

Variações da Micro-História no Brasil: temas, abordagens e desafios



OKOS
EDITORA

Alexandre Karsburg
Maíra Ines Vendrame
(Orgs.)

Alexandre Karsburg
Maíra Ines Vendrame
(Orgs.)

Variações da
Micro-História no Brasil:
temas, abordagens e desafios

E-BOOK



2019

Entre resistências e integração: a cultura alimentar nas memórias e na literatura dos primeiros imigrantes italianos no Rio Grande do Sul

Antônio de Ruggiero*

Introdução

Através desse breve artigo, gostaria de refletir sobre o papel que a comida e as culturas gastronômicas têm desempenhado, e desempenham, como elementos distintivos e simbólicos fortes na definição de identidades coletivas "étnicas". Em particular, refiro-me à imigração italiana no estado brasileiro do Rio Grande do Sul que, a partir de 1875, deu acolhimento a um grande número de camponeses peninsulares que se tornaram proprietários de novas terras colocadas à venda pelo governo imperial. A formação, na Serra Gaúcha, de colônias relativamente homogêneas de imigrantes provenientes do Norte da península, estimulou inicialmente algumas formas de "resistências gastronômicas". Com a chegada das primeiras famílias se intensificaram, por exemplo, os enxertos de videiras italianas. Os colonos carregavam em suas malas nas travessias transoceânicas os ramos da videira, junto com outras sementes "na esperança de conseguir cultivar também na terra de destino, aquelas variedades de legumes ou cereais, das quais conheciam as virtudes, os defeitos e as necessidades" (CRISTALDI, 2015). Ao mesmo tempo, também as primeiras oliveiras e várias árvores frutíferas italianas entraram na região, alimentando uma nova tendência de sistema de policultura, sobre o qual o imigrante italiano baseava a sustentação das famílias coloniais.

Sempre se reconheceu o papel dos italianos como difusores de modelos e costumes gastronômicos típicos de sua própria cultura, que se beneficiou de uma grande riqueza de tradições diferenciadas entre as várias regiões, historicamente impregnadas de influências e sobreposições externas greco-romanas, árabes, espanholas, franceses, etc. Como notou o jornalista Francesco Bianco com certa retórica nacionalista em 1922,

* Professor Permanente do Programa de Pós-Graduação em História da Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul (PUCRS).

depois de uma visita aos principais locais de imigração no Brasil, os italianos quase teriam monopolizado o comércio de alimentos e com seus conhecimentos na cozinha, teriam sido capazes de "impor sua própria gastronomia, assumindo o domínio da gosto culinário desses povos" (BIANCO, 1922, p. 188).

Existem muitos testemunhos sobre a emigração histórica italiana nas novas colônias agrícolas do Rio Grande do Sul, que nos permitem destacar alguns aspectos, acredito interessantes, nesse sentido. Em particular, escolhi algumas narrativas histórico-literárias e memórias de imigrantes italianos, significativas do ponto de vista histórico-antropológico, para retratar fenômenos relativos às dinâmicas da inicial preservação de uma "identidade coletiva gastronômica italiana". Nestas fontes, ao mesmo tempo, se evidenciam os fenômenos de hibridismo cultural, que convergiram na criação de uma gastronomia transnacional, denominada "colonial italiana".

Resistências

Um interessante romance histórico de Gian Domenico Mazzocco, *Il bosco veneziano*, publicado na Itália em 1999, narra a epopeia dos miseráveis habitantes da região vêneta próxima ao bosque do Montello, que foram historicamente vítimas dos governos locais que se alternaram na gestão do território. De fato, os *montelliani* foram erradicados à força de sua pátria natal, para chegar às colônias do Rio Grande do Sul no final do século XIX procurando, se não a "cuccagna" prometida – a respeito da qual poucos acreditavam, apesar da propaganda dos recrutadores –, pelo menos uma vida mais digna, sem precisar fugir das leis restritivas e injustas aplicadas para regulamentar a exploração da floresta, única subsistência possível para essas famílias. Na história, mantém-se o léxico e os esquemas mentais da oralidade camponesa – que o autor conhece muito bem – para descrever eficazmente a tragédia de todos aqueles indivíduos que perderam a própria terra de origem. Os *montelliani* representam a metáfora universal daqueles que, já exilados de fato em pátria, escolhem a imigração para procurar uma outra pátria possível. Chegando ao mato brasileiro, porém, sentirão de modo opressor o senso de distância de tudo e de todos e a primeira preocupação será aquela de replicar no lugar de acolhimento, como uma forma de "resistência", os principais elementos culturais identitários da terra natal. Isto é evidente, por exemplo, na escolha de chamar "Nuova Giàvera" – recuperando o nome do vilarejo vêneta de origem – os lotes atribuídos às famílias provenientes daqueles lugares

(MAZZOCATO, 1999). Fora da narrativa romanesca, sabemos bem quantas localidades com o nome de “Nova Vicenza”, “Nova Pádua”, “Nova Bassano”, “Nova Trento”, “Nova Brescia”, “Nova Milano” etc. foram historicamente presenças reais na região rio-grandense ocupada pelos primeiros colonos italianos.

