistura de raças permitiu afirmar a identidade da sua cultura, tradições e experiências culinárias e alimentares” (PIAZZA, 1994, n.p).

De acordo com os relatos dos entrevistados, as migrações internas dessas famílias se deram desde seus antecedentes e continuam em transição, na qual 6 dos 7 entrevistados tiveram que se mudar, alguns mais de uma vez, sempre à procura de melhoria de vida.

Como aborda a entrevistada 3, que nasceu em um município do interior, quando casada foi para outro município interiorano, sempre em contato com o trabalho agrícola, e quando seus filhos já eram nascidos se mudou novamente, agora para uma cidade em desenvolvimento, deixando para trás seu contato com a roça. As mudanças são observadas ao longo de gerações por motivos diversos, no caso da entrevistada 6, ela comenta que se mudou a procura de estudo, quebrando um ciclo de trabalho na agricultura familiar, comum entre os imigrantes italianos e os ítalo-brasileiros, como pode-se observar na Figura 3.

Figura 3 – Ítalo-brasileiros trabalhando na roça com o gado em São Rock, Erval Velho.



Fonte: Enviada pelo entrevistado 2.

Como destaca o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2011), a língua foi um ponto crucial e complexo, pois falar italiano era instrumento estratégico de união étnica. Para tanto, a escola era fundamental, sendo igualmente um lugar para se aprender corretamente o português.

Muitos motivos foram decisivos para as comunidades italianas se estabelecerem e fortificarem. Convergindo com os dados do IBGE, a Entrevistada 1 relata:

“Nós em casa, nós falava só italiano, não falava brasileiro (língua-portuguesa). Comecei a ir na aula, andar com a piizada (crianças) e fui aprendendo o brasileiro” (ENTREVISTADA 1, 2022).

Assim, percebe-se a necessidade lógica de diálogo que esses imigrantes ficassem juntos por motivos de comunicação, além de cultural. Assim, Fawcett (1989) comenta: “As relações familiares têm um persistente impacto na migração, pois políticas, regras e mesmo normas podem mudar, porém, obrigações entre membros familiares são de natureza persistente” (FAWCETT, 1989, p. 678).

Tal fala pode ser reforçada quando o Entrevistado 5 comenta que alguns primos se casavam e mantinham um círculo restrito de familiares e descendentes.

Fica evidente que os imigrantes e seus descendentes tiveram êxito quanto às migrações, demonstrando sua força e resistência na busca de uma vida melhor.

Pode-se observar atualmente uma propagação cultural regional vista em muitas cidades do eixo Sul e Sudeste, um ponto forte, que beneficia o turismo nessas regiões. Esses ítalo-brasileiros e seus descendentes conseguiram implementar características e cenários muito realistas para que seus visitantes sejam bem recepcionados e sintam uma experiência nativa italiana, sendo também uma forma de preservar sua cultura.

5.2. Dificuldades e superações dos ítalo-brasileiros

Muitas foram as dificuldades e superações enfrentadas pelos imigrantes italianos e posteriormente pelos ítalo-brasileiros. De acordo com Feder (2016), antes mesmo da necessidade de adquirir um pedaço de terra para plantar, procurava-se por comida. Sendo

esse um fator importante para o êxodo da população italiana, como aponta o Entrevistado 3:

“... houve muita mudança referente a alimentação do que era consumido quando criança, principalmente pela quantidade, pois antigamente passavam fome, já que eram 17 pessoas em uma casa e não tinha comida suficiente para todos. O que se cozinhava era arroz, feijão, polenta, carne era difícil, só se comia ovo e queijo frito...” (ENTREVISTADO 3, 2022).

Complementando a questão de como era a alimentação, o Entrevistado 5 confirma a fala do Entrevistado 3:

“... antigamente a comida não era abundante como hoje, eram as mesmas comidas, mas em pouquíssima quantidade, como um método de racionamento...” (ENTREVISTADO 5, 2022).

As dificuldades não estavam apenas relacionadas a escassez de comida, mas também como conservá-la, como relatou a Entrevistada 3:

“...Quando se tinha carne, que eram raras as vezes, tinha que usar um método de fumaça, defumar a carne pois não tínhamos geladeira...” (ENTREVISTADO 3, 2022).

De acordo com Cruz et al. (2019, p.39) “a banha era o método de conservação dos alimentos cárneos, o tempero das preparações”, outro método de conservação é apontado pelo Entrevistado 4:

“Quando só fazíamos meia da galinha, a outra metade ficava pendurava na janela e não se tinha um bicho ou nenhuma mosca, também era usado madeira de cedro para fazer gamela, e colocava salmoura na carne ou no peixe e depois era posto na gamela para armazenar atrás do fogão como forma de preservar o alimento” (ENTREVISTADO 4, 2022).

Para melhor ilustrar a fala do entrevistado 4, a Figura 4 mostra o que seria a gamela comentada, que usavam antigamente para armazenar a carne com salmoura.

Figura 4 – Gamela de madeira.



Fonte: Franklin Levy, 2018.

Como aponta Cruz et al. (2019, p.39), “o modo de se alimentar atual diverge muito da forma como os colonos pioneiros se alimentavam. Até mesmo as formas de conservação dos alimentos”, nesse contexto a Entrevistada 6 afirma:

“Desde uns 10 anos já sabíamos fazer tudo na cozinha, mas cozinávamos o básico, arroz, feijão, macarrão, carne, polenta. Essas comidas continuam fazendo parte da rotina alimentar, mas foram incrementados novos produtos, como pizzas, e comidas que não se tinha na roça, apenas na cidade” (ENTREVISTADO 6, 2022).

