

GASTRONOMIA REGIONAL: A PRESENÇA DO BAURU À MODA CAXIENSE

Regional Gastronomy: The Presence of Bauru in the Caxiense Style

VANESSA PACHECO DE ANDRADE¹ & VÂNIA BEATRIZ MERLOTTI HERÉDIA²

RESUMO

A cidade de Caxias do Sul, no Estado do Rio Grande do Sul [Brasil], destaca-se pela cultura marcada por sua formação histórica, que remonta à imigração italiana no Sul do Brasil na segunda metade do século XIX. O presente estudo traz para a discussão o como que a cidade, que construiu sua identidade culinária a partir de herança cultural itálica, recebe um restaurante que oferece como prato destaque o denominado “Bauru à Moda Caxiense”, cujos ingredientes reúnem, além do pão, cortes de filé mignon, queijo e presunto, molho de tomate e, na sua finalização, molho verde, preparado com ervas frescas. A trajetória do restaurante, inserido na oferta gastronômica local pela habilidade de seu idealizador, é reconstruída na presente pesquisa tendo como metodologia a História Oral. Os resultados do estudo evidenciam o resgate do processo bem-sucedido de inclusão do referido Bauru como um prato marca da cidade, inclusive na oferta turística. O estudo mostra a sustentação de hábitos de herança itálica que a cidade preserva, mas também a força de novas ofertas culinárias, com igual destaque na localidade, trazendo para análise a importância da inovação das tradições locais.

PALAVRAS-CHAVE

Gastronomia; Herança Itálica; Práticas Culturais; Bauru a Moda Caxiense; Caxias do Sul-RS, Brasil.

ABSTRACT

The city of Caxias do Sul, in the State of Rio Grande do Sul [Brazil], stands out for its culture marked by its historical background, which dates back to the Italian immigration to southern Brazil in the second half of the 19th century. The present study brings to the discussion how the city, which built its culinary identity from Italic cultural heritage, receives a restaurant that offers as a main dish the so-called “Bauru à Moda Caxiense”, whose ingredients bring together, in addition to bread, cuts of filet mignon, cheese and ham, tomato sauce and, at the end, green sauce, prepared with fresh herbs. The trajectory of the restaurant, inserted in the local gastronomic offer due to the skill of its creator, is reconstructed in this research using Oral History as a methodology. The results of the study show the rescue of the successful process of inclusion of the aforementioned Bauru as a signature dish of the city, including in the tourist offer. The study shows the support of Italic heritage habits that the city preserves, but also the strength of new culinary offerings, with equal prominence in the locality, bringing to analysis the importance of innovation in local traditions.

KEYWORDS

¹ **Vanessa Pacheco de Andrade** – Mestre em Turismo e Hospitalidade, Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul, RS, Brasil. Currículo: <http://lattes.cnpq.br/5376435150362961>. E-mail: vanessa.andrade1804@yahoo.com.br

² **Vania Beatriz Merlotti Herédia** – Doutora em História pela Università degli Studi di Genova, Genova, Itália. Pesquisadora NIEM, Brasil. Lattes: <https://lattes.cnpq.br/2028194865995189>. E-mail: vbmhered@gmail.com

Gastronomy; Italian Heritage; Cultural Practices; Bauru's Dish; Caxias do Sul-RS, Brazil.

INTRODUÇÃO

A cidade de Caxias do Sul, localizada no Estado do Rio Grande do Sul [Brasil], tem raízes históricas acentuadas pela colonização itálica, que ocorreu na segunda metade do século XIX, em decorrência da política de imigração e colonização do Império. Atualmente, o município também é conhecido por ser o segundo polo industrial metalomecânico no Rio Grande do Sul, com uma população de 463.338 habitantes (IBGE, 2022) e um Índice de Desenvolvimento Humano [IDH] de 0,857, o que a coloca em 12ª posição entre os municípios brasileiros. Em sua história, a cidade passou a abrigar diversas culturas, trazidas por sujeitos provenientes de diferentes regiões e de diferentes países. Tal circunstância a transformou em destino turístico pelos atrativos derivados do polo industrial e de serviços que abriga. A presença de diferentes fluxos migratórios, trouxe consigo culturas distintas e, com elas, hábitos alimentares que se acrescentaram e se mesclam à italianidade original de seu núcleo rural e urbano. Constatam-se tais mesclas na oferta de pratos – tanto das tradições locais como inovadores – em seus espaços gastronômicos, considerados como parte integrante das italianidades locais e parte da sua construção identitária de raízes coloniais.