Quando o protagonista do romance de Mazzocato, Bino Barro, chega ao Rio Grande do Sul com o filho Toni, em 1882, traz consigo um ramo de videira das suas terras vênetas, pois, apesar de conhecer as dificuldades e as diferenças geográficas e climáticas, se propõe a produzir um vinho que seja “bom” e que possa lhe lembrar o vinho da sua casa.

As tradições gastronômicas representam um dos elementos identitários mais fortes, ao lado da religião e da língua, entre os imigrantes nestas terras. Como escreveu o antropólogo italiano Ernesto Di Renzo, em todos os processos migratórios a comida assume um papel de “catalizador de lembranças” oferecendo aos protagonistas desta mobilidade a possibilidade de abater as barreiras espaço-temporais para se reconectar com os lugares e os afetos de origem (DI RENZO, 2015, p. 406).

Sobre este tema, em uma interessante análise referente às escritas populares e às correspondências privadas de alguns lígures emigrados na América do Sul no período da grande emigração, Fabio Caffarena destacou a saudade dos “sabores de casa” e a ligação indissolúvel com as tradições alimentares das suas origens como um tema habitual e bastante assíduo. Ressalta-se a importância deste tipo de documentação, considerando que o assunto da comida se liga diretamente a uma dimensão emotiva íntima e familiar. Para amenizar a inexorável dificuldade da integração em uma realidade completamente nova se procuravam estratégias que permitissem reatar o vínculo com a comunidade de origem e “estancar a hemorragia da identidade subjetiva e social” (CAFFARENA, 2006, p. 2) presente nos lugares de acolhimento.

Também no caso específico brasileiro, embora muitas cartas provenientes das regiões coloniais italianas enfatizassem voluntariamente os aspectos positivos ligados à abundância “americana” nos consumos e a uma dieta cotidiana que se beneficiava de alimentos por vezes raros nos campos italianos – como a carne – (FRANZINA, 1979), a questão da nostalgia gastronômica é fortemente presente.

Nesta perspectiva, o estado brasileiro do Rio Grande do Sul se revela extremamente interessante, considerando o grande número de agricultores italianos que desde 1875 tornaram-se proprietários de novas terras devolutas, colocadas à venda pelo

governo imperial. A formação na *Serra Gaúcha* de colônias relativamente homogêneas de imigrantes provenientes do Norte da península, estimulou inicialmente algumas formas de “resistência gastronômica”. Com a chegada das primeiras levadas se intensificaram, por exemplo, como foi dito, os enxertos de videiras italianas, cujos brotos eram transportados diretamente dentro das malas nas travessias transoceânicas, conservados até mesmo dentro das batatas, para manter o grau de umidade necessário até o momento do desembarque.

As primeiras vinhas experimentais, que muitas vezes não deram bons êxitos, em outros casos permitiram a preservação até os dias de hoje de espécies de videira que na Itália não são mais cultivadas. Um exemplo é a uva “*Ancelotta*”, que se tornou a base de alguns vinhos dignos, produzidos hoje na região colonial, enquanto na Itália é utilizada apenas em poucos pequenos cortes. Juntos aos brotos das videiras, chegaram também as primeiras oliveiras italianas, importadas em Caxias do Sul em 1882 por Giuseppe Boff, seguido por Annuccio Ungaretti alguns anos mais tarde. A mesma coisa ocorreu com as plantas frutíferas, e é o caso de recordar o nome de Giuseppe Eberle que, em 1884, transportou consigo da Itália numerosas plantinhas de macieira, pereira, cerejeira, castanheira e amendoeira, que deram origem a um dos mais importantes pomares da região (CINQUANTENARIO, 2000, p. 224-225). Como nos informam os dados encontrados no célebre almanaque “*Cinquantenario della colonizzazione italiana nel Rio Grande del Sud*”, outros ilustres pioneiros italianos, principalmente vênets, transformaram-se em mestres que serviam de exemplo para a difusão das novas técnicas de agricultura racional e pelo enxerto de novas espécies de árvores de frutas, vinhas e oliveiras provenientes da península (CINQUANTENARIO, vol. I, 1925, p. 432-433). Se importaram da Itália também os plátanos, estranhos ao mato brasileiro e que ainda hoje representam um elemento paisagístico característico da região (CRISTALDI, 2015). Junto às sementes mais variadas que os imigrantes transportaram nas próprias bagagens, não faltavam nem mesmo os saquinhos cheios de ovos do bicho da seda, e se registram na região algumas experiências de sericultura devidas à engenhosidade de colonos italianos que já a praticavam na pátria natal (CINQUANTENARIO, vol. I, 1925, p. 432-433).