Reforçando o diálogo pontuado pelos entrevistados quanto a quantidade de comida, ou seu consumo conforme o plantio, como o caso da produção de macarrão quando havia a colheita do trigo, Ramos (2007) cita:

Tais mudanças fazem parte de um contexto de modernidade alimentar – fenômeno social relacionado, dentre outras questões, à opacidade do sistema alimentar, ao rompimento de barreiras geográficas e sazonais na oferta de alimentos, à flexibilização (ou desaparecimento) de estruturas em torno das refeições e ao crescimento da insegurança em relação aos componentes dos alimentos entre os consumidores (RAMOS, 2007, p. 230, *apud* POULAIN, 2004).

Além do trigo, a mandioca também é um alimento presente da cozinha de imigrantes italianos, uma das preparações feita a base da mandioca, sendo conhecida também por tapioca pérola ou sagú artificial. O sagu junta duas fortes produções agrícolas dos imigrantes e dos ítalo-brasileiros, que é a fécula da mandioca e o vinho tinto, sendo sua preparação servida em sobremesas (SILVA, TEODORO, SANTANA, 2021).

Assim, fica claro o quanto esses imigrantes enfrentaram dificuldades e tiveram que superá-las, principalmente com relação a disponibilidade de alimentos, que eram escassos, como também, alguns, de difícil acesso e conservação, sendo muitas vezes necessário recorrer às adaptações.

5.3. Adaptações, costumes e hábitos alimentares dos ítalo-brasileiros

De acordo com Feder (2016): “Nas mesas fartas havia peixe, ovo, salame, verduras, mas raramente o consumo de carne, e pão com farinha de trigo só era possível na época da colheita do trigo, e o macarrão muitas vezes se era um luxo” (FEDER, 2016, p. 390).

Siekierski, Spers e Ponchio (2011, p.11) explicam que, “No início do séc. XX o macarrão começou a ser produzido no Brasil, ainda que de forma artesanal”.

Tal fato fica claro na fala do Entrevistado 2: “o macarrão era feito de forma manual, sendo feito ainda sem nenhum equipamento, apenas na mão” (Entrevistado 2, 2022).

A alimentação trazida pelos italianos e que foi passada aos ítalo-brasileiros é baseada no cultivo, na agricultura familiar, assim, Cruz et al. (2019) afirmam que os alimentos consumidos eram produzidos de acordo com o que foi plantado, gerando também uma questão de sazonalidade, assim eles produziam na lavoura o seu próprio alimento, sendo uma cultura de subsistência.

Como pode ser visto no quintal dos entrevistados, na qual eles possuem hortas voltas para sua alimentação, como a salsa, o alecrim, a erva-doce, erva-cidreira e outros tipos de folhagens, como também diversas frutas, como a laranja, o limão, e a pitiaia.

Outro hábito alimentar baseado na região de fixação desses imigrantes foi o consumo do chimarrão, bebida feita a base de erva-mate, uma espécie que compõe a floresta da América Meridional, e que está mais presente na região dos estados do sul do Brasil, como também no Uruguai, Argentina e Paraguai (GERHARDT, 2013).

O chimarrão é uma bebida de origem indígena, sendo descoberta pelos espanhóis no século XVII, pelos índios Guarani. Ao longo dos anos a bebida foi se diversificando, antes sendo consumida por folhas fragmentas, atualmente se tem diversas ervas que podem agregar sabor, e costuma ser servida a qualquer hora do dia, bem quente em uma cuia, geralmente em uma roda de familiares e amigos (FERNANDES, 2022).

Como apontam os entrevistados, 1,2,3,4,5 e 6, as plantações eram voltadas para o comércio, e também para a subsistência da família e dos animais que criavam, como porco, galinha e pouco gado, como bem aponta o entrevistado 5:

“Comecei a trabalhar com 7 para 8 anos, plantávamos milho, feijão, soja. Tínhamos que vender para sobreviver, segurávamos (a plantação) o suficiente para alimentar os bichos (porco, galinha e vaca) e o restante vendíamos para pegar o dinheiro” (ENTREVISTADO 5, 2022).

Tais relatos podem ser observados na Figura 2 que retrata ítalo-brasileiros na colônia em meio a uma criação de porcos.

Figura 5 – Ítalo-brasileiros na colônia com a criação de porcos.



Fonte: Enviada pelo entrevistado 2

Diante do que já foi abordado, Feder (2016) comenta que do gado era obtido o leite e o queijo, pois não era usado para a carne, como já foi relatado por alguns entrevistados a raridade de consumo de carnes. Com relatos sobre a prática com os animais a Entrevistada 1 comenta que acordava de madrugada para tirar leite de quatro a cinco vacas na estrebaria, e quando tinha tempo sempre estava na roça por prazer. E como fala Feder, (2016, p.390), “as atividades agricultoras não poupavam nenhum membro da família, não havia distinção de idade nem de sexo, assim, a entrevistada 1 relata que um de seus filhos começou a ir para a roça com seis anos de idade, sem que ninguém o pedisse, mas por prazer e vontade de ajudar seus familiares.

Outro alimento muito presente e citado pelos sete entrevistados é a polenta, podendo ter diversas formas de preparo, como aponta o Entrevistado 7:

“Desde criança se tem a introdução alimentar da polenta, quando mais novo é consumida com leite, agora mais velho tem-se consumido no almoço, como um acompanhamento, no formato parecido com um purê, e também tem a preparação feita na *Airfray*, onde ela fica crocante como uma mandioca frita” (ENTREVISTADO 7, 2022).

Historicamente a polenta era um alimento dos romanos, tendo origem no Norte da Itália, seu preparo era uma derivação do *palmentum*, uma espécie de papa com mistura de cereais moídos. E na chegada dos italianos em território brasileiro, houve uma adaptação gastronômica, com a troca desses cereais como o trigo, para a farinha de mandioca e milho. Essas farinhas já eram usadas em território brasileiro, em uma preparação semelhante a polenta, que é o Angu (PERTILE, FILIPPON, KUNZ, 2013).

Nas Figuras 5 e 6 podemos ver diferentes modos de preparações da polenta, que foram relatados pelos entrevistados.

Figura 6 – Polenta frita.