Entre os pratos identitários estão a “Polenta, o Spaguetti, o Radicci, o Galeto e o Sagu”, que se destacam como ilustrativos de alimentos que foram mantidos na cidade como parte das suas expressões culturais, aos quais Beber e Gastal (2007) tratam como alimentação colonial ítalo-brasileira. Isso porque, como abordado por Hobsbawn (1997), esses hábitos podem ser considerados como ‘tradições inventadas’. Esse conceito está ligado à necessidade de garantir a reprodução de um conjunto de práticas, que se manifestam por uma série de ritos e de simbologias vinculadas a cultura, mesmo nas suas atualizações. Essa trajetória histórica postula que:

O termo *tradição inventada* é utilizado num sentido amplo, mas nunca indefinido. Inclui tanto as ‘tradições’ realmente inventadas, construídas e formalmente institucionalizadas, quanto as que surgiram de maneira mais difícil de localizar num período limitado e determinado de tempo - às vezes coisa de poucos anos apenas - e se estabeleceram com enorme rapidez (Hobsbawn, 1997, p. 9).

O mesmo autor ainda defende que as tradições são um conjunto de práticas, reguladas por regras subentendidas ou aceitas facilmente, de origem simbólica ou de natureza ritual, impregnadas de valores através da repetição, o que implica uma relação com o passado. O mais importante nessas tradições é a manutenção de um vínculo com o passado e o interesse de perpetuação de costumes, que precisam ser atualizados e ou reinventados para se manterem vivos.

Os imigrantes italianos, quando chegaram ao Nordeste do Estado do Rio Grande do Sul, região designada pelo Império brasileiro para efetivar a política de colonização então proposta, não dispunham de muitas alternativas para a alimentação, o que gerou a urgência de trabalhar com a terra para garantir sustento familiar. Plantar milho, trigo, feijão, cevada, uva, foram práticas que os italianos utilizaram para sua manutenção inicial e, com o tempo, foram aperfeiçoando essas culturas e transformando-as em atividades econômicas. Inicialmente, a Polenta e o Radicci foram o prato principal na mesa dos imigrantes, principalmente devido a facilidade do plantio do milho. Herédia (2017) confirma que:

[...] a base de toda a alimentação do colono era a polenta. Das três refeições que o colono fazia ao dia, estava sempre presente sendo o elemento principal durante muitos anos na história do colono italiano. Traziam esse costume da Velha Itália, por ter sido a polenta a base da alimentação da classe agrícola italiana (p. 62).

A cidade cresceu e passou a abrigar outras culturas, que traziam consigo hábitos diversos, o que é possível identificar pelos processos de hibridização. Percebe-se que, junto com a comida ítalo-colonial, é servido o arroz, o feijão, a salada de batata, o que expressa a presença de outros hábitos, associados na convivência cultural. Essa combinação tem sido frequente em alguns restaurantes locais, que se pautam por tal referência cultural, o que realmente marca a presença de uma italianidade, diferente da terra de origem, destacada pela fartura e abundância.

Dessa forma, pode-se afirmar que a gastronomia presente na região de colonização italiana no Rio Grande do Sul é farta e representa aspectos diferenciais das condições de vida do local de partida desses emigrantes. Na história da emigração italiana no Rio Grande do Sul é comum encontrar a versão explicativa que uma das causas da grande emigração foi a miséria e a pobreza, que os emigrantes não tinham o que comer, que a terra não lhes pertencia e que fugiram de uma crise que se instalara no país a partir de sua unificação política (Herédia & Radunz, 2022). Esse contexto, sempre visto de forma ingênua, leva a crer que o problema era dos italianos e não das estruturas políticas que se modificavam naquele momento, da passagem

de um sistema de terras para um sistema de mercado, no desenvolvimento do capitalismo (Sereni, 1975). Logo, tratar desses emigrantes sem tratar “do desenvolvimento do capitalismo na Itália” (Franzina, 2006, p. 32) é descontextualizar o país de partida e colocar toda a explicação teórica no país de recebimento.

Mas, de que regiões partiram esses emigrantes e que hábitos culturais trouxeram? Como adequaram alguns hábitos a nova terra? O que fizeram para preservar a cultura? A abundância, fartura, diversidade, tem sido características da gastronomia da região de colonização italiana, o que demarca um território criativo onde é possível comer bem, alimentos distintos da cultura brasileira, com marcas da cultura europeia? Como a cidade, local de migrações, manteve esses hábitos dos imigrantes do século XIX e o que fez para atender as mudanças que vieram com o crescimento da região e com a chegada de novas levas de migrações? Algumas dessas questões podem ser respondidas pelo estudo realizado a fim de promover um entendimento dessa adaptação cultural e da força dessa gastronomia na região.