Estranhamento e integração

A contribuição mais evidente dos imigrantes foi, porém, desde muito cedo a criação de uma cultura gastronômica híbrida, definida “colonial”, que perpetuava as tradições e os saberes de origem, através da adaptação aos produtos locais (como a preparação da polenta, do vinho, do óleo, dos salames, dos queijos, da massa, etc.). Podemos falar de um *Know How* culinário italiano que se integra – se “transnacionaliza” utilizando uma expressão mais atual – para se adaptar às condições e possibilidades oferecidas pelo lugar de acolhimento.

Um exemplo literário interessante neste sentido é o romance colonial *Vita e storia de Nanetto Pipetta*, de autoria do padre capuchino Achille Bernardi, publicado em capítulos nos anos vinte do século XX no principal jornal étnico da região colonial italiana. Obra escrita em dialeto vênето misturado com palavras em português, tornou-se uma referência importante para reconstruir aspectos antropológicos, sociais e linguísticos da primeira imigração italiana na região. Não me detenho muito sobre o trabalho que projeta no jovem Nanetto de Veneza, o símbolo do colono vênето, que embarcou para o Novo Mundo cultivando o sonho da *Cuccagna* em uma terra que prometia comida e riqueza para todos. Quando chegará ao Rio Grande do Sul, encontrará uma realidade bem mais dura e frugal a respeito do *Eldorado* sonhado antes de embarcar. De uma coisa, porém, não podia lamentar-se: “*in Mérica de fame non se morre!*” exclama, quando apenas desembarcado experimenta uma batata doce de dimensões nunca vistas antes:

“Barbaridade! Que batatona! [...] Vou ter comida por uma semana não é? São todas assim as batatas-doces aqui na América? Mas também que gostosa! Lá na Itália, em casa de minha coitada mãe, nunca provei uma coisa tão boa assim! [...] Agora sinto que estou realmente na América! Garanto que jamais tive uma comilança igual a da desta noite. Não, nunca!” (BERNARDI, 1988, p.75)¹⁰⁰.

Assim como se impressiona com os pinhões enormes e gostosos nas pinhas que caíam das gigantescas araucárias da região; com a quantidade de leite que podia consumir à vontade e sem restrições; com o charque desconhecido até aquele momento; assim como a farinha de mandioca e os feijões pretos (BERNARDI, 1982). E as surpresas não tinham ainda terminadas. Enorme foi o espanto, quando pela primeira vez se encontrou diante de uma “árvore salameira”, definição que deu de uma grande

¹⁰⁰ Utiliza-se aqui a versão em português do romance, publicada em 1988 (Bernardi, 1988).

bananeira com uma penca de “salames” verdes e amarelos suspensos em cachos sobre os ramos. Descobriu, assim, pela primeira vez, o gosto saboroso das bananas: “Resolveu provar aqueles ‘salames’. Gostou demais!...Comeu a saciedade, deixando o estômago plenamente satisfeito” (BERNARDI, 1988, p. 132).

Constatando a abundância de produtos que podiam ser cultivados, o jovem colono se encontra diante, porém, ao desafio de domar esta natureza selvagem adaptando também os hábitos culinários de casa aos costumes tradicionais e aos alimentos típicos locais. Não gostava, por exemplo, de como se preparava a feijoada e não compreendia como os nativos pudessem apreciar a água quente do chimarrão, que ele não conseguia mesmo tomar (BERNARDI, 1988, p. 93). Também a tão amada polenta, que lembrava sempre com certa saudade os preparos culinários da mãe que permaneceu em Veneza, devia ser “remexida” com o método tradicional típico da sua região.

Nesse sentido, elementos de análises interessantes se encontram na coleção de memórias, hoje publicadas como *Memórias de um imigrante italiano*, escritas no início do Novecentos (mas inéditas até 1975) por Giulio Lorenzoni, um vêneto de Maróstica que, em 1878, com a idade de 14 anos, imigrou para o Rio Grande do Sul junto com seus familiares. Nestas páginas, com simplicidade estilística e certa fidedignidade histórica, percorrem os momentos referentes à chegada da família Lorenzoni na nova realidade *gaúcha*, e os eventos ligados às várias transferências entre uma localidade e outra da região de colonização italiana. O autor evoca com certa precisão as sensações que provou quando ainda menino, se confrontou com hábitos culinários diversos e também com as potencialidades que o mato rio-grandense podia oferecer (LORENZONI, 1975).