Fonte: Marcelo Friederick, 2021.

Figura 7 – Polenta cremosa.



Fonte: Thaís Manarini, 2019.

Diante dos relatos, é importante salientar que apesar dos famosos pratos italianos que tiveram bastante expansão no território brasileiro, sendo atualmente conhecidos em diversas partes do país, e também transformados em pratos abrigados, na mesa desses

imigrantes e ítalo-brasileiros coloniais havia um padrão alimentar muito simples (SIEKIERSKI, SPERS, PONCHIO, 2011). Como destaca a maioria dos entrevistados, a sua base alimentar é feita de arroz, feijão, macarrão e polenta.

A gastronomia italiana é conhecida mundialmente por sua forma de resistência, seus conhecimentos de técnicas e produção de alimentos permitiu certa facilidade quanto a inserção em mercados alimentícios no território estrangeiro, o que só se fortificou ao longo dos anos (AMBIEDO, 2016).

Tais conhecimentos são comentados pelos entrevistados que foram passados pelas gerações de forma natural, quase que primitiva, como se surgissem do interior pessoal a facilidade e destreza de preparar os pratos, que poderia ser considerado para outra população desafiador. Como comenta a Entrevistada 1:

“Comecei a cozinhar antes dos 10 anos, ninguém me ensinou, eu via minha mãe e fui aprendendo, cozinhando para meus irmãos mais novos. Até hoje (com 95 anos) eu gosto de fazer meu próprio pão, minha macarronada e minha canja de galinha” (ENTREVISTADA 1, 2022).

Fica visível na fala da Entrevistada 1 que ela mesma prefere preparar sua própria comida, tendo satisfação não só no preparo, mas no resultado final, comentando também que prefere o seu pão caseiro do que pães industrializados.

De acordo com Bleil (1998), o mundo tem passado por uma série de transformações desde a década 50, sendo o principal a globalização, ao se falar sobre esse tema, é perceptível os impactos causados, como a mudança na qualidade dos alimentos, produzidos e industrializados, sendo divulgado e propagado como alimentos que se encaixam nas novas rotinas mundiais, mesmo que essas sejam menos satisfatórias ao paladar e ao aporte nutritivo.

Devida intensa globalização, uma questão crescente é o distanciamento humano entre os alimentos, como também a frequente alimentação fora de casa (PROENÇA, 2010). Tais movimentos globais acabam por afetar inúmeras famílias, porém, foi possível observar que na família dos entrevistados ainda se perpetua o costume de alimentação ao redor da mesa, praticamente em todas as refeições do dia.

Contudo, é notório que houve certas adaptações alimentares, como relata a Entrevistada 6 que só comeu pizzas e outros tipos de comidas, como os *fast-foods*, quando se mudou para a cidade. O que já não ocorreu com o Entrevistado 7, que cresceu na cidade, com a facilidade de consumir comidas diversas, incluindo *fast-foods*, porém, ele informa que sua alimentação costuma ser ao redor da mesa com os familiares, recorrendo aos *fast-foods* raras vezes ao mês, ou em ocasiões de festividades. Sobre esse segmento, Siekierski, Spers e Ponchio (2011) comentam:

“Segundo o estilo de vida, a cultura, o momento na qual a refeição é feita, além da situação na qual se encontra o consumidor, “comer” pode significar um prazer, uma obrigação ou um ato social, mesmo sendo uma necessidade vital” (SIEKIERSKI, SPERS, PONCHIO, 2011, p.6).

Considerando os relatos de diferentes gerações de ítalo-brasileiros, o Entrevistado 7 cita:

“Quando criança consumia mais produtos industrializados do que atualmente, agora costumo comer produtos na maioria das vezes naturais, contudo não consegui excluir por completo certos alimentos industrializados, como por exemplo, a mortadela, o presunto e suco de pacote” (ENTREVISTADO 7, 2022).

Tendo em vista o que foi comentado, Beber e Gastal (2020) complementam:

A alimentação ítalo-brasileira é híbrida, reflete os processos de mudanças nos modos de vida da comunidade e, atualmente, passa a ser usada como produto de consumo turístico caracterizada como marcador de identidade local, cuja experiência gastronômica é fonte de diálogo intercultural (BEBER, GASTAL, 2020, p. 207).

Diante do que foi abordado, podemos analisar que entre as quatro gerações estudadas de ítalo-brasileiros, há práticas que permanecem, como também outras que se perderam. A prática da boa comida, da mesa farta e rodeada pelos familiares e amigos continua em todas as gerações, diferente da prática do plantio e contato com a roça.

Nesse conjunto de famílias estudadas foi esclarecedor as divisões de cada geração, desde seus momentos migratórios, seu contato com o trabalho e a forma como estes enxergam o alimento.

Contudo, um dos questionamentos tiveram divergências, no qual foi perguntado se os entrevistados saberiam diferenciar comidas italianas das comidas brasileiras, o que quatro dos sete entrevistados não souberam responder, como cita a Entrevistada 1: “Eu faço comida, para mim tudo é comida”.

Por fim, um questionamento foi unânime, como o fato de que todos se sentem ítalo-brasileiros, e confessam gostar de fazer parte dessa comunidade de descendentes.

5.4. Receitas de gerações

Diante dos relatos dos entrevistados, é evidenciado a sua vontade de produzir produtos para consumo da família, como informa a entrevistada 1, que aos 95 anos ainda tinha a prática de fazer pão caseiro, porém, após acidente doméstico com o cilindro da produção, teve que interromper essa prática.

“Meus filhos me proibiram de fazer pão depois que o cilindro pegou meu dedo, não tem pão melhor que o que a gente faz em casa.” (Entrevistada 1, 2022)

Assim, a entrevistada concedeu para o devido trabalho sua receita de pão caseiro. Os ingredientes são: margarina, óleo, água, açúcar, farinha de trigo, fermento, sal, banha de porco. Os utensílios utilizados são: bowl, colher, cilindro ou rolo de pão, formas, forno.