Nesse contexto, o presente estudo foi dividido em duas partes: a primeira trata da influência da colonização europeia no Rio Grande do Sul no que diz respeito a práticas culturais referentes a alimentação e, a segunda, um estudo de caso abordando um prato que se insere nesse contexto com diferenças culturais e é absorvido na gastronomia local. O estudo de caso do “Bauru à Moda Caxiense”, que faz parte do cardápio do Restaurante Danúbio, localizado na referida cidade, remete à história de como ocorreu mudanças na gastronomia local e da importância que é dada à alimentação na localidade. O protagonista dessa história é Tranquilo Carniel, que no estudo explicita a organização do restaurante e como nasce o prato Bauru à Moda Caxiense. O Restaurante Danúbio é um dos mais antigos e tradicionais da cidade, marcado e conhecido pela relação com os moradores, clientes e fãs do referido Bauru.

O estudo utilizou como método de pesquisa a História Oral, baseada em Portelli (2016), com a intenção de registrar as narrativas acerca da trajetória do restaurante e a pesquisa documental sobre o contexto histórico da região de emigração italiana no Rio Grande do Sul. Para Portelli (2016), a História Oral é “um processo contínuo de elaboração e reconstrução de significado” (p. 18). As entrevistas foram realizadas entre fevereiro de 2019 e outubro de 2020. A escolha do método favoreceu a análise e permitiu chegar aos resultados aqui apresentados.

A INFLUÊNCIA DA COLONIZAÇÃO ITALIANA EM HÁBITOS ALIMENTARES NA CIDADE

A cidade de Caxias do Sul, no Rio Grande do Sul (Brasil), é conhecida como antiga sede da colonização italiana no referido Estado. O imigrante italiano que ocupou a região da Encosta Superior do Nordeste, no século XIX, fez uso da política de imigração e colonização que o governo imperial estabeleceu como prioridade para ocupação de terras em algumas provinciais do País (Herédia, 2017). A emigração italiana foi uma solução para os dois países envolvidos, Itália e Brasil. Os emigrantes quando ali se instalaram nos lotes coloniais deram início a uma nova vida, utilizaram algumas práticas culturais que carregaram da terra de origem. A alimentação foi um dos hábitos mantidos.

Na literatura acerca da imigração italiana (Manfroi, 1975; Azevedo, 1975; Frosi & Mioranza, 1975), constata-se que a região foi privilegiada pela imigração europeia, no século XIX e parte do XX, em áreas distintas, tendo alemães, italianos, poloneses e franceses como protagonistas. Na Região Nordeste do Estado do Rio Grande do Sul, a presença de italianos foi marcante e deu origem a uma microrregião histórica, na qual os valores desse grupo predominaram e fundamentaram a cultura regional. De acordo com Herédia e Paviani (2003), “a ocupação das terras devolutas da Província de São Pedro do Rio Grande do Sul por parte dos emigrantes europeus, vindos para o Brasil no século XIX, permitia aos colonos usufruírem das vantagens oferecidas pelo sistema de colonização oficial para o desenvolvimento de núcleos agrícolas” (p. 30).

A presença dos italianos foi marcante não apenas pelo número dos que chegaram às colônias oficiais, mas pelas características que essa imigração teve na ocupação do território e na rapidez com que se inseriu nas terras definidas pelo Governo Imperial, através das ações da Diretoria de Terras. Esses imigrantes provinham de várias regiões da Itália que, no período de imigração, recém havia se unificado, e traziam culturas distintas dos locais de proveniência. Os italianos chegaram ao final do século XIX, e foram responsáveis pela organização de seus lotes coloniais. A agricultura de subsistência garantiu sua sobrevivência e o plantio de algumas culturas o excedente necessário para dar início às atividades econômicas.

O plantio do milho, trigo, cevada, uva, feijão foram culturas que os imigrantes investiram, utilizando para consumo próprio, mas também para revenda. O valor atribuído à cultura do alimento foi muito importante. Muitos estudos colocam que a falta de alimentos no país de origem determinou a fartura no país de recebimento. A fartura e a abundância eram sinal de prosperidade e representavam, simbolicamente, aqueles que tinham alimentos para sobreviver e inclusive compartilhar. Um dos pratos mais emblemáticos da culinária que deriva dessa cultura

é a Polenta, um alimento que dava ‘sustância’ para um dia árduo na lavoura e que foi a base da alimentação desses imigrantes. A Polenta, hábito trazido da Itália, estava presente na mesa diariamente. Herédia (2017) comenta sobre a classe camponesa emigrante:

O uso dos complementos alimentares aumenta nas famílias dos colonos e dos camponeses proprietários e diminuem nos operários casuais, que com frequência são obrigados a se adaptar a pouca polenta com pouco sal. Todavia, as famílias do campo comiam todo dia polenta. Cozinham de ordinário na hora das refeições do dia e assim a comem quente, nas refeições matinais e na janta eles tostavam as fatias nas brasas. As famílias com mais condições econômicas acrescentavam à refeição pedaços de carne, ou seja, carne de galinha cozida na panela. Pode-se dizer que a base da alimentação do camponês italiano foi o milho que, moído, aparece na rústica mesa sob a forma de polenta e pão, e deste último vem misturada com farinha de trigo, centeio ou milho. (Atti Della Inchiesta Agraria, 1884 apud Herédia, 2017, p. 124).

A alimentação desses imigrantes foi dando origem a um hibridismo tanto pela criação de novos hábitos, como também pela inserção de novos ingredientes. Canclini (2012) define os hibridismos como “processos socioculturais nos quais, estruturas ou práticas discretas, que existiam de forma separada, se combinam para gerar novas estruturas, objetos e práticas” (p. 19). O que acabou acontecendo na região, frente à necessidade de adaptar os hábitos alimentares, fez com que se originasse uma gastronomia local rica, farta e com características próprias. O mesmo autor afirma, ainda, que esse processo ocorre de modo não planejado ou é resultado imprevisto de processos migratórios. Ressalta que a hibridação pode ocorrer de forma criativa, sendo de forma individual como também coletiva, como ocorreu com os imigrantes locais.

Além da Polenta, muitos pratos se destacam na gastronomia local. Massa, Tortei, Agnoline, Ravióli, entre outros tipos, de origem itálica, são conhecidos na região como pratos da cultura italiana. A produção de vinho, de repercussão estadual e nacional, também é vista como um alimento. Segundo estudos sobre práticas culturais, o vinho aparece como um alimento que é muito valorizado pelos colonos. Azevedo (1975) diz que o vinho da colônia é para o colono “um alimento saboroso e substancioso, consumido habitualmente em quantidades generosas nas refeições com a família e durante o trabalho na roça” (p. 198). Esse autor explica os diversos ambientes onde esse produto era bebido e esclarece que tanto o vinho como a graspa são “bebidos, particularmente pelos homens, nos grandes almoços e jantares de casamento, aniversários e outras celebrações; nos encontros e reuniões na copa, enquanto conversa e joga cartas ou mora e nas canchas de boccia, à noite depois do trabalho, nos domingos após a missa” (p. 198).

Chama a atenção uma das sobremesas mais consumidas pelos colonos, o Sagu, que tem na mandioca sua base de sustentação. O Sagu é um exemplo importante de uso de produtos plantados na região, que refletem os processos de mudança ocorridos na alimentação regional. A sobremesa, quando questionada acerca de sua origem, é uma demonstração da fusão de hábitos brasileiros e italianos. Peccini (2010), ao estudar a gastronomia local, diz que a receita do Sagu não existe na Itália, mas remete as origens pelo sabor, pela fragrância e pela cor.

Essa sobremesa talvez seja o maior exemplo para entendermos a que vieram os imigrantes aqui no Brasil. Eles e seus descendentes, absorvendo a cultura existente, integraram-se a uma nova realidade, compondo novas formas, ou seja, remodelando uma receita com os sabores das etnias, índia e italiana com a ajuda da tecnologia alemã. Essa comida não veio com os imigrantes, mas foi a sobremesa escolhida por sua fragrância, sabor e cor, para representar o gosto dos italianos nascidos aqui. (p. 2)

O uso de novos ingredientes contribuiu para a origem de uma gastronomia regional, o que reforça a posição de que diversos hábitos se mantiveram tal qual o país de origem desses migrantes. Foram necessárias adaptações, mas houve continuidade de alguns hábitos alimentares. De Boni e Costa (2011)ⁱ comentam acerca dos hábitos alimentares dos imigrantes italianos e chamam a atenção para o fato de que faziam muita restrição às compras de alimentos produzidos fora de casa, o que demonstra que apenas compravam produtos necessários, ou seja sal, açúcar e café. Lembram que a produção dos imigrantes era artesanal, de cunho doméstico.