Na verdade, a sensação de estranhamento, em certos aspectos também agradáveis, já começava desde o primeiro dia de embarque no transatlântico brasileiro que o teria transportado da Itália, na ilha de Santa Cruz, próximo de Florianópolis, onde:

Uma enorme quantidade de bananeiras, de longas e largas folhas, plantações de cana de açúcar, laranjeiras carregadas e outras árvores de zona tropical adornavam aquela pequena ilha, exalando um perfume balsâmico, absolutamente desconhecido por nós, europeus (LORENZONI, 1975, p.32).

A primeira etapa no território gaúcho foi no porto de Rio Grande, antes de pegar a rota de Porto Alegre. Aqui descobriu pela primeira vez a cachaça brasileira, que não era exatamente parecida com a *grappa* das suas terras, mas que teve o mérito de “criar ânimo para enfrentar o futuro” entre os seus compatriotas ainda temerosos (LORENZONI, 1975, p. 37). Fascinado, por exemplo, com a grande disponibilidade de carne bovina e suína permaneceu impressionado com o preparo do churrasco, assim como do charque e da nutriente feijoada, que associava ao cozimento dos desconhecidos feijões pretos, também as partes menos nobres do porco. Tudo era acompanhado, ao menos até a chegada em massa dos italianos, da indispensável farinha de mandioca “que substituía o nosso pão”. Depois dos primeiros tempos de desmatamento, na região aumentou substancialmente o cultivo do trigo, que junto a outros cereais se tornou o elemento mais importante para interromper a monotonia dos campos cultivados com milho.

Outras considerações se referem ao chimarrão, ou seja, ao extrato de erva bebido no café da manhã e após todas as refeições dos *gaúchos*, preparado dentro de um recipiente feito de uma espécie de abóbora esvaziada, secada e aberta em cima – o porongo. O mesmo tipo de recipiente que os colonos, na realidade, utilizaram para o bem mais apreciado vinho, mesmo nos campos italianos. A comitiva de Lorenzoni não amava certamente esta infusão, descrita como excessivamente amarga:

Para nós esta bebida não agradava, por achá-la amargosa, e preferíamos muito mais uma xícara de café ou mesmo uma taça de chá, isto é, o mate feito com água fervendo, coado e adoçado; era o que gostávamos! (LORENZONI, 1975, p. 47)

E também a respeito da carne, destacava como esta se encontrasse em abundância e a baixo preço. Ao mesmo tempo, porém, criticava os hábitos dos habitantes locais, que a preparavam sem harmonizá-la adequadamente. O problema estava no fato que faltava a inclusão da cultura das “hortaliças”, e mais em geral das verduras, bastante escassamente utilizadas como acompanhamento (LORENZONI, 1975, p. 45-46). Para não falar da desconhecida cultura da massa, e em particular evocava os talharins, típicos da sua tradição, que – escrevia amargurado – “ao menos nestes primeiros tempos, deveriam ser esquecidos” (LORENZONI, 1975, p. 46).

Várias vezes, Lorenzoni evidencia a escassa predisposição dos autóctones a utilizar de maneira mais profícua e também criativa, os produtos da terra que podiam crescer com exuberância. Assim como os produtos do céu... referindo-se a grande

quantidade de espécies de pássaros, sobretudo as perdizes, que não eram caçadas até a chegada dos imigrantes. A atividade venatória na serra gaúcha se consolida efetivamente com o ingresso dos italianos. Também o personagem de Achille Bernardi, “Nanetto Pipetta”, como o real Luigi Lorenzoni, harmonizava satisfatoriamente a sua polenta, com o preparo das numerosas espécies de aves que conheceu no lugar de acolhimento (BERNARDI, 1988, p. 184-189).

Desde o início, os colonos enjoados pela monotonia alimentar local, começaram a experimentar novas plantações e se equiparam com aquilo que tinham, com o objetivo de reproduzir pratos mais saborosos e variados, alimentando assim um sistema de policultura na região. As observações no texto são emblemáticas:

Uns procuravam sementes de hortaliças como: chicória, ‘radici’, couves, cebola, salsa, e outros interessavam-se mais em plantar batatas inglesas e batatas doces, abóboras e aipim, mudas de pêssego, galhos de figueiras, amoreiras, muda de parreiras, muito raras naqueles lugares, enfim, tudo o que encontrassem servia e levavam para ser plantado. Desta maneira, em pouco tempo, já podiam comer um bom prato de salada e, como não tinham azeite, condimentavam com toucinho frito, e o vinagre era substituído por ácido acético (LORENZONI, 1975, p. 71).

As considerações de Lorenzoni, em suma, confirmam as sugestões derivadas pelos numerosos testemunhos narrativos que relatam as experiências populares e as memórias da região colonial, evidenciando sempre o peso da contribuição italiana em diversos novos preparos culinários.

