



# ARROZ, FEIJÃO E MACARRÃO:

entrelaçamentos e reconstruções da cultura alimentar  
de imigrantes italianos em São João del-Rei

doi: <https://doi.org/10.35699/2316-770X.2022.39027>

**KÁTIA LOMBARDI\***

**RESUMO** A proposta do presente artigo é investigar de que maneira acontecem entrelaçamentos culturais e transferências de identidades pelos hábitos alimentares de descendentes de imigrantes italianos. É possível reconstruir algo sobre bases que foram praticamente apagadas? A memória e a pós-memória (HIRSCH, 2012) são as ferramentas utilizadas para buscar relações com o passado. O processo de reconstrução pode ser visto como uma tentativa de refazer um passado dilacerado e, ao mesmo tempo, como uma oportunidade de inovação. Para Pollak (1992), a memória é seletiva, nem tudo fica gravado. Trata-se de um movimento descontínuo que perambula na errância, definido por Bhabha (2013) como tradução e que comunga com o pensamento de Benjamin (2009). A partir dos relatos orais de integrantes de seis famílias de imigrantes italianos em São João del-Rei, Minas Gerais – Longatti, Giarola, Lovatto, Tortoriello, Lombardi e Spinelli –, procuramos estabelecer relações entre lembranças, reconstruções, transferências culturais e alimentação.

**PALAVRAS-CHAVE** Pós-memória. Relato oral. Imigração italiana. Cultura alimentar. Reconstrução.

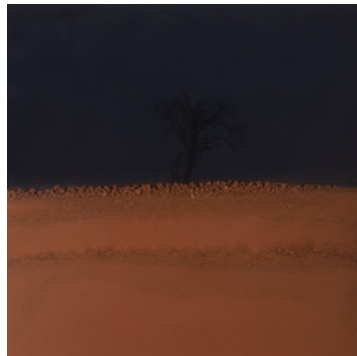
Rice, beans and pasta: interweavings and  
reconstructions of the food culture of Italian immigrants  
in São João del-Rei

**ABSTRACT** The purpose of this article is to investigate how cultural interlacements and identity transfers take place through the eating habits of descendants of Italian immigrants. Is it possible to rebuild something on bases that have been practically erased? Memory and post-memory (HIRSCH, 2012) are the tools used to seek relationships with the past. The reconstruction process can be seen as an attempt to remake a lacerated past and, at the same time, as an opportunity for innovation. For Pollak (1992), memory is selective, not everything is recorded. It is a discontinuous movement that wanders in errancy, defined by Bhabha (2013) as translation and that shares the thought of Benjamin (2009). Based on the oral reports of members of six families of Italian immigrants in São João del-Rei, Minas Gerais – Longatti, Giarola, Lovatto, Tortoriello, Lombardi and Spinelli –, we seek to establish relationships between memories, reconstructions, cultural transfers and food.

**KEYWORDS** Post-memory. Oral report. Italian immigration. Food culture. Reconstruction.

\* Professora do curso de Comunicação Social/Jornalismo e do Programa de Mestrado em Letras (PROMEL), da Universidade Federal de São João del-Rei (UFSJ)





## Introdução

Os processos migratórios humanos envolvem, além do deslocamento espacial, movimentos dinâmicos que ocasionam transformações culturais e sociais. De acordo com Homi Bhabha (2013), atravessar fronteiras exige um encontro com “o novo”, que não é parte do *continuum* de passado e de presente, mas que se refigura como um “entre-lugar”, um espaço intermediário entre culturas diferentes, possibilitando novas formas de cruzamentos, invenções e contaminações. Nesses encontros, as identidades culturais são incessantemente redefinidas e adaptadas ao tempo, às condições e aos ambientes nos quais os indivíduos se encontram.

Desde que os imigrantes italianos chegaram ao Brasil, as práticas alimentares têm sido o laço mais forte que eles mantêm com a cultura do país de origem. A alimentação é uma forma de marcar identidades, afirmar pertencimento, cultivar tradições. Os preparos alimentares são transmitidos ao longo das gerações – trata-se de conhecimentos dinâmicos e introduzidos no novo habitat.

Por um lado, o diálogo entre as culturas alimentares ítalo-brasileiras abriu caminhos para novas fontes de criação e diversidade, flexibilizando e incorporando ingredientes, agregando sabores, hábitos, resultando, até mesmo, no desenvolvimento de cozinhas regionais. Por outro, observamos que grande parte da história das famílias italianas que emigraram para o Brasil foi perdida, praticamente apagada. A justificativa mais comum é que, diante de tantos esforços para sobreviver e prosperar, não havia tempo para se preocupar em preservar hábitos do passado. Perguntamos, então: de que forma o histórico das cozinhas dos que migraram pode colaborar para evitar o total apagamento do passado? É possível reconstruir sobre essas bases que foram praticamente apagadas?

A proposta do presente artigo é investigar de que maneira os hábitos alimentares podem contribuir para possíveis reorganizações e entrelaçamentos culturais de grupos que fizeram o movimento de atravessar o oceano em busca de novas oportunidades. A reconstrução é uma tentativa de inovação e, ao mesmo tempo, uma chance de refazer, ainda que parcialmente, um passado dilacerado. Sabemos que a memória é seletiva (POLLAK, 1992) e o presente é construído a partir dos sabores do passado, procurando, muitas vezes, esquecer suas mágoas.

Em muitos casos, estamos nos referindo às experiências daqueles que cresceram dominados por narrativas que precederam seu nascimento, acontecimentos que lembram, mas que não necessariamente vivenciaram. Essa memória preservada, mesmo com a distância geracional, Marianne Hirsch (2012) chamou de pós-memória. O conceito está relacionado ao modo como as novas gerações recebem as histórias de seus antepassados contadas por familiares, por outras pessoas e também pela mídia, por livros, museus.