No bowl colocamos 35g de margarina, 760ml de água, 76ml de óleo, 100g açúcar, misturar tudo com a colher. Depois adicionar a 1kg de farinha de trigo (ou até não grudar mais nas mãos) e 24g de fermento. Misturar todos os ingredientes com as mãos, amassando bem. E por último se adiciona o sal a gosto.

Retirar a massa do bowl e colocar na mesa para sovar até não grudar mais nas mãos. Deixar a massa descansando por 30 minutos e depois pode levar ao cilindro. O cilindro serve para incorporar ar na preparação do pão, além de deixá-lo lisinho.

Untar a forma com banha de porco, colocar a massa enrolada no formato que deseja na forma e deixar descansar por mais 30 minutos. Pré-aquecer o forno a 180°C e depois levar a massa para assar, quando o pão estiver dourado é só retirar.

Figura 8 – Utilização do cilindro para o preparo do pão caseiro



Fonte: Entrevistada 3, 2021

Figura 9 – Massa de pão caseiro descansando



Fonte: Entrevistada 3, 2021.

Figura 10 – Pão caseiro pronto para consumo



Fonte: Entrevistada 3, 2021

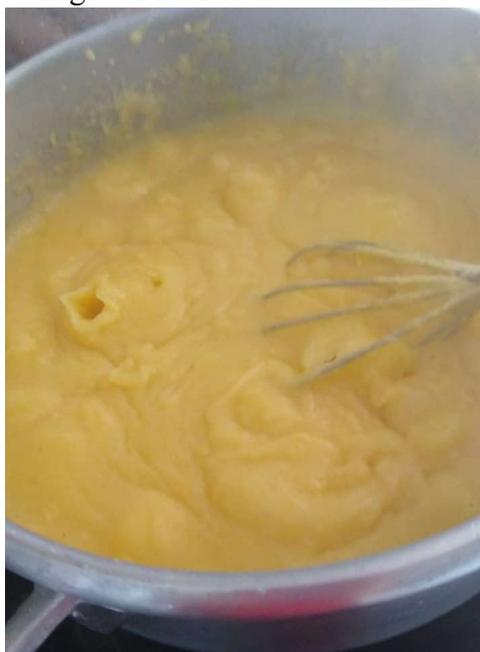
Como já abordado neste trabalho, a polenta tem forte presença na mesa dos imigrantes italianos e dos ítalo-brasileiros, assim, na casa dos entrevistados não podia ser diferente, e a entrevistada 3 nos concedeu sua receita.

Os ingredientes para a preparação da polenta são: água, sal, farinha de milho, margarina (opcional). Os utensílios utilizados são: Panela de pressão, colher de madeira, fuet, fogão.

Na panela de pressão colocar 2L de água, adicionar sal a gosto e deixar ferver. Com a água em estado de ebulição, colocar em punhados 330g de farinha de milho, adicionando e mexendo aos poucos. Necessário mexer nesse momento por pelo menos 5 minutos para evitar a formação de grumos na preparação.

Após esse momento tampar a panela e deixar cozinhar em fogo baixo (Figura 10), a polenta estará pronta quando desgrudar da panela (Figura 11).

Figura 11 – Polenta cozinhando



Fonte: Entrevistada 3, 2022

Figura 12: Polenta desgrudando do fundo da panela



Fonte: Entrevistada 3, 2022

Figura 13: Polenta pronta e cortada



Fonte: Entrevistada 3, 2022

Outra preparação típica do Sul, muito consumida na mesa dos ítalo-brasileiros e em diversas cidades turísticas com vinhedos é o sagu. E a entrevistada 3 nos concedeu sua receita.

Os ingredientes para a preparação do sagu são: água, canela em pau, cravo, fécula de mandioca, vinho, açúcar. Os utensílios utilizados são: Panela grande, colher, fogão.

Na panela adicionar 2L de água, 5 unidades de canela em pau, deixar ferver até a água ficar saborizada com a especiaria. Colocar 1 xícara de fécula de mandioca e 300ml vinho. Mexer aos poucos até a fécula de mandioca (sagu) ficar transparente, após adicionar 5 colheres de sopa de açúcar a gosto e cravo a gosto. Desligar o fogo e tampar a panela.

Deixar esfriar e servir como sobremesa ou lanche de tarde.

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao findar o presente estudo pode-se inferir sobre os importantes levantamentos da pesquisa. A mesma apontou as duras trajetórias enfrentadas pelos imigrantes italianos, com mudanças e momentos de desafios, como ter que desbravar florestas e enfrentar fome e perigos, mas também, com momentos de profunda riqueza, esta não material, mas sim de valores sociais e culturais, como conviver em família, em terras produtivas, que lhes dariam trabalho e comida farta, e sempre, em meio a esperança de um futuro melhor.

Também foi abordado, ao longo do trabalho, a grande epopeia vivenciada por tais imigrantes, que não se encerrou com a chegada ao território sul americano, tendo estes que enfrentar as migrações internas no Brasil, que ocorreram principalmente no período da grande imigração, na qual muitos imigrantes saíam dos portos de embarcação na Itália e ao chegar aos principais portos do Brasil, como em São Paulo e no Rio Grande do Sul, ainda tinham que migrar para regiões mais interioranas dos mesmos estados ou para outros locais vizinhos, como Santa Catarina, Paraná e até Minas Gerais.

A preservação cultural foi decisiva para que estes imigrantes conseguissem se adaptar em um novo país, e também foi uma forma de preservar os seus e a sua nação primária, sendo importadas muitas bagagens culturais, entre elas, uma das que mais marcaram o novo território, foi a gastronomia.

A gastronomia para esses povos foi como um tesouro, nela eles puderam se comunicar, se refazer e se expandir, tanto deu certo que atualmente em toda parte do país é consumido produtos que em sua raiz vieram ou foram originalmente do território europeu, dos quais muitos são típicos da Itália. Assim também, pode-se dizer do contato com o plantio, de sua destreza com as terras, anteriormente inóspitas, para terras altamente produtivas e ricas.