A qualidade do vinho, por exemplo, começou a melhorar, embora com progressos lentos e conturbados, já que desde os primeiros anos os colonos enfrentaram as dificuldades de adaptação que as videiras italianas apresentavam nestas terras. Por muito tempo foram obrigados a utilizar aquela, que na realidade se apresentava como a grande inimiga da boa qualidade: a uva Isabela, videira americana já experimentada com êxitos positivos pelos imigrantes alemães, que dava bons resultados, era fácil de cultivar, resistia aos parasitas, mas produzia um vinho adocicado definido como *fragola* (morango). E também quando persistiam com tipologias vinícolas italianas, o resultado era profundamente diferente daquele obtido no país de origem, considerando as diferenças enormes entre os dois contextos morfológicos e climáticos. Apesar dos problemas enfrentados, já no final do século XIX o pioneiro *lucchese* Antonio Pieruccini foi o primeiro produtor que exportava de Caxias do Sul para vários estados

brasileiros, inúmeras variedades de vinhos, sobretudo, de brancos. E ao lado do vinho, os colonos produziram desde os primeiros tempos o seu destilado, a *grappa* (graspa), que substituiu quase totalmente a cachaça destilada da cana de açúcar (CINQUANTENARIO, 2000).

Entretanto, o papel principal da enologia nas novas terras do Brasil meridional, não impediu que os italianos iniciassem a produzir também vários produtos relacionados ao leite de vaca. O bom tratamento e o envelhecimento do queijo, a exemplo, é uma novidade que chegou com os camponeses vênets que, embora o pudessem consumir em quantidades mínimas na sua pátria, conheciam perfeitamente as técnicas de preparo, por exemplo do *mascarpone* e da manteiga, consumidos abundantemente na colônia, enquanto na Itália era só um privilégio para os *signori*, grandes proprietários de terras (GASPERIN, 2000, p. 140–144). Para não falar, também, do rico consumo de verdura seja cozida quanto em salada; tanto que os brasileiros brincavam dizendo que os italianos comiam como os cavalos: “erva e milho”.

Depois havia os animais domésticos para criar: as galinhas e, sobretudo, o porco. Mesmo neste caso conheciam com perfeição as técnicas do tratamento e da conservação apropriada para produzir salames, banhas, *cotechini*, etc. (GASPERIN, 2000)¹⁰¹, elementos típicos, hoje, da gastronomia colonial italiana, mas desconhecidos até então.

Ao lado dos cereais mais conhecidos, os imigrantes traziam nas suas travessias oceânicas também as sementes de várias qualidades de feijões. Não amavam os feijões pretos, pois consideravam o sabor deles demasiado selvagem, e com os feijões claros introduziram ao mesmo tempo a preparação da sopa de legumes (o *minestrone*). O *minestrone* nos primeiros anos se tornou verdadeiramente o símbolo desta integração e hibridização entre as duas culturas, pois não existindo todos os alimentos à disposição, os colonos o preparavam com as principais verduras do campo, inserindo, porém, sempre pedaços de carne seca e farinha de mandioca, antes que o trigo estivesse disponível para fazer os tantos desejados talharins.

¹⁰¹ O livro de Alice Gasperin, publicado em 2000 remete à transcrição de memórias da autora em 1997 quando tinha 90 anos de idade. A obra publicada em *Talian* com tradução em português, nos oferece, em mais de 400 páginas, um panorama exaustivo e sugestivo, ligado às lembranças das tradições e dos costumes perpetuados pelos imigrantes italianos nas colônias de Bento Gonçalves e de Caxias do Sul. Grande parte dessas lembranças, remetem com lucidez e detalhes a questões gastronômicas e ao preparo dos alimentos em cozinha.

Abandonaram, porém, velozmente a farinha de mandioca para cultivar trigo para o pão e as massas, enquanto o número de moinhos, hoje conservados a símbolo da epopeia migratória, aumentaram substancialmente em toda a região. Depois de pouco mais de um ano da sua chegada, o jovem Giulio podia novamente saborear a sua massa de grão:

Chegou a época da colheita do trigo que foi esplendida; os moinhos para esse cereal também estavam prontos e depois de um mês, mais ou menos, isto é, aos primeiros dias de janeiro de 1880, podia-se comer o excelente talharim e todos construía um forinho de barro, pois tijolos não havia, onde se cozinhava o pão.

E na frase sucessiva, sintetiza um pouco todo o significado, mesmo em uma perspectiva simbólica, de alguns alimentos tradicionais representativos na cultura italiana:

Nesse andar o colono dia a dia melhorava seu padrão de vida, satisfeito, feliz, sentindo-se um pequeno proprietário, livre e independente, esquecendo assim todos os sofrimentos e dificuldades passados depois de sua saída da Pátria (LORENZONI, 1975, p. 72).