Essas transferências de valores são transmitidas de forma fragmentada e “des-canonicalizada”. De acordo com Bhabha (2013), trata-se de um movimento heterogêneo que perambula na errância e pode ser definido como tradução, comungando com a definição de Walter Benjamin:

Tal como a tangente toca a circunferência levemente e apenas num ponto, do mesmo modo que é esse contacto, mas não o ponto, que lhe dita a lei que guiará a sua trajectória rectilínea até ao infinito, assim também a tradução toca o original ao de leve, e apenas naquele ponto infinitamente pequeno do sentido, para seguir na sua órbita própria à luz de uma lei que é a da fidelidade na liberdade do movimento da linguagem. (BENJAMIN, 2009, p. 96)

Nesses espaços de culturas híbridas, onde tramitam processos de negociação e de tradução, procuramos pesquisar os hábitos alimentares de integrantes de seis famílias de imigrantes italianos em São João del-Rei, Minas Gerais: Longatti, Giarola, Lovatto, Tortoriello, Lombardi e Spinelli. A partir de relatos orais, conversas, lembranças e fotografias dessas famílias, procuramos estabelecer relações entre memória, tentativas de reconstrução, transferências culturais e alimentação. Esses narradores foram convidados a se aprofundarem na espessura das narrativas do passado, reatualizando-as. Pensando com Benjamin (1996), o esquecido pode ser reencontrado pela memória, não de maneira inalterada, mas a partir das lembranças que podem também modificá-lo ou acrescentar algo. A lei do esquecimento também dita a obra, “pois um acontecimento vivido é finito, ou pelo menos encerrado na esfera do vivido, ao passo que o acontecimento lembrado é sem limites, porque é apenas uma chave para tudo o que veio antes e depois” (BENJAMIN, 1996, p. 37).

## *A chegada à cidade mineira*

No final do século XIX, com o fim da escravidão e a escassez de mão de obra na agricultura, iniciou-se no Brasil uma campanha de incentivo à imigração de povos europeus que, entre outros fatores, corroboravam com a política de “branqueamento” do país. Um dos fluxos migratórios mais intensos foi o de italianos. A Itália, após a unificação, passava por um período conturbado, marcado por uma economia debilitada e agravado por problemas de superpopulação, miséria e doenças.

Minas Gerais recebeu um número significativo de italianos no final do período imperial. Como parte do programa de imigração, muitos núcleos coloniais foram criados em todo o país. Um deles foi montado em São João del-Rei, cidade situada na região das Vertentes, às margens do Rio das Mortes, cuja história remonta ao período de intensa extração do ouro em Minas Gerais e, após o seu arrefecimento, às atividades comerciais, agrárias e pastoris. De acordo com o pesquisador Jorge Silva de Oliveira (2000), a cidade, beneficiada com a inauguração da Estrada de Ferro Oeste de Minas por Dom Pedro II, em 1881, estava em pleno desenvolvimento. Esse teria sido um dos mais fortes argumentos utilizados pelos políticos locais ao pleitearem a construção do núcleo colonial.

Assim, em novembro de 1888, segundo Dauro José Buzatti (1988), 325 imigrantes italianos vieram para São João del-Rei para trabalhar nas fazendas da região. No dia 3 de dezembro de 1888, chegaram os primeiros 102 colonos, provenientes do norte da Itália, constituindo 22 famílias destinadas ao núcleo colonial que ainda estava por ser construído. No dia 18 do mesmo mês, já estavam instalados 371 colonos na área destinada ao núcleo. Outros grupos de colonos foram chegando sucessivamente. A Várzea do Marçal, ex-fazenda de José Theodoro, foi o local destinado a abrigar o Núcleo Colonial de São João del-Rei. A promessa era a de que as famílias receberiam terra, moradia e sustento para estabelecerem-se nessa área rural. Apesar de terem sido recebidos festivamente pelos moradores, a vida foi bastante difícil para os imigrantes nos primeiros anos<sup>1</sup>. A cidade organizou-se mal, houve surto de varíola e atraso na construção das casas na colônia. Muitas famílias, ao se depararem com as dificuldades de fixação no núcleo, preferiram viver na região urbana, arriscando-se em ofícios que muitos já realizavam na Itália, tais como sapataria, alfaiataria e barbearia. Foi um período árduo e de muito trabalho. Algumas famílias regressaram ao país de origem, outras prosperaram e fixaram-se na nova cidade. Assim, pesquisamos quais as práticas alimentares

<sup>1</sup> É importante ressaltar que, apesar de todas as dificuldades que enfrentaram, os italianos foram incentivados pelo governo brasileiro a migrarem para o Brasil, muitos, inclusive, foram beneficiados com terras para plantio. De modo que tiveram um ponto de partida muito melhor que os ex-escravizados, há de se notar.



esses descendentes de imigrantes italianos em São João del-Rei preservam da cultura de seus genitores. Como se estabelecem as conexões entre identidade, memória, cultura e alimentação nessas gerações subsequentes?

## *Cultura alimentar em reconstrução*

A imigração italiana prolongou-se por várias décadas e, aos poucos, as famílias foram adaptando-se à vida social, cultural e econômica da cidade. De um lado, buscavam referências do cotidiano dos brasileiros; de outro, procuravam preservar sua relação com o lugar de origem. Em um duplo movimento, desejavam deixar de ser o *outro*, sem perder de vista os valores da terra natal. Podemos dizer que essas famílias, que reúnem culturas de origens diferentes e em frequente reconstrução, estão situadas, pelo menos nas primeiras décadas após o movimento migratório, no *entre-lugar* (BHA-BHA, 2013). Para Bhabha (2013), os sujeitos que cruzam, que se deslocam, são ambivalentes e situam-se na condição de híbridos e plurais, eles permanecem em vários lugares. É nesse movimento de viver entre fronteiras que acontecem reorganizações, entrelaçamentos culturais e reconstruções de identidades.

