

# **CULINÁRIA DOS IMIGRANTES ITALIANOS, NO BRASIL: UM LEGADO SEM HERDEIROS?**

**Italian Immigrants Culinary in Brazil: A Legacy without Heights?**

**MARINA SACILOTO FRIGO<sup>1</sup>, CAMILA NEMITZ DE OLIVEIRA SARAIVA<sup>2</sup> & RAQUEL LUNARDI<sup>3</sup>**

**DOI: <http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v13i4p1008>**

## **RESUMO**

A herança alimentar e culinária legada pelas famílias de imigrantes italianos que vieram ao Brasil foi construída pela associação de saberes e descobertas. Visando salvaguardar esse patrimônio imaterial, cujo potencial turístico é inegável, o objetivo principal deste estudo é o de entender a transmissão da herança culinária e alimentar entre as gerações de descendentes de imigrantes italianos, nos tempos atuais, na Quarta Colônia de Imigração Italiana do Rio Grande do Sul [Brasil]. Utilizou-se a abordagem metodológica qualitativa a partir de entrevistas semiestruturadas com doze famílias de descendentes de imigrantes italianos, quando foram entrevistadas três gerações, a partir de 1920. Além disso, foi realizada a análise de documentos em manuscritos e livros de receitas dessas famílias. A partir dos relatos apresentados, organizou-se a análise do conteúdo em três momentos temporais distintos: 'o novo mundo', 'o mundo em transformação' e o 'mundo atual'. Como resultados, observou-se que as famílias de descendentes de imigrantes italianos buscam preservar as práticas culinárias dos seus antepassados. Houve mudanças, não só na forma do preparo, mas, também, na substituição ou inserção de novos ingredientes aos pratos, especialmente temperos. No entanto, o desenvolvimento econômico e social das famílias, o acesso às novas tecnologias, as mudanças no mundo do trabalho, entre outros fatores tem incentivado, especialmente a terceira geração, a abandonar alguns desses saberes e fazeres.

## **PALAVRAS-CHAVE**

Gastronomia; Práticas Culinárias; Memória; Italianidades; Quarta Colônia de Imigração Italiana, Rio Grande do Sul, Brasil.

---

<sup>1</sup> **Marina Saciloto Frigo** - Especialista. Mestranda em Patrimônio Cultural, Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, Rio Grande do Sul, Brasil. Currículo: <http://lattes.cnpq.br/3715772985473082> E-mail: [marinafrigo@outlook.com](mailto:marinafrigo@outlook.com)

<sup>2</sup> **Camila Nemitz de Oliveira Saraiva** - Mestra. Professora no Instituto Federal Farroupilha, São Borja, Rio Grande do Sul, Brasil. Currículo: <http://lattes.cnpq.br/3404826635190816> E-mail: [camila.oliveira@iffarroupilha.edu.br](mailto:camila.oliveira@iffarroupilha.edu.br)

<sup>3</sup> **Raquel Lunardi** – Doutora. Professora no Instituto Federal Farroupilha, São Borja, Rio Grande do Sul, Brasil. Currículo: <http://lattes.cnpq.br/5139374313080018> E-mail: [raquel.lunardi@iffarroupilha.edu.br](mailto:raquel.lunardi@iffarroupilha.edu.br)

## ABSTRACT

The food and culinary heritage left by the families of Italian immigrants who came to Brazil was built by association between knowledge and discoveries. To safeguard this intangible heritage, whose tourist potential is undeniable, the aim of this study is understand the transmission of culinary and food heritage among generations of Italian's immigrant descendants, in current times, in the Fourth Italian Immigration Colony of Rio Grande do Sul. A qualitative methodological approach was used to this, based on semi-structured interviews with twelve (12) families of descendants from Italian's immigrants, where three generations were interviewed, from 1920 onwards. In addition, the analysis of documents in manuscripts and cookbooks of these families was carried out. Based in the presented reports, content analysis was organized into three different temporal moments: 'the new world', 'the world in transformation' and the 'current world'. As a result, it was observed that the families of descendants from Italian's immigrants seek to preserve the culinary practices of their ancestors. However, there were changes, not just in the prepare, but also in the replacement or insertion of new ingredients in the plates, especially spices. However, the families' economic and social development, new technologies access, work world's changes, among other factors, have encouraged, especially the third generation, to leave some of this knowledge and practices.