Entre a colônia e a cidade

Enfim, gostaria de utilizar um romance histórico ainda muito pouco conhecido: *Al di qua dell'Oceano (Vita coloniale)*, publicado pela primeira vez em São Paulo pelo imigrante toscano Pietro Azzi, nos anos vinte do Novecentos. No livro, ambientado inteiramente no Rio Grande do Sul no final do século XIX, se encontram inúmeras referências autobiográficas que possibilitam uma dupla abordagem: em relação à vida colonial agrícola em si e à experiência imigratória vivida pelo protagonista no contexto urbano de Porto Alegre, capital do Estado. Não obstante o caráter fictício dessa obra, que podemos definir para literária, amadora e sem grandes pretensões estilísticas, realizada à distância dos eventos narrados, existe elementos verídicos e pertinentes que podem ajudar na compreensão de algumas dinâmicas relativas aos processos de integração nestas terras, entre os séculos XIX e XX. Um aspecto que mais do que outros nos convence, é justamente a atenção dedicada à vida cotidiana e aos costumes alimentares dos imigrantes, com uma análise que permite de evidenciar as grandes diferenças entre a colônia agrícola e a grande cidade, onde a comunidade é heterogênea e dividida por fortes regionalismos.

Os centros urbanos maiores ou menores tornaram-se o cenário ideal para a preservação da “pureza” gastronômica, garantida através da importação de produtos autênticos da península, e a proliferação de *trattorie*, bares e restaurantes de compatriotas, onde se perpetuava o consumo de alimentos genuinamente italianos (CORTI, 1998). Estes últimos transformaram-se, em suma, em um “recurso étnico” estratégico, do qual muitos peninsulares aproveitaram para abrir *casas de despachos*, que importavam produtos gastronômicos diretamente das diversas regiões italianas, sobretudo, no final do Oitocentos, quando o governo italiano procurou potencializar as várias formas de “mercado induzido” que a imigração podia favorecer.

O autor do romance, que pode permitir-se uma análise comparativa, evidencia como existisse na região colonial uma *osteria* com o nome enganador “*Al buon vino italiano*”, que na realidade propunha exclusivamente “um vinho genuinamente local conhecido como *fragola* (doce)”, um produto de fato híbrido –“transnacional”, filho de uma técnica italiana sim, mas também do fruto local que melhor se adaptava nestas terras. Os imigrantes da colônia na busca dos sabores da própria tradição, deram vida a uma região considerada de forte identidade culinária italiana, mas, de fato, alcançaram este resultado com formas evidentes de adaptações e transformações ligadas as condições específicas que o contexto permitia, seja no campo da vitivinicultura que do gastronômico. A cidade era outro mundo, como demonstram também as páginas dos almanaques comerciais e as inserções publicitárias nos numerosos jornais étnicos urbanos. E se é verdade que o ambiente cosmopolita urbano, em geral, possibilitava dinâmicas de integração cultural muito mais rápidas que nos contextos fechados e homogêneos da colônia, em relação a gastronomia o paradigma se inverte: era justamente na cidade que o elemento étnico italiano podia afirmar-se na sua versão “original”, ao menos até os primeiros processos de produção industrial.

É assinalada no romance a presença de numerosas casas de importação em Porto Alegre, principalmente na região do porto onde eram instalados grandes depósitos. O protagonista, por exemplo, passava o tempo livre no local de um seu conterrâneo de Lucca, que vendia produtos genuínos importados, como queijos e vinhos de alta qualidade, que ajudavam a diminuir a hemorragia identitária subjetiva e social presente nos lugares de acolhimento. Mesmo para o protagonista do romance de Azzi consumir azeite, cogumelos, vinhos, queijos típicos das suas regiões e disponíveis também do outro lado do oceano, significava religar o elo com as suas origens identitárias.

Tudo isso remete um pouco a uma das imagens mais sugestivas utilizadas por Edmondo de Amicis in *Sull'Oceano*, quando registrava a frequente propensão dos imigrantes italianos a desafiar os controles das alfândegas portuárias para trazer consigo na viagem seus produtos enogastronômicos, com a intenção de presentear os parentes que os esperavam do outro lado do oceano:

Era comovente escutar que se tratava de coisas sem valor, na maioria das vezes de presentes, que levavam para parentes ou amigos da América: alguns levavam uma garrafa de vinho especial; outros, um queijo *caciocavallo*; outros ainda, um salame ou um quilo de massa de Genova ou de Nápoles; um litro de azeite, uma caixa de figos secos, até um punhado de feijões, mas daquele cultivado em casa, daquele cantinho da horta que o amigo ou o parente certamente devia se lembrar (DE AMICIS, 2017, p. 250).