Ao relembrares o passado, esses sujeitos reforçam suas singularidades, suas raízes, identidades que estão sempre em negociação. Para Pollak (1992), existe uma relação entre identidade e memória que é baseada no pertencimento do indivíduo a um grupo social:

Podemos portanto dizer que a memória é um elemento constituinte do sentimento de identidade, tanto individual como coletiva, na medida em que ela é também um fator extremamente importante do sentimento de continuidade e de coerência de uma pessoa ou de um grupo em sua reconstrução de si". (POLLAK, 1992, p. 204)

Além da cultura alimentar ser o recurso mais utilizado para preservar os laços com o país de origem pelos imigrantes italianos no Brasil, também pode ser considerada uma forma de resistência ao processo de apagamento do passado. Observamos que os membros das seis famílias que participaram dessa pesquisa fizeram referências aos alimentos que consomem como forma de reafirmar identidades e corroborar a descendência italiana; como se aquilo que comessem funcionasse como uma espécie de marca da origem, assumindo certo "sentimento de identidade", definido por Pollak (1992, p. 201) como: "a imagem que uma pessoa adquire ao longo da vida referente a ela própria, a imagem que ela constrói e apresenta aos outros e a si própria."



<sup>2</sup> Não são raros os relatos de descendentes que quando viajam para a Itália se decepcionam ao descobrirem que as receitas que aprenderam com as nonas e nonos não são conhecidas por lá. Assim, o nosso famoso espaguete a bolonhesa, feito com carne moída, não é comum em Bolonha. O prato que mais se aproxima a ele é o tagliatelle al ragù (massa cortada em tiras com molho a base de carne cozida). O aqui conhecido filé a parmegiana não tem nenhuma relação com a cidade de Parma. O prato correspondente na Itália, ainda que distante, é o parmigiana di melanzane (berinjela a parmegiana).

Em seus relatos, os integrantes da pesquisa lembraram que, quando seus antepassados se estabeleceram em Minas Gerais, eles buscaram formas de se adaptar às condições e aos recursos da região. E dedicaram-se à agricultura mista, envolvendo o cultivo de produtos trazidos da Itália e outros típicos do Brasil, como milho, arroz, feijão, mandioca, café e hortaliças, entre outros. O contato com a cultura alimentar brasileira acabou por modificar seus hábitos alimentares. De uma parte, eles introduziram na região onde fixaram residência receitas e ingredientes que trouxeram do país de origem. De outra, passaram a cultivar e incorporar às refeições determinados alimentos que até então não conheciam. Assim, tiveram que recriar receitas<sup>2</sup> a partir dos produtos que eram mais acessíveis, formando novas identidades alimentares, sempre fluidas e orgânicas, e transformando as cozinhas locais e regionais em espaços de criação e de trocas, produtos da miscigenação cultural (SANTOS, 2005). Além disso, aos costumes alimentares somaram-se elementos sociais, culturais, econômicos e políticos que possibilitaram a abertura às novas sinestésias ao longo das gerações subsequentes.

### *(PÓS) MemÓRIA gustativa e afetiva*

A cultura alimentar remete mais do que simplesmente à mistura de substâncias ou à absorção de nutrientes, mas diz também respeito à criatividade, aos rituais de partilha e à comunhão entre os membros de determinado grupo. De acordo com Santos (2005, p. 12), “alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro”.

Para além de saciar a fome, a relação dos integrantes das famílias Longatti, Giarola, Lovatto, Tortoriello, Lombardi e Spinelli com a comida envolve lembranças, histórias e afetividades. Como escreveu Lévi-Strauss (1979, p. 176), “a cozinha de uma sociedade é uma linguagem na qual ela traduz inconscientemente sua estrutura [...]”. Ainda hoje, os descendentes dessas seis famílias cozinham, guardam receitas e lembram o que seus pais, avós e familiares comiam. Durante nossas conversas, em meio a falas entremeadas por lapsos e apagamentos, notamos que, para eles, lembrar a vida de seus antepassados nem sempre é uma tarefa fácil. No entanto, quando a culinária entrava em pauta, a conversa fluía de forma mais natural. Era visível o entusiasmo com que os participantes

descreviam os hábitos, os cultivos e os rituais de refeições de seus familiares. O tema parecia despertar a memória e suas dimensões afetiva, gustativa e prazerosa. Os relatos os remetiam a pessoas, tempos e lugares remotos. Observamos que, nesses momentos, eles se esforçavam para buscar suas identidades a partir de hábitos herdados dos antepassados, potencializando o sentimento de pertencimento à cultura italiana.

Nesse sentido, o gesto de relembrar as práticas alimentares de seus descendentes foi uma forma de revisitar o passado. Mesmo que eles próprios não tenham experimentado, recordaram como seus antepassados plantavam, colhiam e faziam as massas, o molho, a polenta etc. Podemos dizer que essas memórias de segunda e terceira gerações – ou pós-memória, como Marianne Hirsch (2012) prefere nomear – são vicárias e reconstituídas de forma lacunar, transmitidas até mesmo por atos não verbais, pela linguagem do corpo, principalmente dentro de um espaço familiar. Se o passado não foi vivido, seu relato só pode vir do conhecido, através de mediações, como explica Beatriz Sarlo (2007). Nesse sentido, a pós-memória adquire uma dimensão mais íntima e subjetiva em termos de tempo (SARLO, 2007).

Podemos aproximar o conceito de pós-memória, de Hirsch (2012), ao que Pollak (1992) chamou de “acontecimentos vividos por tabela”, ou seja:

acontecimentos vividos pelo grupo ou pela coletividade à qual a pessoa se sente pertencer. São acontecimentos dos quais a pessoa nem sempre participou mas que, no imaginário, tomaram tamanho relevo que, no fim das contas, é quase impossível que ela consiga saber se participou ou não. (POLLAK, 1992, p. 201)

Para o sociólogo e historiador (1992, p. 204), a memória é um fenômeno construído, tanto consciente quanto inconscientemente, e esse fenômeno de projeção ou de identificação com determinado passado, muitas vezes, é tão forte que podemos falar de uma “memória herdada”. Desse modo, a memória, “bem como o sentimento de identidade nessa continuidade herdada, constituem um ponto importante na disputa pelos valores familiares, um ponto focal na vida das pessoas.” (POLLAK, 1992, p. 205)

## As seis famílias

As famílias Giarola, Longatti e Lovatto fazem parte da primeira leva de imigrantes italianos que vieram do norte da Itália, em navios carregados de pessoas no final do século XIX para trabalhar na agricultura, incentivados pelo governo e por grandes produtores brasileiros.