Junto com a Polenta, que compunha as refeições quase diariamente, era comum também o consumo de salame, queijo e ovos. A Polenta era consumida no café da manhã, e na parte do almoço a sopa de feijão se fazia presente geralmente com a mistura de uma massa, sendo essas 'taiadele' ou 'fidelini', massas cortadas a faca, de forma artesanal. Conforme pesquisas realizadas por De Boni e Gomes (1983) sobre hábitos e práticas culturais, o jantar era a refeição em que se tinha mais trabalho, por melhor elaborada. Geralmente, nela era preparada a Polenta fresca e também alguma carne em molho, salame frito e queijo frito. Esse cuidado maior na elaboração da janta acontecia pelas mulheres terem um tempo maior, já que ao longo do dia se detinham aos trabalhos domésticos, assim como os homens tinham o trabalho no campo. O tempo reservado para o preparo e consumo da janta devia-se também à necessidade de organização e divisão de tarefas do dia seguinte. O cardápio no almoço nos dias de trabalho era diferente do domingo.

[...] arroz, polenta, ovos fritos, salame, algum pedaço de carne [...] queijo, radicci coti, verze cote e fortaia. Nos domingos 'massa suta' era o prato especial [...] o almoço nos dias de semana era geralmente polenta e radicci. Nos domingos variava: nhoque, agnoline, galinha, polenta, salada (De Boni & Gomes, 1983, p. 37-38).

O que se pode constatar é que, ao longo de todos esses anos, a gastronomia local conseguiu manter vários hábitos alimentares, vinculados às suas origens históricas. Nesse sentido, antigos hábitos foram preservados com algumas variações, que decorrem da contemporaneidade, como os momentos da refeição, a vida urbana e a força da praticidade na produção de alguns alimentos. Entretanto, é importante registrar que alguns pratos que foram introduzidos ainda na metade do século passado, ganharam força e se apresentam como inovação as antigas tradições e como registro de novos hábitos alimentares, mostrando que a cultura é dinâmica e se transforma conforme as demandas que nascem e as pressões que surgem.

NOVOS PRATOS: O BAURU À MODA CAXIENSE

Uma pergunta que surge quanto à presença do Bauru na gastronomia local é sobre como ele foi inserido nos hábitos dos caxienses. Levando em consideração o que foi posto como registro de hábitos e práticas culturais de origem ítalo-colonial, o Bauru não se enquadraria no cardápio típico do ítalo descendentes. Mas, esse prato foi sendo introduzido na gastronomia local e foi adquirindo uma presença indiscutível em alguns restaurantes da cidade, como é o caso do Restaurante Danúbio.

A origem deste prato da forma como é preparado na cidade de Caxias do Sul gera muitas curiosidades, como seus ingredientes, o uso do filé mignon, assim como também seu corte, feito de forma específica para o preparo do prato. Os outros ingredientes, como o molho de tomate, feito diretamente na chapa, a inserção de fiambres, como queijo e presunto, e o ingrediente final, que de acordo com o restaurante pode mudar a receita, também um dos pontos fortes do prato, é o molho verde, composto por várias ervas frescas, que finaliza o preparo. É oportuno lembrar que o sanduíche denominado Bauru, oriundo da cidade de São Paulo, é símbolo da de outra cidade paulistana, denominada Bauru. Esse prato surgiu em meados da década de 1930, mais especificamente em 1936, na capital paulista. Como explicam Moraes e Barbosa (2014):

Numa noite de 1936, Casimiro Pinto Neto, bauruense e então estudante de Direito da Universidade de São Paulo, no Largo São Francisco, entrou na lanchonete Ponto Chic e, atrasado para sua partida de sinuca, pediu para um funcionário do local montar o sanduíche pela primeira vez. Seu pedido era simples: abrir um pão francês, tirar seu miolo, acrescentar um pouco de queijo derretido e

complementar com duas fatias de rosbife e rodelas de tomate. Como Casimiro era chamado pelos colegas de “Bauru”, logo seu lanche se popularizou no Ponto Chic e recebeu o mesmo apelido, havendo apenas, ao longo do tempo, o acréscimo de orégano e pickles na receita. (p. 93)

Em 1972, José Francisco Júnior inaugurou na cidade de Bauru, a lanchonete Skinão. Após ler uma reportagem em que contava que a lanchonete Ponto Chic estava fechando as portas, por volta de 1974, decidiu manter a tradição no preparo do sanduíche, inserindo em seu cardápio o prato. Hoje, a lanchonete ainda existe e o sanduíche é o carro chefe de seu empreendimento, sendo responsável por cerca de 80% do lucro do local. O sanduíche trouxe à cidade visibilidade e no dia 24 de junho de 1998 foi criada uma leiⁱⁱ em que se definiram os ingredientes originais referentes à preparação do prato. Além de ressaltar o lanche como criação de um bauruense e de colocar o Zé do Skinão como personagem municipal, como cidadão que trabalhou na manutenção do Bauru original. Esse projeto tornou permanente a Festa do Sanduíche Bauru, evento que era realizado anualmente na Praça Rui Barbosa no centro do município (Moraes & Barbosa, 2014).