Cabe salientar a importância do solo no qual esses colonos e agricultores puderam prosperar na parte agrícola e conseqüentemente econômica. Os produtos de maior destaque é o milho, tendo seu relato em vários momentos dos diferentes entrevistados, mas também o feijão, o trigo e o pinhão nativo das Araucárias que faz parte da flora local da região Sul do país. Além de diversos outros alimentos, como a fruta pêssego, ou raízes como a mandioca, ou plantas como a salsa, tais alimentos são plantados com facilidade no quintal dos entrevistados, sendo consumidos diariamente.

O milho, se destacou não só na plantação, mas como alimento para os animais, principalmente os suínos, e também nas preparações, como a famosa polenta servida em qualquer momento do dia, preparada de diversas formas, utilizando-se diferentes métodos de cocção, mas sempre ao agrado de todos a mesa.

Outro tipo de preparação típica é o sagu, feito com a fécula da mandioca e utilizado vinho tinto em sua preparação, consumido preferencialmente na sobremesa, além do famoso chimarrão, que é uma infusão de ervas, feita com muita prática pelos mais velhos e geralmente consumido em conjunto numa roda entre familiares, na qual a cuia é passada durante longas conversas e dias mais frios.

Em diversas comunidades, principalmente na região Sul do Brasil, a alta gastronomia, os vinhedos, as plantações são locais de profundo interesse populacional e

turístico para brasileiros e estrangeiros que desejam conhecer a cultura italiana. Assim, esses povos conseguem implantar e tornar real tais experiências culturais, com profunda expertise, mesmo que longe da Itália, gerando uma forte economia voltada para o turismo e reconhecimento com seus povos originários da Itália.

Torna-se importante pontuar que nem todos os produtos alimentícios são voltados ao mercado, como apontaram os entrevistados, antigamente a plantação era voltada ao comércio, sendo necessária a venda para o sustento das famílias. Porém, na realidade das novas gerações ocorreram mudanças, assim, o pequeno agricultor vende seus produtos, mas também abastece a sua residência, gerando assim uma atividade de agricultura familiar.

No entanto, há famílias que dispensam o contato com o comércio, preferindo abastecer sua casa com seus produtos plantados em pequenas terras. São produtos que não chegam a ser cogitados à venda, pois são produzidos em poucas quantidades. Assim, sendo necessário adquirir apenas os produtos mais elaborados no mercado, como a carne, ou produtos industrializados.

Tais gerações de ítalo-brasileiros possuem muitos costumes de seus antecessores, indicando uma preservação cultural, apesar de alguns movimentos de alterações. Esses movimentos são percebidos ao longo de gerações que são fortemente impactadas por uma globalização. Entretanto, o fato de jovens descendentes não estarem submersos a costumes e alimentações voltadas ao mercado industrial alimentício reforça tal percepção de preservação.

Também tais práticas, de preservação dos hábitos alimentares, são importantes, pois o consumo de alimentos frescos e menos industrializados garantem maior valor nutricional para esses povos, que costumam ter refeições balanceadas e bastante naturais. São comidas fartas, mas de produtos, muitas vezes, orgânicos, além de que, nas famílias entrevistadas, tais pessoas costumam ter um dia a dia saudável, comendo bem no almoço, mas sem repetir a mesma refeição a noite, consumindo algo mais leve para a digestão.

As gerações souberam passar seus hábitos e costumes alimentares para seus descendentes, porém o mesmo acabou não se perpetuando na questão da agricultura, do plantio, já que houve uma migração territorial para as cidades. Tal fato muda a visão da nova geração, que não tem contato com o trabalho braçal, do agricultor familiar, mas que em compensação, tem uma maior escolaridade e conseqüentemente maiores oportunidades.

Outro exemplo das mudanças observadas nas novas gerações são as novas formas de plantio, que atualmente contam com a ajuda de ferramentas industriais, que facilitam a vida do agricultor. Um ponto negativo dessa modernização foi a questão dos agrotóxicos usados por alguns, mesmo assumindo a preferência por produtos orgânicos e sem agrotóxico.

Por fim, destaca-se a importância da pesquisa, tendo em vista que esses povos fazem parte da construção do Brasil, e sua cultura, hábitos e costumes impactam na sociedade brasileira, com destaque para sua gastronomia, que pode ser básica, mas ao mesmo tempo incrivelmente saborosa tendo conquistado toda uma nação.

Tal fato se deve ao ato de cuidar e fazer por amor, o que agrega mais sabor às preparações dos ítalo-brasileiros. Pelos relatos pôde-se observar a facilidade e a felicidade do prazer de cozinhar, de produzir suas comidas.

Foi em uma tarde fazendo biscoitos e bolinhos de polvilho, para se comer tomando chimarrão no fim da tarde, com toda a família ao redor, que foi realizada a presente pesquisa. Assim, fica registrado que seus hábitos e costumes alimentares, bem como sua gastronomia vão para além do cotidiano, vão também para a história, a história do Brasil.