Beatriz Giarola (1932-2021) participou da pesquisa lembrando o passado dos avós, Virginia Schiavi e Luigi Giarola, que, em 1888, deixaram Cerea, na Província de Verona, e vieram morar no interior de Minas Gerais, para trabalhar na terra, cultivando frutas e verduras. Em uma longa conversa, os irmãos Onézio (1936-2021), Ernesto (1938-) e João (1945-2021), relataram a história que começou com a vinda do casal Geovanni Longatti e Marieta Facarolli que tiveram dez filhos e, juntos, passaram a cultivar a terra doada pelo governo na Várzea do Marçal. Mauro Lovatto (1964-) nos contou como o tetravô, o pedreiro Luigi Lovatto, veio de Legnago, região do Vêneto, para o Brasil em 1888, fugindo da miséria, com a esposa e três filhos no navio *Città di Roma*. (Figuras, 1, 2 e 3).

Já os integrantes das famílias Tortoriello, Lombardi e Spinelli, do sul da Itália, vieram para o Brasil no século XX, dando prosseguimento à contínua entrada de migrantes italianos no país. Apesar de terem vindo também em busca de vida nova e prosperidade, eles não fazem parte dos que migraram atraídos pelo incentivo do governo para trabalhar na agricultura. Com o desenvolvimento urbano das cidades brasileiras no início do século XX, houve uma expansão do comércio e da pequena indústria, de modo que essas novas levas de migrantes estabeleceram-se na cidade, trabalhando como autônomos, pequenos empresários ou comerciantes.

Conversamos com Paulo Tortoriello (1941-), filho de Rodolfo Giuseppe Tortoriello, nascido em Tortorella (Província de Salerno), que chegou ao Brasil em 1914 para morar com um irmão em Juiz de Fora e, depois de três ou quatro anos, mudou-se para São João del-Rei. José, como passou a chamar-se no Brasil – associou-se a um primo da família Bello e montaram uma indústria de couro na cidade. Logo, casou-se com Geraldina Menicucci, vinda da cidade de Luca, na mesma região, tiveram cinco filhos e viveram cercados de famílias italianas. Em seu relato, Ênio Ratton Lombardi (1944-) contou que, em 1926, o pai, Mario Lombardi, saiu de Buonabitacolo (Província de Salerno) e veio para o Brasil em um navio a vapor, sozinho, aos 17 anos.



Figura 1. Beatriz Giarola (2020).  
 Figura 2. Onézio, Ernesto e João Longatti (2020).  
 Figura 3. Ênio Lombardi (2020).  
 Figura 4. Mauro Lovatto (2020).  
 Figura 5. Paulo Tortoriello (2020).  
 Figura 6. Maria Neusa Garcia Spinelli e as filhas Mirella e Adriana Spinelli (2020)

Mario deixou a Itália no período do pós-guerra, em busca de um futuro melhor, quando os pais e os sete irmãos passavam por dificuldades. Morou em São Paulo, mas, ainda jovem, veio trabalhar com um tio em São João del-Rei. Já Maria Neusa Garcia Spinelli (1941-) e as filhas Mirella Spinelli (1963-) e Adriana Spinelli (1965-) lembraram a vinda do esposo e pai, respectivamente, Simone Pietro Spinelli, em 1954, de San Rufo (Província de Salerno) para São João del-Rei. (Figuras, 4, 5 e 6).

### *Plantar, caçar, criar*

Em 1888, entre outras medidas, o serviço de recepção de imigrantes italianos tinha a atribuição de fornecer gêneros alimentícios aos que chegavam ao núcleo colonial até que tivessem condições de se estabelecerem e produzirem alimentos. De acordo com Buzatti (1988, p. 49):

Estabelecera uma dieta básica para cada imigrante com idade superior a 12 anos constituída por: açúcar branco – 80 g, café – 35 g, carne verde – 450 g, toucinho – 40 g, arroz – 2 dl, feijão – 1 dl, farinha de milho (ou fubá) – 3 dl. Para crianças com idade entre 3 a 12 anos era fornecida uma dieta básica para cada duas crianças. Para as de idade inferior a 3 anos não havia o fornecimento da dieta.

Depois, quando começaram a plantar, as famílias passaram a comer o que produziam. Alguns chegaram a trazer da Itália temperos e mudas de plantas, procurando preservar alguns de seus hábitos alimentares. Mas, devido ao novo contexto social e geográfico, tiveram que substituir o plantio das espécies que cultivavam na região de origem pelas práticas da população local. Os pratos que os antepassados aprenderam a cozinhar na Itália tiveram que ser adaptados aos costumes locais. Em 2020, Beatriz Giarola tinha 89 anos quando narrou, com precisão, os momentos de convivência com os avós na casa construída no lote que ganharam do governo, na antiga Várzea do Marçal, onde plantavam verduras, frutas e tinham um enorme parreiral.

Eu chegava lá, nós íamos num trezinho, porque era na Colônia, parávamos lá e então meu avô já vinha encontrar com a gente naquela alegria, conversando e tal. Me chamava de Bella Attrice. Ô Bella Attrice, Bella Attrice, e me pegava pela mão e já ia me levando lá para o parreiral, onde ele tinha uma plantação muito grande de uva. Ele escolhia um cacho bonito de uva para me dar. E como os cachos eram muito grandes, ele me colocava sentadinha numa pedra própria que tinha lá para eu sentar. [...]. Ele punha o cacho no meu colo, forrava com uma toalha e eu ia chupando a uva, enquanto ele ia correndo no parreiral e conversando comigo. [...] Meu avô tinha um olhar bonito e quando ele fixava assim no parreiral parecia que ele sorria para as uvas assim, de tão feliz de ver aquilo que produziu, que era uma beleza. (GIAROLA, 2020)

Os irmãos Longatti, que ainda hoje vivem da agricultura, contaram que os avós os ensinaram a plantar de tudo: “era mandioca, inhame, abóbora, cenoura, quiabo, tudo quanto é tipo de leguminosa”, lembrou Ernesto Longatti (2020). João Longatti (2020) recordou-se que, muitas vezes, chegavam trocar mantimentos: “nós ia levar batatinha inglesa lá no largo Tamandaré. No armazém ele falava, ó, dinheiro nós não têm. Então papai trocava a batatinha por outro mantimento”. Dessa forma, conseguiam alimentar toda a família.