Muitos, nestas primeiras gerações de emigrantes, conseguiram construir discretas fortunas econômicas apontando sobre este aspecto subjetivo. O caso mais emblemático é aquele de São Paulo, mas, em escala menor, mesmo em Porto Alegre se assistiu a este fenômeno. Nas páginas dos jornais étnicos exaltava-se a genuinidade e a autêntica proveniência “italiana”, ou mais em geral, das várias regiões da península; publicavam-se as ofertas relativas à venda dos vinhos Chianti, Barolo ou Barbera; do azeite de Lucca; dos queijos “pecorini”, mas também produtos regionais mais procurados e específicos como as castanhas do Apeninos, o *panforte* de Siena e os *necci* da Garfagnana. Às vezes, o mesmo jornal “impunha” aos bons italianos - com uma linguagem quase “intimidatória” -, o consumo de alimentos e produtos “*nostrani*” (da nossa terra natal), não apenas porque considerados melhores e genuínos, mas também porque úteis para fortalecer um sentimento identitário étnico. Em um dos tantos anúncios direcionados para a comunidade dos toscanos na cidade de São Paulo, leia-se: “qualquer bom filho da Etrúria deve ter em sua mesa um panforte de Siena para se lembrar da pátria distante”¹⁰².

Também no Rio Grande do Sul não faltaram, de fato, alguns casos de estudos interessantes - entretanto muitas vezes ofuscados, por causa da atenção quase exclusiva que as pesquisas dirigiram para a preponderante imigração agrícola nas colônias -, tanto na capital como no interior do Estado, nas localidades aparentemente periféricas e isoladas. Em Porto Alegre não se podia ignorar a discreta quantidade de pequenos comerciantes italianos, entre os quais lucchesi, romagnoli e meridionais das províncias

¹⁰² Propaganda da “Confetteria São Bento” (das famílias Accasto e Lazzarone) repetidas inúmeras vezes no mês de dezembro de 1898 no jornal Fanfulla.

de Salerno, Avellino, Potenza e Cosenza (CONSTANTINO, 2015). Muitos se dedicaram à venda de gêneros alimentícios, frequentemente de importação italiana, que se associava àquela colonial, e nos principais bairros com forte presença italiana não faltavam os restaurantes e bares de imigrantes da península. Angelo Pellegrini, nas páginas do jornal italiano “Pasquino”, nos primeiros anos do século passado, patrocinava os “deliciosos funghi frescos” da Garfagnana, importados diretamente por uma empresa de Lucca e vendidos no seu magazine na cidade.

Exemplos interessantes de promoção e venda do made in Italy enogastronômico se repetiam também nas cidades portuárias principais como Rio Grande e Pelotas, na extremidade mais meridional do país, ou seja, duas das cidades mais cosmopolitas do Estado, considerada também a sua posição geográfica de fronteira com o Uruguai. O que mais surpreende, porém, era aquilo que ocorria nas pequenas cidades mais internas ou de fronteira, onde desde a metade do século XIX existia uma intensa mobilidade humana de europeus e, sobretudo, de italianos provenientes também dos países vizinhos. Nestas localidades os italianos não perderam a ocasião de inserir-se no comércio de gêneros alimentícios importados, tanto das colônias agrícolas do Estado como diretamente da península (DE RUGGIERO, 2018).

Um exemplo, seguramente emblemático, é o dos irmãos Emanuele Filiberto e Vincenzo Luisi, provenientes de Torraca, na província de Salerno, que em Cruz Alta, um pequeno centro urbano não muito distante da fronteira argentina, utilizado frequentemente como emblema do modelo de vida gaúcho, no começo do século XX fundaram uma grande casa comercial onde, além dos produtos da colônia, se encontravam:

Azeites de Genova, da Toscana e das Puglie; conservas de tomates de Parma e de Nápoles; conservas alimentares de todos os gêneros e tudo o quanto de melhor que se poderia encontrar na Itália. E a sua iniciativa não para por aqui [...] Importam da Itália sementes de hortaliças e de flores e brotos de vinhas muito procurados e que até agora deram resultados surpreendentes (CINQUANTENARIO, 2000, p. 249, v. 2).

Um recanto da Itália e das suas comidas deliciosas, em suma, no coração do pampa, que nos diz muito a respeito da importância histórica dessa penetração cultural no mundo.

Considerações finais

As tradições gastronômicas representaram certamente um dos elementos identitários mais fortes, junto com a religião e a língua, entre os imigrantes nestes territórios. Relativamente a isso, nas primeiras décadas da colonização italiana no Rio Grande do Sul, os imigrantes se empenharam na preservação de hábitos e valores genuinamente italianos em uma tentativa de transplante efetivo da própria cultura. As condições particulares dos processos de colonização organizados nos estados meridionais do Brasil, facilitaram a realização destas dinâmicas de conservação, considerando também o isolamento das colônias que acolheram grupos relativamente homogêneos de peninsulares provenientes das mesmas regiões do Norte. Se é verdade – como é amplamente enfatizado nas inúmeras pesquisas históricas sobre o fenômeno migratório no Brasil meridional – que os agricultores italianos chegavam na maior parte das vezes desprovidos de capitais e bens pessoais, não podemos ignorar o grande capital “imaterial” representado, por exemplo, pelo conhecimento das técnicas de preparação de diversos alimentos e pela introdução de novos saberes e sabores em cozinha. A que hoje é identificada como “comida colonial italiana” – valorizada também por finalidades turísticas em toda a região da Serra Gaúcha – é o resultado dos inevitáveis processos de transculturação, que transformaram e adaptaram os costumes gastronômicos de origem à realidade local.