REFERÊNCIAS

- ALTAFIN, Iara. **Reflexões sobre o conceito de agricultura familiar**. Brasília: CDS/UnB, 2007. Disponível em: [f1282reflexoes-sobre-o-conceito-de-agricultura-familiar---iara-altafin---2007.pdf](#).>
- AMBIEDO, Fernanda Trentini. **Imigração, trabalho e sociabilidade: a trajetória de italianos dentro do cone sul durante as primeiras décadas do século XX**. XIII Encontro Estadual de História da ANPUH RS. UNISC, Santa Cruz do Sul, jul. 2016.
- BEBER, Ana Maria Costa. GASTAL, Susana. Turismo, cotidianos e comida. **Revista de turismo y patrimônio cultural**. Vol. 18. Num. 2. Págs. 207-217. Abril-Junho 2020. Doi: <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2020.18.014>
- BEBER, Ana Maria Costa. GASTAL, Susana. Turismo gastronômico, cultura e comida de festa. **Revista Dos Algarves: A multidisciplinar e-Journal**, 30, 58-71, 2017. Doi: 10.18089/DAMeJ.2017.30.5
- BENEDUZI, Luís Fernando. **Conquista da terra e civilização do gentio: o fenômeno imigratório italiano no Rio Grande do Sul**. *Anos 90, [S.I.]*, v.12, n.21, p.271-294, 2005. Doi: <https://doi.org/10.22456/1983-201X.6376>. Disponível: <https://seer.ufrgs.br/index.php/anos90/article/view/6376>. Acesso em: 19 nov. 2022.
- CAYE, Aline. **O desenvolvimento de um sistema setorial de inovação: a produção de azeite de oliva no Rio Grande do Sul**. Universidade do Vale do Rio dos Sinos – UNISINOS, 2018.
- CERVINI, Simone Fátima Mascarello. TONEZER, Cristiane. AMARAL, Marta Nichelle. **Gastronomia do oeste catarinense: relato da cultura e valorização étnica**. IV Seminário Nacional de Planejamento e Desenvolvimento. Chapecó, abril, 2019.
- CRUZ, Sandréli Terezinha da. PALMA, Shelly Westphalen. KIRSTEN, Vanessa Ramos. CHAGAS, Patrícia. DALLEPIANE, Loiva Beatriz. Comida à mesa: afeto, memória e história saborizada de idosas descendentes de italianos. **Revista Brasileira de Ciências do Envelhecimento Humano**, v. 16, n. 3, 11 dez. 2019.
- DUARTE, Rosália. **Pesquisa Qualitativa: reflexões sobre o trabalho de campo**. Cadernos de Pesquisa, n. 115, p. 139-154, março/2002.
- FEDER, Elsa Maria Stoehr Vieira de Souza. DIAS, Celia Maria de Moraes. **A polenta hospitaleira dos italianos na história do Brasil**. 2016, Anais. Vila Real: Escola de Comunicações e Artes, Universidade de São Paulo, 2016. Disponível em: <https://www.eca.usp.br/acervo/producao-academica/002797013.pdf>. Acesso em: 19 nov. 2022.
- FERNANDES, Guilherme. **A origem indígena do chimarrão – do Paraná ao Rio Grande do Sul**. Resistência Sulista, abril, 2022. Disponível em: < <https://resistenciasulista.org/2022/04/24/a-origem-indigena-do-chimarrao-do-parana-ao-rio-grande-do-sul/> >. Acesso: 04/12/2022.

FRAGMENTOS DA PRESENÇA ITALIANA NO BRASIL: 100 ANOS. São Paulo: Câmara Ítalo-Brasileira de Comércio e Indústria, 2002.

FRANKLIN, Levy. **Antiga gamela mineira de madeira (tamboril).** Maio, 2018. Disponível em: < <https://www.levyleiloeiro.com.br/peca.asp?ID=428374>>. Acesso: 25/11/2022.

FRIEDERICKS, Marcelo. **Polenta Frita.** Borbulhante, jan. 2021. Disponível em: <<https://www.borbulhante.com/2021/01/06/polenta-frita/>> Acesso: 25/11/2022.

GERHARDT, Marcos. **História Ambiental da erva-mate.** Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Filosofia e Ciências humanas, Florianópolis, SC, 2013.

GODOY, Arilda Schmidt. **Introdução à pesquisa qualitativa e suas possibilidades.** RAE - Revista de Administração de Empresas, São Paulo, v. 35, n. 2, p. 57-63, 1995.

GONÇALVES, José Victor Maritan. **Sposàrsi a Franca: tendências da nupcialidade entre imigrantes italianos no interior paulista, 1885-1930.** Revista Brasileira de Estudo de População, 38, 1-23. Doi: <https://doi.org/10.20947//S0102-3098a0172>. 2021.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Censo Brasileiro de 1958.

JOHANNSEN, Etiene Meyer. GASTAL, Susana. BEBER, Ana Maria Costa. **Gastronomia e turismo: panificação tradicional em São Gotardo, Caxias do Sul-RS, Brasil.** Geografares, [S. l.], n. 25, p. 199–217, 2018. DOI: 10.7147/GEO25.17418. Disponível em: <https://periodicos.ufes.br/geografares/article/view/17418>. Acesso em: 19 nov. 2022

MANARINI, Thaís. Compare: polenta cremosa e purê de batata. **Revista Veja.** Maio 2019. Disponível em: <<https://saude.abril.com.br/alimentacao/compare-polenta-cremosa-e-pure-de-batata/>> Acesso: 25/11/2022.

MASSINI, Vitória Nonato. LEONARDE, Alexandre. Como a identidade de uma São Paulo cultural é vendida: um estudo da agregação da identidade de São Paulo, SP, Brasil. **Revista Turismo em Análise – RTA.** ISSN: 1984-4867. DÓI: <http://dx.doi.org/10.11606/issn.1984-4867.v29i1p74-88>

MENASCHE, Renata. ALVAREZ, Marcelo. COLLAÇO, Janine. **Dimensões socioculturais da alimentação.** Universidade Federal do Rio Grande do Sul. 1ª Edição, 2012. ISBN 978-85-386-0398-6.

ORIUNDI. **Como encontrar o registro de imigrantes italianos no Brasil.** Fev. 2021. Disponível em: <<https://www.oriundi.net/italia/como-encontrar-o-registro-de-imigrantes-italianos-no-brasil.html>>. Acesso: 25/11/2022.

PAZUCH, Giovane. **Imigração italiana na colônia de Silveira Martins – RS: deslocamento, redes familiares e relações de poder (1877-1920).** III Simpósio Nacional de História – Recife, 2019.