Já as famílias Tortoriello e Lombardi, que imigraram décadas depois, mesmo não tendo tirado o sustento da agricultura, mantiveram o hábito de cultivar alimentos que gostavam de utilizar no preparo das refeições. Além disso, trouxeram da Itália o costume de caçar aves – algo que na época era permitido. Ênio Lombardi (2020) contou que acompanhava o pai Mario nas caçadas de codornas e perdizes: “Ia uma turma de amigos, levavam seus cachorros, comiam e bebiam. Era o divertimento deles.” Depois, o próprio Mario preparava a caça para o almoço. O amigo Pietro Spinelli também participava do programa. A esposa, Maria Neusa Garcia Spinelli (2021), em seu depoimento, lembrou que o marido voltava cheio de codornas e que, para agradá-lo, ela teve que aprender a prepará-las.

Também era comum criar animais nos quintais e sítios para serem abatidos e preparados em ocasiões especiais. Onézio Longatti (2020) descreveu como seus avós engordavam porco em casa para comê-lo em dias de festa. Mario Lombardi, conforme narrou Ênio (2020), criava cabritos que, algum tempo depois, eram degustados nos almoços de família. Também Paulo Tortoriello (2020) lembrou que o seu tio João gostava muito de criação, também matava cabrito e criava porco. Nessas ocasiões, todos participavam e havia sempre uma integração da família.



As coisas que a gente fazia na casa do meu avô. Como eu não os conheci, meus tios é que conservaram a tradição italiana lá. Eles criavam porcos, cabritos, galinhas, tinha uma horta com as verduras [...]. Então a gente matava o porco lá, fazia linguiça, meu tio fazia tipo um salaminho que é muito mais gostoso do que o que a gente come hoje e além de saudável, né? E a gente participou muito disso lá. A gente levantava cedo no dia que tinha essa matança do porco e fazia torresmo, tirava banha, guardava carne na gordura, essas coisas todas. Depois a gente ia comendo aquilo, saboreando, era uma maravilha. E meu tio gostava de criar cabrito e ele mesmo fazia a receita e a gente comia. Depois disso, eu nunca mais comi cabrito. (TORTORIELLO, 2020)

### *NEGOCIAÇÕES entre panelas*

As combinações entre preparos brasileiros e italianos acabaram resultando em hábitos alimentares muito próprios da colônia de imigrantes italianos em São João del-Rei. Os irmãos Longatti (2020), por exemplo, contaram que, ainda hoje, em suas refeições, é comum o prato de arroz e feijão vir acompanhado também de macarronada. Também Mauro Lovatto (2020), em seu relato, fez alusão às apropriações de culturas alimentares:

Acho muito interessante essa coisa das misturas, das apropriações de uma cultura na outra. Por exemplo, lá em casa se comia arroz branco, macarrão a bolonhesa e tutu, que é maravilhoso. Aí juntos, África, Europa e Brasil. Acho muito interessante essas apropriações culturais. Por isso que eu te falo que assim a comida é um grande viés, uma grande vereda que a gente pode olhar a cultura. (LOVATTO, 2020)

Ernesto Longatti (2020) destacou ainda o risoto como o prato preferido por todos. De acordo com o irmão Onézio Longatti (2020), a receita que aprendeu com os avós foi adaptada para o gosto dos brasileiros e ficou conhecida na região. Quando tem festa na Colônia, tem fila para provar o seu risoto. Onézio (2020) ensinou como prepará-lo:

Precisa de peito de boi, galinha gorda, tira os ossos, não deixa nada. Pica aquela carne tudo, pequenininho, pequenininho. Põe o arroz frito na manteiga para cozinhar. Depois que cozinhar bastante, vem a carne que já está cozida. Depois vem a manteiga. Manteiga pura, de vaca, não é margarina não, não serve. Depois mexe bem, aí vem o queijo ralado. Queijo curado. Mexe e põe na bandeja. E a gente faz com aquela carne toda numa panela e faz o caldo separado. (LONGATTI, 2020)



De acordo com Ernesto Longatti (2020), quando o risoto é feito para a comunidade ou para muita gente, o preparo é feito de maneiras diferentes: “existe o risoto brasileiro e o italiano. O risoto italiano é mais moreno, porque tem mais carne. E o brasileiro é menos gorduroso, porque se botar muita gordura o brasileiro não come. Nós come (sic) qualquer coisa gorda” (LONGATTI, 2020).

Outro prato que remete diretamente à Itália, principalmente ao período de dificuldades e escassez do país, é a polenta<sup>3</sup>. Quando os italianos vieram para o Brasil, conservaram o hábito de prepará-la. Beatriz Giarola (2020) lembrou-se da avó que ficava horas mexendo a polenta no fogão à lenha. Permeada por lembranças afetivas, gustativas e também olfativas, ela relata até mesmo de um vocábulo em italiano, *panaro*<sup>4</sup>, que ouvia a avó pronunciar enquanto preparava o alimento:

Ela fazia o angu e despejava numa panela, uma coisa redonda de madeira. Despejava ali e ali tinha um fio preso na ponta do cabo, feito uma linha que cortava o angu. Não sei se ela falava *panaro*, uma coisa assim. E quando ela ia cortar o angu, cortava com aquele fio. Eu achava aquilo muito bonito. E quando ela queria fazer o angu temperado, ela punha ali linguíça que estava fritando ali do lado. Tirava, despejava o angu naquela *panaro* e punha a linguíça em cima. E vinha aquele cheiro gostoso, era uma delícia. Lembro muito disso. (GIAROLA, 2020)

No decorrer da prosa, Onézio Longatti (2020) lembrou de outro costume da família: o de comer “angu com queijo, receita do vovô”. Imediatamente, o irmão Ernesto o interrompeu: “Ele fala angu com queijo, é polenta com *formaggio*”. Em sua fala, Onézio deixou clara a preocupação em manter o nome do prato em italiano, uma maneira que encontrou de preservar os laços com a cultura de seus avós italianos.