## KEYWORDS

Gastronomy; Culinary Practices; Memory; Italianities; Quarta Colônia de Imigração Italiana, Rio Grande do Sul, Brasil.

## INTRODUÇÃO

As famílias de imigrantes italianos que vieram para o Brasil no século XIX, deixaram um importante legado alimentar e culinário, resultado da soma de suas tradições de origem com as novas descobertas e adaptações, a partir das condições de vida e trabalho encontradas na nova pátria. Com poucos recursos disponíveis, os imigrantes, na sua maioria camponeses, não encontraram os alimentos costumeiramente utilizados na Itália, como a farinha de trigo, a cevada e o centeio, dando início a um processo de modificações e adaptações alimentares. Passaram, então, a cultivar o milho e o feijão, além de criar porcos e galinhas, mantendo com isso o hábito do consumo da polenta e dos embutidos de porco.

Dentro deste novo contexto espaço-temporal, a sua culinária se desenvolveu, se modificou e se adaptou, com resultados que se fazem sentir nos sabores e aromas peculiares das suas preparações. Segundo Oliveira (2006), o contato diário com os italianos levou a sociedade receptora a conhecer os sabores da cozinha italiana, desencadeando um intenso processo de interação entre as cozinhas dos dois países. Este processo de interação resultou em um novo

padrão alimentar, conceituado por Costa Beber e Gastal (2017) como sendo a *comida ítalo-brasileira colonial*, representativa dos descendentes de imigrantes italianos na contemporaneidade.

Atualmente, com as mudanças no estilo de vida das pessoas, os hábitos alimentares também sofreram modificações. A comida preparada sem pressa já não é comum entre as famílias e, em substituição, o lanche rápido está cada vez mais presente. Em muitos lares, cada um come em horário diferente, ditado pelos compromissos do mundo moderno. Desta forma, as grandes e fartas mesas, repletas de comidas deliciosas, risos e conversas barulhentas estão restritas a ocasiões festivas e às memórias dos mais idosos. Diante desse cenário de importantes modificações alimentares, surge a seguinte inquietação: a herança culinária e alimentar dos imigrantes itálicos, representada pela comida ítalo-brasileira colonial, vem sendo transmitida às novas gerações, dentro do grupo familiar, nos municípios participantes da Quarta Colônia de Imigração Italiana, do Rio Grande do Sul [Brasil]?

O território aqui estudado, que hoje constitui a Quarta Colônia, foi colonizado por imigrantes alemães e italianos, entre outros. Os alemães chegaram a esta região um pouco antes do que os italianos, por volta de 1875, e os italianos a partir de 1877, quando o governo provincial da Província de São Pedro do Rio Grande do Sul criou a Colônia de Silveira Martins, após o êxito alcançado com as três primeiras colônias italianas no Rio Grande do Sul, localizadas na hoje região turística Serra Gaúcha. As famílias de imigrantes itálicos que chegaram à região eram, na sua maioria, formadas por camponeses católicos e pobres, provenientes do norte de Itália. Vinham em busca de melhores condições de vida, pois havia um quadro de incertezas provocadas por mudanças econômicas, políticas e culturais em virtude do início do processo de unificação da Itália (Zanini, 2008).