PERTILE, Krisciê. FILIPPON, Kéllen. KUNZ, Jaciel Gustavo. Poelentaço de Monte Belo do Sul, RS – pequena história de um evento gastronômico. **Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade**, v. 5, n. 4, p. 644-654, 2013.

PRODANOV, Cleber Cristiano. FREITAS, Ermani Cesar. **Metodologia do Trabalho Científico: Métodos e Técnicas da Pesquisa e do Trabalho Acadêmico**. 2ª edição. Universidade Feevale. Novo Hamburgo, 2013.

PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa Proença. Alimentação e globalização: algumas reflexões. **Revista Ciência e Cultura**. ISSN 2317-6660. Vol. 62 no 4 São Paulo Oct. 2010.

RADIN, José Carlos. A indústria frigorífica no oeste catarinense e a participação dos ítalo (1940-1960). **Revista do Programa de Pró-Graduação em História**. História: Debates e tendências, v. 19, n. 4, p. 720-744, 23 dez. 2019.

REJOWSKI, Mirian. RUBIM, Rebeca Elster. Ecogastronomia – A busca pela ética e o prazer na alimentação e sua influência na relação homem x natureza. IX Seminário da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo, ago/set. 2012.

RODRIGUES, Márcio Luiz. NEUMANN, Rosane Márcia. **Colônias e colonizadoras na região Oeste de Santa Catarina: a atuação da Companhia Territorial Sul Brasil (1925 a 1950)**. XXVIII Simpósio Nacional de História, Florianópolis, jul. 2015.

RUGGIERO, Antônio de. A saudade dos sabores e o comércio étnico dos imigrantes italianos no Brasil (1875-1914). **Revista Práxis**, vol. 1, 2018, pp. 121-138 Universidade Feevale Brasil. Novo Hamburgo, a. 15, n. 1, jan./jun. 2018.

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

SILVA, Anna Carolina Alves Gomes da Silva e. TEODORO, Anderson Junger. SANTANA, Isabelle. Sagu de mandioca no Brasil: um paralelo entre a pesquisa de mercado e a rotulagem de alimentos. **Research, Society and Development**, vol. 10, n. 12, p. e242101220337, 2021. DOI: 10.33448/rsd-v10i12.20337. Disponível em: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/20337>. Acesso em: 4 dec. 2022.

SCALABRIN, Rebeca Basto. **O legado dos imigrantes e refugiados italianos na construção da cozinha ítalo-brasileira na região nordeste do Rio Grande do Sul**. Instituto Federal de Santa Catarina, Florianópolis, dez. 2019.

SCAPIN, Beatriz. TROIAN, Alessandra. MACHADO, Edenilson Tafernaberry Lencina. **Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar: distribuição e desempenho na Quarta Colônia de Imigração Italiana do Rio Grande do Sul**. ISBN: 978-65-88243-90-9. 2020. Disponível em: <<https://www.even3.com.br/anais/sober2020/245758-DISTRIBUICAO-DO-PROGRAMA-NACIONAL-DE-FORTALECIMENTO-DA-AGRICULTURA-FAMILIAR-NA-QUARTA-COLONIA-DE-IMIGRACAO-ITALIA>>.

SCHNEIDER, Kamila Guimarães. A ecologia no prato: uma análise etnográfica sobre os conceitos de ecogastronomia e prazer. *Revista Alamedas*. Vol. 6, n. 2, 2018. e-ISSN 1981-025

TONIETTO, Jorge. **Vinhos brasileiros de 4ª geração: o Brasil na era das indicações geográficas**. Embrapa Uva e Vinho, Comunicado Técnico, 45. ISSN 1516-8093.

VENDRAME, Máira Ines. **Lá éramos servos, aqui somos senhores: a organização dos imigrantes italianos na ex-colônia Silveira Martins: 1877-1914.** 2007. 236 f. Dissertação (Mestrado em História) – Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007.

WOORTMANN, Ellen Fensterseifer. A comida como linguagem. **Revista habitus.** Goiania, vol. 11, num. 1, pág. 5-17, jan/jun 2013. e-ISSN 1983-7798.

APÊNDICE A

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)

Você está sendo convidado a participar da pesquisa intitulada Imigração Italiana: adaptação alimentar nas gerações ítalo-brasileira, que tem por objetivo descrever as vivências, adaptações e desafios alimentares vividos por uma família de imigrantes italianos fixados nas cidades de Heval D'Oeste e Erval Velho. Você não deve participar contra a sua vontade. Leia atentamente as informações abaixo e faça qualquer pergunta que desejar, para que todos os procedimentos desta pesquisa sejam esclarecidos.

Você não terá nenhum custo e também não obterá nenhuma remuneração com a participação na pesquisa. Sua colaboração é voluntária, assim, você poderá se recusar a participar e/ou abandonar a pesquisa a qualquer momento, sem nenhuma penalidade. Caso deseje, a qualquer instante você poderá ser esclarecido (a) quanto aos procedimentos da pesquisa. Você também pode imprimir cópia do presente documento, ou solicita-la pelo *e-mail* do pesquisador responsável.

Os dados serão coletados por meio de um trabalho de campo com conversação, podendo ser filmado ou gravado em áudio, e utilizados como objeto de estudo do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) pela pesquisadora responsável Rafaela Pereira Miranda, discente do curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará. A pesquisadora garante que seus dados pessoais não serão divulgados, sendo as informações obtidas utilizadas apenas como objeto de estudo.

A qualquer momento a pesquisadora responsável estará disponível para sanar possíveis dúvidas que possam surgir, através do contato (85) 99986-7132 ou pelo e-mail: rafacla02pm@hotmail.com

Se você tiver alguma consideração ou dúvida, sobre a sua participação na pesquisa, entre em contato com o Comitê de Ética em Pesquisa da UFC/PROPESQ – Rua Coronel Nunes de Melo, 1000 - Rodolfo Teófilo, fone: 3366-8344/46. (Horário: 08:00-12:00 horas de segunda a sexta-feira).
O CEP/UFC/PROPESQ é a instância da Universidade Federal do Ceará responsável pela avaliação e acompanhamento dos aspectos éticos de todas as pesquisas envolvendo seres humanos.