Na casa de Maria Neusa Garcia Spinelli (2021), na época em que o marido era vivo, a negociação entre panelas era estabelecida de acordo com a refeição. No almoço, fazia-se comida brasileira, ele comia e apreciava. Já no jantar, era sempre um prato de macarrão.

<sup>3</sup> Vale ressaltar que devido a alimentação dos camponeses europeus ter sido constituída basicamente por produtos vindos do milho, houve uma epidemia de pelagra – doença provocada pela falta de vitamina B3 – no período anterior à imigração.

<sup>4</sup> Expressão regional. Tábuia usada por descendentes de italianos para cortar carnes, legumes e verduras, ou como suporte para a polenta.

A comida aqui em casa – eu brasileira e ele italiano – sempre teve essa harmonia muito boa. Porque tanto ele gostava das comidas brasileiras, como eu gostava das comidas italianas. Então, a vida toda nosso sistema foi: almoço comida brasileira e no jantar era o macarrão para ele, com um copo de vinho. Ele era uma pessoa já tão assim brasileira e italiana, às vezes, ele brincava comigo, por causa da idade, quando ele fez 40 anos de Brasil, eu era mais nova, ele falava assim: eu sou mais brasileiro que você, que eu já tenho mais tempo de Brasil que você. E quando tinha campeonato Itália e Brasil, na Copa do Mundo, o pessoal começava a mexer com ele: ‘para quem você vai torcer, para quem você vai torcer?’ Ele falava assim: ‘eu já sou *campeão*, se a Itália ganhar eu sou *campeão*, se o Brasil ganhar eu sou *campeão*. Eu não preciso de torcer para ninguém. Eu já ganhei a Copa’. Ele foi sempre metade brasileiro, metade italiano. (SPINELLI, 2021)

## A massa

<sup>5</sup> Em italiano: pasta, denominação utilizada no norte do país. Já no sul, utiliza-se a terminologia *maccheroni*, traduzida como macarrão no Brasil e utilizada para denominar qualquer tipo de massa seca.

A massa<sup>5</sup> é internacionalmente conhecida como o prato mais tradicional da cultura alimentar italiana. Não poderia ser diferente em São João del-Rei. De acordo com os relatos, a massa artesanal é o que mais reforça o caráter identitário, o sentimento de pertencimento e de “italianidade” dos descendentes de imigrantes italianos na cidade. Para eles, o ritual de fazer a própria massa, além de ter um teor nostálgico e certa dose de orgulho, parece trazer de volta, ainda que momentaneamente, histórias contadas pelos pais e avós.

Observamos que, para esses descendentes, comer massa todo domingo é uma forma de manterem-se mais próximos de suas raízes. Podemos dizer que, para eles, o ato de preparar e comer a massa faz com que se sintam herdeiros de parte da cultura da terra distante, que muitos não chegaram a conhecer ou conhecem apenas por meio dos relatos dos antepassados. Em certo sentido, um modo romantizado de tentarem identificar com um passado longínquo, que os laços concretos já quase não se sustentam.

Todos os integrantes das famílias entrevistadas afirmaram a presença das massas em suas refeições. Ênio Lombardi (2020) contou: “Meu pai era um excelente cozinheiro. Fazia a própria massa. No domingo, começava a preparar o molho de tomate às sete da manhã e só terminava ao meio-dia.” Na casa dos Longatti (2020), as massas de macarrão, *cappelletti*, *ravioli* e lasanha ainda são as especialidades. Também na família Lovatto (2020), as massas eram feitas em casa. Mauro Lovatto lembrou que:

O prato que minha avó aprendeu com a sogra dela é um canelone maravilhoso, que ninguém faz mais. Um canelone fantástico, fantástico. Uma vez em Roma é que eu vi um molho igual, um canelone maravilhoso e assim, aqueles canelones enormes, não é canelone fininho. Eu lembro que os tabuleiros da minha avó eram desse tamanho, com os canelones de massa caseira e enormes. E dava um trabalho para fazer, abria aquela massa toda, aquele calor e tal. Depois preparava a carne, o molho. O molho levava vinho. Aquela coisa. Eu tenho muita lembrança assim dessa coisa da mesa cheia, da mesa farta. Tinha nhoque, tinha lasanha, tinha carne de porco, tinha frango. Tinha pratos italianos com pratos brasileiros. (LOVATTO, 2020)

As narrativas de Paulo Tortoriello (2020) sobre o seu passado estão sempre vinculadas aos pratos preparados pela sua família. O cultivo, a preparação dos alimentos, a produção das massas e dos molhos, as receitas, nada escapa à memória de Paulo Tortoriello. Durante a conversa, emocionado, ele lembrou em detalhes os hábitos alimentares de sua família. Na casa dos tios paternos fazia-se muita massa. Foi a tia Assunta que o ensinou a abrir a massa com o rolo, depois enrolá-la e cortá-la com a faca. Faziam todo tipo de massa, espaguete, talharim, *cappelletti*, *ravioli*, *fusilli*.

Eles tinham uma máquina bem rústica, tipo aquela máquina que mói carne. Tinham diversas treliças, então, colocava a massa e ia saindo o macarrão lá. Eu tenho essa máquina até hoje. Era da casa do meu avô, depois minha tia me deu. Ela ia todo domingo lá em casa almoçar e passava o domingo com a gente, e a gente fazia. (TORTORIELLO, 2020)

De acordo com Paulo Tortoriello (2020), o pai tinha uma fazenda e cultivava produtos originários da Itália, como, por exemplo, o tomate. Todo domingo no almoço tinha macarrão com molho de tomate.