Entretanto, a história do Bauru paulista é distinta do caxiense. O Bauru, como é conhecido na cidade de Caxias do Sul, surge por volta da década de 1960, segundo relatos de jornais e antigos moradoresⁱⁱⁱ. Diferentemente do que é produzido na cidade de Bauru, em São Paulo, o prato na cidade de Caxias do Sul é constituído de um corte nobre de filé mignon, acompanhado de fiambres, no caso, presunto e queijo, molho de tomate na chapa e finalizado com um molho de ervas, para o qual cada restaurante possui uma receita própria. Diz-se que um de seus criadores é Guido Breda, conhecido como Bossa, e o outro é o confeitoiro Lulu Kerber, chamado Mestre Lula (Rigon, 2016). Acredita-se que a receita surgiu após uma visita à capital paulista, que com o gosto popular pelo sanduíche, influenciou a criação do prato caxiense.

Bossa trabalhava no estabelecimento A Cigana, localizado no bairro São Pelegrino, um dos bairros mais antigos e emblemáticos da cidade. Ele era o cozinheiro do estabelecimento que, segundo contam, chegava a produzir cerca de quatorze baurus ao mesmo tempo. “Depois de trabalhar na Bomboniere A Cigana e Paris, Bossa decidiu investir no próprio estabelecimento. Em sociedade com Walter Mari, inaugurou a Lancheria Bossa, na Avenida Júlio de Castilhos, numa área nobre do bairro São Pelegrino, em setembro de 1970” (Rigon, 2016).

Após a morte inesperada de Bossa, Mestre Lula, um exímio confeitoiro, assumiu o posto de cozinheiro e deu continuidade ao preparo do prato, acrescentando à receita o famoso molho verde, um molho composto por ervas frescas. Em 1971 o cozinheiro apareceu na TV Caxias,

demonstrando o preparo do prato. “Mestre Lula teve uma atuação além da Lancheria Bossa. Por volta de 1975, abriu um restaurante no prédio do aeroporto. Trabalhou no Restaurante Avenida e no emblemático Danúbio” (Rigon, 2016, s/p.). O Restaurante Danúbio, considerado um dos estabelecimentos mais tradicionais quanto ao preparo do prato Bauru, fez do mesmo o carro chefe do estabelecimento, onde é produzido desde a década de oitenta. Durante todo esse período, o Bauru à Moda Caxiense foi sendo aprimorado até chegar à excelência do que é oferecido no restaurante, como analisa Tranquilo Carniel, o proprietário do estabelecimento.

Figura 1. Foto do Bauru à moda caxiense.



Fonte: Curta Caxias (2023).

O restaurante Danúbio, liderado por muitos anos por Tranquilo Carniel, é conhecido pelo Bauru à Moda Caxiense. Seu compromisso com o restaurante começa em março de 1985, e desde aquela data se manteve à frente de sua administração. Contou com o apoio da sua família sendo que sua esposa e suas duas filhas sempre tiveram presentes nos negócios da família. O restaurante, como conta uma de suas filhas, era local de encontro durante a época em que estavam no colégio. Além de ter sido um lugar de encontro familiar, também foi um motivo de união, visto que Tranquilo Carniel adoeceu e precisou se afastar por um período para se recuperar. Nessa fase, haviam iniciado a construção do segundo restaurante da família com o nome dele, o Restaurante Tranquilo. A união da família permitiu que a esposa e as filhas

administrassem ambos os projetos na sua ausência, fortalecendo ainda mais os laços entre eles.

Segundo relato de uma das filhas:

[...] acho que a palavra que define o Danúbio é a dedicação, porque desde pequena é 100% trabalho, 100% dedicação, e o pai é assim. Tanto que agora na vida adulta, a gente consegue identificar mais fácil, se tirou 9, porque um 9?! Tinha o 10 lá, ele é muito exigente eu vejo com os funcionários também. E ao mesmo tempo em que a palavra seria dedicação porque ele se dedica muito eu acho que é uma família, os funcionários são poucos, o nosso chapeiro quase que precisa de um DNA porque ele é muito parecido com o pai, e todos eles têm um carinho, é uma família. Tanto que a pandemia nos deixou muito sentimentais, mas a gente teve que fazer uma reunião no começo e quando a gente olhou assim, quase que não dava para falar de tanta emoção [...] o Brandão (pizzaiolo) está com a gente 35 anos, é tipo família, o Tatu (chapeiro) 12 anos, a garçonete mais nova tem relação como pai e filha. Eu vejo a flexibilidade dos meus pais [...] Esse é um DNA muito forte ali do restaurante, que nós somos família e trabalhamos, mas os nossos funcionários também fazem parte da família que é muito da cultura italiana [...] (Fernanda Carniel, 2020).