Repropor na mesa uma comida parecida com a de casa, é uma experiência que se liga diretamente à lembrança dos sabores perdidos, algo que permite uma reconexão, pelo menos parcial, com os lugares e os afetos de origem. Por isto, o interesse emotivo de milhares de imigrantes localizados espiritualmente entre dois espaços (o de partida e o de chegada) se tornou, também, o estímulo principal para a proliferação – paralelamente àquilo que acontecia com a cozinha colonial- de empreendimentos comerciais étnicos que garantiram em um primeiro momento a possível manutenção dos costumes alimentares originários. Inicialmente percebida como uma forma de resistência cultural e de defesa das tradições mais íntimas, ao longo dos anos a gastronomia italiana contribuiu, ao mesmo tempo, para fomentar processos de integração e interação, construindo novas identidades culinárias transnacionais, na sua fusão com as diversas culturas gastronômicas de um país multiétnico como o Brasil.

Referências

AZZI, Pietro. *Al di qua dell'Oceano* (Vita coloniale): romanzo storico contemporaneo. São Paulo, 1948.

BERNARDI, Aquiles. *Nanetto Pipetta*: Nassuo in Italia e vegnudo in Mérica per catare la cuccagna. Porto Alegre: Escola Superior de Teologia São Lourenço de Brindes, 1982.

BERNARDI, Aquiles. *Nanetto Pipetta*. Versão portuguesa de Alberto Victor Stawínski e Maria Adami Tcacenco. Porto Alegre: Escola Superior de Teologia São Lourenço de Brindes; Caxias do Sul: EDUCS, 1988.

BIANCO, Francesco. *Il Paese dell'avvenire*. Milano-Roma: A. Mondadori, 1922.

CAFFARENA, Fabio. *Il viaggio dei sapori*: Il cibo nelle lettere degli emigranti in America, 2006. Disponível em: <<http://www.pellegrinoartusi.it/convegni-artusiani-2/2006-2/>>. Acesso em: 20 dez. 2018.

CINQUANTENARIO DELLA COLONIZZAZIONE ITALIANA NEL RIO GRANDE DEL SUD: 1875-1925. Vol.2. ed. Porto Alegre: Posenato Arte & Cultura, 2000.

CONSTANTINO, Núncia Santoro de. *L'italiano di Porto Alegre*: immigrati meridionali nella capitale del Rio Grande do Sul. Cosenza: Pellegrini, 2015.

CORTI, Paola. *Emigrazione e consuetudini alimentari*. L'esperienza di una catena migratoria. Em: CAPATTI, Alberto; DE BERNARDI, Alberto; VARNI, Angelo (a cura di). *Storia d'Italia: Annali 13: L'alimentazione*. Torino: Einaudi, 1998.

CRISTALDI, Flavia. *E andarono per mar a piantar vigneti*: gli Italiani nel Rio Grande do Sul. Todi (PG): Tau, 2015.

DE AMICIS, Edmondo. *Em alto-mar*. São Paulo: Nova Alexandria, 2017.

DE RUGGIERO, Antonio. A saudade dos sabores e o comércio étnico dos imigrantes italianos no Brasil (1875-1914). *Revista Práxis*, Novo Hamburgo, RS, a. 15, n. 1, jan./jun. 2018.

DI RENZO, Ernesto. *Cibo, identità, migrazione*: alcune riflessioni a margine dell'emigrazione italiana nel mondo. Disponível em: <https://www.academia.edu/8686237/Cibo_identità_migrazione_alcune_riflessioni_a_margine_dellemigrazione_italiana_nel_mondo>. Acesso em: 20 dez. 2018.

FANFULLA: Il Giornale Degli Italiani in Brasile dal 1893. São Paulo, 1898-1903.

FRANZINA, Emilio. *Merica! Merica!* Emigrazione e colonizzazione nelle lettere dei contadini veneti in America Latina 1876-1902. Milano: Feltrinelli, 1979.

GASPERIN, Alice. *Ricordi de la colônia*: Lembranças da colônia. Porto Alegre: Edições EST, 2000.

LORENZONI, Giulio. *Memórias de um imigrante italiano*. Porto Alegre: Sulina, 1975.

MAZZOCATO, Gian Domenico. *Il bosco veneziano*. Treviso: Santi Quaranta, 1999.