Meu pai cultivava tomate e depois fazia o molho em casa. Guardava o molho no porão de casa, com as safras dos anos. Tinha a época do tomate naquele tempo. Hoje tem tomate o ano inteiro. Tinha uma época que o tomate era mais saboroso para fazer o molho. Era um molho muito especial, que ele enterrava no chão, lacrava. A gente ajudava e ficava cozinhando aquilo quatro, cinco horas em um tacho de cobre. A gente comia o macarrão com aquele molho. (TORTORIELLO, 2020)

Já Maria Neusa Garcia Spinelli (2021) contou que aprendeu com os parentes do marido fazer *pastasciutta* e sopa de *cappelletti*, que ela serve até hoje no Natal.

Minhas filhas foram habituadas também a comer muita massa, muita comida italiana. No Natal, meu marido fazia questão de *cappelletti*, porque era uma comida muito típica no Natal, muito frio na Itália, né? Eles faziam sopa de *cappelletti*. Então, eu aprendi a fazer o *cappelletti*, fazia muito, fazia, às vezes, 600 *cappelletti*. Ia fazendo, ia congelando, porque vinha também a minha família, brasileiros, todo mundo queria *cappelletti*. [...] Até uma noite foi interessante, porque a gente estava comendo *cappelletti*, um calor no Brasil, em dezembro, aí começou todo mundo a suar de calor. Aí a Mirella disse assim: ‘que na Itália eles comam *cappelletti* na noite de Natal, eu até entendo, mas a gente aqui no Brasil, nesse sofrimento, eu estou morrendo de calor’. [risos]. Mas, até hoje, ele já morreu há 13 anos, eu continuo fazendo. Todo Natal tem *cappelletti* aqui em casa. (SPINELLI, 2021)

Depois de ouvir a mãe narrar o episódio, Mirella Spinelli (2021) concluiu: “Acho que fica realmente essa coisa da memória afetiva. Não adianta, não vou encontrar um outro *cappelletti* que tem o gosto do Natal. Por causa dessa coisa toda afetiva, que foi construída em torno do papai.”

## O vinho

Outra unanimidade nas mesas das famílias italianas é o vinho. Hoje, em São João del-Rei, não se produz mais vinho, mas na virada do século XIX para o XX, os primeiros imigrantes trouxeram o conhecimento técnico da Itália, plantaram uva, dedicaram-se aos parreirais e produziram o vinho artesanal. Ernesto Longatti contou como era na sua família:

Aprendi tudo com meu avô, pai do papai, João Vital Longatti. Ele gostava muito de um gole, de beber vinho. Era pura parreira de uva. Plantava uva. Os pés deles eram grandes de tanto amassar uva dentro dos barris. Naquela época não tinha máquina, pisava na uva com os pés para fazer o vinho. O vinho artesanal que ainda faz até hoje no Rio Grande do Sul. Eu vi isso com meus olhos. (LONGATTI, 2020)

Beatriz Giarola (2020) guardou na memória o processo de fabricação de vinho recontado pela tia, já que ela própria não chegou a vivenciá-lo:

Eles lavavam os pés numa tina, bem lavadinhos, depois que saíam dali, não botavam os pés em lugar nenhum, iam para outra tina que estava com as uvas separadas, que era para fazer vinho. Amassavam as uvas com os pés. Isso aí foi a tia Emília que me falou, eu não peguei isso do vovô e da vovó não. (GIAROLA, 2020)

Nos almoços de domingo da família de Mauro Lovatto (2020), o vinho estava sempre presente. Mauro recordou dos volumosos garrafões espalhados pela mesa: “Então, ficava aquela mesa enorme, aí botavam assim: os adultos primeiro, o padre na ponta e as crianças lá do outro lado. E vinham as mulheres servindo todo mundo.” (LOVATTO, 2020). Já a lembrança de Ênio Lombardi (2020) é do pai tomando vinho todos os dias durante as refeições: “A vida toda, durante as refeições, nunca vi meu pai encher um copo d’água. Ele tomava vinho todo dia, era vinho no almoço e no jantar. Nunca deixou de tomar.” Maria Neusa Spinelli (2021) fez um relato parecido relacionado ao seu marido:

Toda noite ele tomava um copo de vinho, toda noite. Sempre tinha que ter vinho em casa. Em dias de festa, quando ele estava muito animado, ele tomava uma garrafa. Uma botiglia, você pode imaginar as consequências, mas ele tomava. Era só vinho que ele bebia. (SPINELLI, 2021)

## *Os rituais de partilha*

As massas, o vinho, o risoto e a polenta são pratos que fazem parte dos almoços de domingo, das datas comemorativas e das festas religiosas, enfim, dos rituais de partilha instaurados pelos imigrantes italianos e adaptados aos costumes locais. Como o trabalho cotidiano, no início da imigração, era muito exaustivo, as festas passaram a constituir uma brecha, uma forma de promover a socialização e o compartilhamento de alimentos preparados em conjunto. De acordo com Ernesto Longatti (2020), a vida dos imigrantes resumia-se a trabalhar, criar filhos e ir à igreja. Quando sobrava tempo, reuniam-se para comer, cantar e dançar. O irmão, João Longatti, recordou o tempo dos bailes e das sanfonas:

No final de semana, o vovô gostava muito de fazer baile. Reunia a família, fazia o baile sanfona. Ele fez tanto forró na casa dele, que teve que trocar o piso, que era feito de terra sem queimar. Então, ele trocou o piso cinco vezes, porque gastou de tanto dançar. Dava poeira, ele jogava água. E o povo dançando. Trabalhava muito, mas dançava. (LONGATTI, 2020)

Paulo Tortoriello (2020) recordou-se das reuniões em família nos finais de semana, quando ia para a casa do tio João, para ajudar a matar e preparar o porco. De acordo com Tortoriello (2020), “as comidas eram muito boas, o ambiente eu achava muito bom e a parte afetiva era muito grande. Eles eram muito afetivos, abraçavam, beijavam, passaram isso para a gente.” Maria Neusa Spinelli (2021) contou como ela e as duas filhas incorporaram o espírito festeiro do marido:

Eu fui assimilando a cultura dele, os costumes dele, hábitos, a alegria do italiano, que é um povo realmente muito alegre, era, não sei como está agora, mas era um povo muito alegre, festeiro, gostava de muito movimento, eu também, minha família também é assim. Então, aqui em casa era uma casa de festa, era impressionante. Toda vida, minhas filhas estão aí para confirmar isso, festa era aqui em casa, churrasco era aqui, ano novo, tudo. (SPINELLI, 2021)

Mauro Lovatto também relembrou dos festejos realizados nas casas de seus familiares:

Eu lembro que a gente tinha uma parente na Colônia, ela tinha uma casa assim, tipo uma horta enorme, aquela horta imensa, eles eram verdureiros, plantavam. Ela era prima do meu pai (...), tinha uma casa com uma copa-cozinha enorme, uma mesona de madeira, assim, então a gente ia almoçar lá, a mulher fazia uma ‘comidaiada’, cappelletti, risoto, sabe? E convidava a nossa família, convidava o padre, a minha avó. E a gente ia almoçar lá e era uma festa sabe, de comidas italianas maravilhosas, cappelletti, tinham aquelas galinhas, até saindo gordura. (LOVATTO, 2020)

Na família Lombardi havia o ritual diário de todos sentarem-se à mesa na hora do almoço. Ênio Lombardi recordou que o pai fazia questão: “Na hora que ele sentava para almoçar, gostava que todos estivessem presentes à mesa. Se os filhos não estivessem, ficava bravo.” (LOMBARDI, 2020)

## Considerações finais: *Mangia che te fa bene!*

Nos relatos orais de descendentes de seis famílias de imigrantes italianos, constatamos diferentes trocas identitárias e culturais a partir de práticas alimentares na cidade onde vivem, São João del-Rei. Por meio das lembranças dos irmãos Onézio, Ernesto e João Longatti, de Beatriz Giarola, de Mauro Lovatto, de Paulo Tortoriello, de Ênio Lombardi, de Maria Neusa Garcia Spinelli e das filhas Mirella e Adriana Spinelli, procuramos apontar relações entre as culturas italiana e brasileira presentes em seus hábitos cotidianos e tradições alimentares. Concluímos que, no processo de migração, a alimentação é um fenômeno cultural capaz de catalisar lembranças, ruir barreiras espaços-temporais e contribuir para elaboração de novas identidades e redescobertas.

Diante do passado fragmentado, quase apagado, revisitado pela memória, pós-memória e imaginação dos participantes da pesquisa, refletimos sobre o movimento de reconstrução e reorganização das mais de 400 famílias que fazem parte da lista de moradores de São João del-Rei. Se a princípio estavam situados em *entre-lugares*, “em uma terceira margem”, como relatou Mauro Lovatto (2020), nos tempos atuais, encontram-se adaptados à cultura do país e da cidade que os receberam.

Nas narrativas desses descendentes de italianos, comidas e memórias se entrelaçam, dando ao velho jargão italiano “*magia che te fa bene!*” outros sentidos que vão além da comida no prato, como, por exemplo, o de afeição e de pertencimento. As lembranças afetivas e gustativas aqui relatadas são formas de reconstruir, de reelaborar significações e reafirmar transferências culturais.



## Referências

- BENJAMIN, W. *A tarefa do tradutor*. In: *A tarefa do tradutor, de Walter Benjamin: quatro traduções para o português*. Tradução João Barrento. Belo Horizonte: Faculdade de Letras da UFMG, 2009. p. 82-98.
- BENJAMIN, W. *Magia e técnica, arte e política: ensaios sobre literatura e história da cultura*. (Obras escolhidas, v. 1). Tradução Sérgio Paulo Rouanet. 10<sup>ff</sup> reimpressão. São Paulo: Brasiliense, 1996.
- BHABHA, H. K. *O local da cultura*. Tradução Myriam Ávila, Eliana Lourenço de Lima Reis e Gláucia Renate Gonçalves. 2 ed. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2013.
- BUZATTI, D. J. *Raízes Italianas em São João del-Rei.1888*. Belo Horizonte, 1988.
- GIAROLA, B. *Entrevista concedida a Raruza Kiara*. São João-del-Rei, 03 ago. 2020.
- HIRSCH, M. *Family frames: photography, narrative, and postmemory*. Cambridge: Harvard University Press, 2012.
- LÉVI-STRAUSS, C. *O triângulo Culinário*. In: SIMONIS, I. *Introdução ao estruturalismo: Claude Lévi-Strauss ou a paixão do incesto*. Lisboa: Moraes, 1979. p. 169-176.
- LOMBARDI, E. *Entrevista concedida ao (a) autor(a)*. São João-del-Rei, 04 jun. 2020.
- LONGATTI, O; LONGATTI, E; LONGATTI, J. *Entrevista concedida ao (a) autor(a)*. São João del-Rei, 22 fev. 2020.
- LOVATTO, M. *Entrevista concedida ao (a) autor(a)*. São João-del-Rei, 30 nov. 2020.
- OLIVEIRA, J. S. *A Imigração Italiana e a família Carazza em São João del-Rei*. Governador Valadares: Gráfica Valadares, 2000.
- POLLAK, M. *Memória e identidade social*. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, v. 5, n. 10, p. 200-212, 1992.
- TORTORIELLO, P. *Entrevista concedida ao (a) autor(a)*. São João-del-Rei, 10 e 31 jul. 2020.
- SANTOS, C. R. A. *A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa*. *História: Questões & Debates*, Curitiba, n<sup>ff</sup> 42, p. 11-31, 2005.
- SARLO, B. *Tempo Passado. Cultura da memória e guinada subjetiva*. São Paulo-Belo Horizonte: Companhia das Letras/Editora da UFMG, 2007.
- SPINELLI, M. N.; SPINELLI, A.; SPINELLI, M. *Entrevista concedida ao (a) autor(a)*. São João del-Rei, 19 jun. 2021.