No que se refere à característica do restaurante dirigido por Tranquilo Carniel, segundo destaca sua esposa, é que o Danúbio, em especial, carrega um traço italiano em seu serviço, embora fique claro que não é sua especialidade a gastronomia italiana.

[...] talvez tenha muito de Italiano, mas assim nas entrelinhas porque o italiano ele gosta de uma boa comida, ele é caloroso, ele gosta de receber, para ele faz parte tu oferecer tua casa, tua comida, ele gosta de comer junto com as pessoas, os convidados ele gosta disso. Então quando ele convida as pessoas para comer um bauru, as pessoas gostam. Então isso também é um ponto que conquista. Porque eu vou lá no Danúbio comer um bauru? Porque ele sabe que o convidado vai gostar, que o pessoal de fora vai se agradar e ele vai fazer com que as pessoas gostem e se sintam bem e comam um prato que só existe em Caxias do Sul (Maria Tereza Carniel, 2020).

Ainda nessa direção, a entrevistada comenta que a consolidação do Restaurante Danúbio teve a ver com a organização, o funcionamento e o acolhimento que o restaurante dispunha. A hospitalidade era uma característica distinta que evidenciava a satisfação do proprietário em atender seus clientes. Chama ainda a atenção quanto a presença da cultura italiana em sua família.

[...] meu marido ele é italiano e como ele é italiano ele adora cozinhar, adora comida e adora receber. Então ele nunca ia fazer assim ó, vamos botar isso aqui porque é mais barato e vai vender mais, ele sempre primou por ter um prato com qualidade. Tem gente que coloca um presunto de menos preço, ele não ele quer que o prato dele esteja, vamos dizer assim, que ele sabe que vai vender uma coisa boa é isso que está vendendo, é isso que ele gosta comida farta e comida boa, e ele é assim. Eu acho que o sucesso do bauru, metade ou até mais é por causa do Tranquilo. Ele adora cozinhar. Para ele, é um gosto, ele faz com prazer cozinhar e adora receber, adora ver a casa

cheia e adora vender um prato que as pessoas gostem, porque se as pessoas não gostassem ele iria fazer um outro prato, mas ele gosta de fazer pratos para agradar os clientes (Tereza Carniel, 2020).

O carro chefe do restaurante, o “Bauru à Moda Caxiense” é um prato exclusivamente caxiense. É considerado um prato típico local por ser encontrado da forma como é elaborado e pelas suas especificidades. Vale ainda salientar que segue preceitos da gastronomia, quanto ao processo, escolha de ingredientes, e a principal característica é a sua qualidade.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O Bauru à Moda Caxiense abre um espaço para a reflexão de que a cidade, marcada pela cultura italiana, oferece a gastronomia local novas alternativas que podem ser apreciadas nos seus restaurantes tradicionais. A história do Bauru na cidade reflete as mudanças alimentares sofridas e a forma de como ocorreu algumas mudanças na cultura que predominou por tantas décadas. O fenômeno da hibridização reflete a inovação que se dá na gastronomia local à medida que inclui novos pratos sem perder as características identitárias anteriores.

O restaurante Danúbio é um dos estabelecimentos que leva como carro chefe o “Bauru à Moda Caxiense”. O que se destaca é a forma de como é produzido no Restaurante Danúbio, sendo um prato único, especial e de qualidade, segundo seu proprietário. Este prato é ofertado em inúmeros estabelecimentos, mas encontrado somente aqui na região, com formato distinto do que nasceu em São Paulo. Baseado em aspectos da gastronomia local, ditos tradicionais, consegue-se compreender que o “Bauru à Moda Caxiense”, ao longo de todos esses anos, demonstra a possibilidade de mudanças e novos hábitos na gastronomia local.