Diante do que foi mencionado, a orientação quanto ao teor da pesquisa e a compreensão da natureza e o objetivo do estudo, eu _____, _____ anos, portador do RG: _____, declaro que é de livre e espontânea vontade

que aceito participar desta pesquisa. Eu declaro que li cuidadosamente este Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e que, após sua leitura, tive a oportunidade de fazer quaisquer perguntas sobre o seu conteúdo, como também sobre a pesquisa, e recebi explicações que responderam por completo minhas dúvidas.

Erval Velho, ____ / ____ / ____

(Assinatura)

Assinatura do (a) pesquisador (a)

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)

Você está sendo convidado a participar da pesquisa intitulada Imigração Italiana: adaptação alimentar nas gerações ítalo-brasileira, que tem por objetivo descrever as vivências, adaptações e desafios alimentares vividos por uma família de imigrantes italianos fixados nas cidades de Heval D'Oeste e Erval Velho. Você não deve participar contra a sua vontade. Leia atentamente as informações abaixo e faça qualquer pergunta que desejar, para que todos os procedimentos desta pesquisa sejam esclarecidos.

Você não terá nenhum custo e também não obterá nenhuma remuneração com a participação na pesquisa. Sua colaboração é voluntária, assim, você poderá se recusar a participar e/ou abandonar a pesquisa a qualquer momento, sem nenhuma penalidade. Caso deseje, a qualquer instante você poderá ser esclarecido (a) quanto aos procedimentos da pesquisa. Você também pode imprimir cópia do presente documento, ou solicitá-la pelo *e-mail* do pesquisador responsável.

Os dados serão coletados por meio de um trabalho de campo com conversação, podendo ser filmado ou gravado em áudio, e utilizados como objeto de estudo do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) pela pesquisadora responsável Rafaela Pereira Miranda, discente do curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade

Federal do Ceará. A pesquisadora garante que seus dados pessoais não serão divulgados, sendo as informações obtidas utilizadas apenas como objeto de estudo.

A qualquer momento a pesquisadora responsável estará disponível para sanar possíveis dúvidas que possam surgir, através do contato (85) 99986-7132 ou pelo e-mail: rafaella02pm@hotmail.com

Se você tiver alguma consideração ou dúvida, sobre a sua participação na pesquisa, entre em contato com o Comitê de Ética em Pesquisa da UFC/PROPESQ – Rua Coronel Nunes de Melo, 1000 - Rodolfo Teófilo, fone: 3366-8344/46. (Horário: 08:00-12:00 horas de segunda a sexta-feira).

O CEP/UFC/PROPESQ é a instância da Universidade Federal do Ceará responsável pela avaliação e acompanhamento dos aspectos éticos de todas as pesquisas envolvendo seres humanos.

Diante do que foi mencionado, a orientação quanto ao teor da pesquisa e a compreensão da natureza e o objetivo do estudo, eu _____, _____ anos, portador do RG: _____, declaro que é de livre e espontânea vontade que aceito participar desta pesquisa. Eu declaro que li cuidadosamente este Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e que, após sua leitura, tive a oportunidade de fazer quaisquer perguntas sobre o seu conteúdo, como também sobre a pesquisa, e recebi explicações que responderam por completo minhas dúvidas.

Herval D'Oeste, ____ / ____ / ____

(Assinatura)

Assinatura do (a) pesquisador (a)

APÊNDICE B

Questionário aplicado aos ítalo-brasileiros residentes em Herval D'Oeste e Erval Velho

Questionário aplicado para entrevistada 1:

1. Qual seu nome?
2. Quantos anos você tem?
3. Você atualmente mora onde?
4. Você morava aonde quando criança?
5. Você se lembra da sua infância?
6. Sabe informar o por que seus pais mudaram da Itália para o Brasil?
7. Você morava com quem?
8. Você trabalhava com o que?
9. Quais alimentos consumia quando criança?
10. Consegue descrever os alimentos que consumia quando criança?
11. Você plantava ou criava animais?
12. Com quantos anos aprendeu a cozinhas?
13. Você passou seus conhecimentos culinários aos seus filhos?
14. Saberá diferenciar alguma comida vinda da Itália?
15. Você se considera uma ítalo-brasileira?

Questionário aplicado aos entrevistados 2, 3, 4 e 5:

1. Qual seu nome?
2. Quantos anos você tem?
3. Você atualmente mora onde?
4. Você morava aonde quando criança?
5. Você se lembra da sua infância?
6. Com quem você morava?
7. Você trabalha ou trabalhava com o que?
8. Quais alimentos consumia quando criança?
9. Você acha que a sua alimentação mudou de antigamente para hoje?
10. Você trabalhou na roça? Plantando o que?
11. Você criava animais?
12. Com quantos anos aprendeu a cozinhar? Alguém lhe ensinou?
13. Você passa seus conhecimentos aos seus filhos?
14. Saberá diferenciar alguma comida vinda da Itália?
15. Você se considera um ítalo-brasileiro?

Questionário aplicado aos entrevistados 6 e 7:

1. Qual seu nome?
2. Quantos anos você tem?
3. Você atualmente mora onde?
4. Já teve que se mudar?
5. Você se lembra da sua infância?
6. Com quem você morava?
7. Quais alimentos você consumia quando criança?

8. Você percebe alguma mudança na sua alimentação? Você acha que os *fast-foods* mudaram sua alimentação?
9. Você trabalhou na roça?
10. Você criou animais?
11. Você passa seus conhecimentos aos mais jovens?
12. Você sabe cozinhar?
13. Saberá diferenciar alguma comida vinda da Itália?
14. Você se considera um ítalo-brasileiro?