Este prato hoje é popular e encontrado em inúmeros estabelecimentos, como restaurantes e casas de lanches, mas com as características que foram descritas. A gastronomia local, por tempo se restringiu a hábitos alimentares da gastronomia italiana que foram reflexo da cultura dos imigrantes da região. Autores como De Boni e Gomes (1983) ressaltam que a gastronomia foi se moldando de acordo com as necessidades e com o que o local tinha a oferecer. A alimentação teve como base ingredientes que eram de fácil acesso e manteve esses hábitos como parte da cultura italiana construída nessa região. Esses hábitos foram essenciais para a construção de uma tradição alimentar.

REFERÊNCIAS

Atti della Giunta per la Inquieta Agraria e sulle condizioni della classe agricola. (1884). Le condizioni dei contadini nel Veneto, IV (I). Parte Prima della Relazioni del Commissario Emilio Morpurgo, Sulla XI. Roma: Forzani.

Azevedo, T. (1975). *Italianos e gaúchos*. Porto Alegre: A Nação.

Beber, A. M. C., & Gastal, S. (2020). El turismo, la vida diaria y la comida. *Pasos*, 18(2), 207. [Link](#)

Canclini, N. (2012). *Culturas híbridas*. Estratégias para entrar e salir de la modernidade. Buenos Aires: Paidós.

Curta Caxias (2023). *Danúbio Bar e Restaurante*. [Link](#)

De Boni, L. A., & Costa, R. (2011). *Os italianos no Rio Grande do Sul*. Caxias do Sul: Educus.

De Boni, L. A., & Gomes, N. R. (1983). *Entre o passado e o desencanto*. Caxias do Sul: Educus; Porto Alegre: Est.

Franzina, E. (2006). *A grande emigração*. O êxodo dos italianos do Vêneto para o Brasil. Campinas-SP: Unicamp.

Frosi, V. M., & Mioranza, C. (1975). *Imigração italiana no Nordeste do Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: Movimento.

Herédia, V. B. M., & Paviani, N. (2003). *Língua, Cultura e Valores: um estudo da presença do humanismo latino na produção científica sobre a imigração italiana no Sul do Brasil*. Porto Alegre: Est.

Herédia, V. B. M. (2017). *Processo de Industrialização da Zona Colonial Italiana*. Caxias do Sul, RS: Educus.

Herédia, V. B.M., & Radunz, R. (2022). *Imigração e Emigração*. Balanço Historiográfico da imigração Italiana no Rio Grande do Sul. Caxias do Sul: Educus.

Hobsbawn, E. (1997). *A Invenção das Tradições*. São Paulo: Paz e Terra.

Instituto Brasileiro de Economia e Estatística - IBGE (2023). *Cidades e Estados, Caxias do Sul*. [Link](#)

Manfroi, O. (1975). *A Colonização Italiana no Rio Grande do Sul: implicações econômicas, políticas e culturais*. Porto Alegre: Grafosul.

Moraes, K., & Barbosa, V. L. (2014). *Identidade: Bauru*. São Paulo: Universidade Estadual Paulista.

Peccini, R. (2010). Sagu de vinho tinto. *História da Alimentação*. Curitiba: UFPR.

Peccini, R. (2013). A Gastronomia e o Turismo. *Rosa dos Ventos*, 5(2) 207-217. [Link](#)

Portelli, A. (2016). *História Oral como Arte da Escuta*. São Paulo: Letra e Voz.

Rigon, R. (2016). Bauru à moda caxiense. *Pioneiro*, Caxias do Sul, 15 de outubro de 2016. [Link](#)

Sereni, E. (1975). *La Questione Agraria Nella Rinascita Nazionale Italiana*. Torino: Einaudi.

NOTAS

ⁱ Luis A. De Boni e Nelci R. Gomes publicaram a obra “Entre o passado e o desencanto” pela Escola Superior de Teologia e a Editora da Universidade de Caxias do Sul, em 1983. A obra trata de entrevistas realizadas com imigrantes italianos e seus descendentes no Rio Grande do Sul. As entrevistas foram realizadas por alunos da Universidade de Caxias do Sul sob a orientação do Prof. De Boni. Trazem para registro das práticas culturais dos imigrantes e seus descendentes, o que permite entender os principais hábitos e práticas alimentares.

ⁱⁱ Lei do Município que autoriza o registro do sanduíche, como também a festa dedicada ao mesmo. Câmara Municipal de Bauru - SP. *Lei nº 4314, de 24 de junho de 1998*. Autoriza o Poder executivo a tomar as medidas necessárias para o registro do “Sanduíche Bauru”.

ⁱⁱⁱ Fonte: Entrevista com Tranquilo Carniel, realizada em 19/07/2020.

PROCESSO EDITORIAL

Recebido: 23 fev. 2021

Aceito: 20 abr. 2023