Localizada na região Central do Estado do Rio Grande do Sul, no sul do Brasil, a Quarta Colônia possui cerca de 60 mil habitantes e é constituída por nove municípios, a saber: Agudo, Dona Francisca, Faxinal do Soturno, Ivorá, Nova Palma, Pinhal Grande, Restinga Seca, São João do Polêsine e Silveira Martins. Segundo Neumann (2003), a economia dos municípios está sustentada na produção agrícola familiar e na pecuária, em pequenas propriedades rurais, com sistema produtivo do tipo colonial e diversificado, baseado na produção de leite, fumo, soja, arroz, batata inglesa, milho e gado bovino de corte. Sua vocação turística surge a partir da década de 1990, no âmbito do Projeto Identidade, criado na Secretaria da Cultura, Desporto e

Turismo do município de Silveira Martins, tendo como objetivo resgatar e valorizar os elementos étnicos, culturais e históricos da colonização italiana na região. A partir daí, esse espaço promoveu o sentimento de pertença ancorado nos elementos etnoculturais.

Posteriormente, aproveitando as oportunidades de financiamentos voltados para as questões de preservação ambiental e desenvolvimento sustentável, criou-se o Projeto de Desenvolvimento Sustentável da Quarta Colônia [PRODESUS]. A experiência do PRODESUS uniu os nove municípios em um Consórcio de Desenvolvimento Sustentável da Quarta Colônia [CONDESUS], buscando dar forma e execução ao PRODESUS. Hoje, segundo a Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Turismo do Rio Grande do Sul, as atividades de turismo da região encontram-se descritas nos Roteiros Integrados da Quarta Colônia, no Território do Sagrado, na Rota Turística e Gastronômica, no Jardim das Esculturas e na Rota Paleontológica, estando vinculados a roteirização da Região Central. Pensando-se no desenvolvimento regional, a permanência dos hábitos culinários, praticados e transmitidos entre as gerações, primando pela valorização da cultura local, pode constituir-se como um fator de fomento, alavancando o turismo gastronômico.

Com a perspectiva do território em foco e buscando responder a inquietação anteriormente formulada propõem-se, como objetivo deste estudo, conhecer a situação atual da transmissão da herança culinária e alimentar entre as gerações de descendentes italianos, no âmbito do cotidiano familiar. Para tanto, procurar-se-á identificar os hábitos alimentares, verificando suas permanências e modificações no interior das cozinhas domésticas, visto que é onde acontecem os encontros, as trocas e onde os saberes fazeres são passados de geração para geração, definindo a perpetuação dos gostos, preferências e hábitos culinários e alimentares. Há que se ressaltar a importância para a região pesquisada de conhecer as manutenções ou alterações da herança culinária e alimentar dos imigrantes italianos como salvaguarda de sua própria história, bem como participar do processo de continuidade desse patrimônio, através da sua transmissão entre as gerações.

Metodologicamente, o estudo caracteriza-se pela abordagem qualitativa de investigação. Para contemplar os objetivos, foram entrevistadas doze famílias de descendentes de imigrantes italianos do território Quarta Colônia. Utilizou-se como técnica de coleta de dados entrevistas e análise documental. Os atores foram selecionados a partir de uma análise prévia realizada, resultado da interação dos pesquisadores com o CONDESUS e a Empresa de Assistência Técnica

e Extensão Rural [Emater-RS, Ascar]. Os critérios para a escolha das famílias foram: possuir três gerações na família, considerando o período temporal de nascimento a partir de 1920 e ser reconhecida como descendente de imigrantes italianos. As entrevistas foram realizadas no segundo semestre de 2019, foram gravadas e, posteriormente, transcritas e analisadas a partir da análise de conteúdo. A pesquisa documental foi realizada em manuscritos e livros de receitas das famílias, nos quais buscou-se identificar as receitas de uso pelas famílias, nas festas e nos restaurantes e em material bibliográfico, sendo utilizados livros, dissertações e teses. Cabe salientar que a pesquisa foi realizada com o apoio do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico [CNPq] e do Instituto Federal Farroupilha [IFFAR], através de aprovação em edital de fomento, bem como passou pelo Comitê de Ética do IFFAR.

Na estruturação do artigo, optou-se pelo foco nos resultados, incluindo-se neste tópico a abordagem sobre o contexto histórico e cultural da Quarta Colônia de Imigração Italiana, como importantes fatores na formação de sua identidade e memória, destacando-se a comida como determinante de pertencimentos. Para tanto, buscou-se argumentos em autores que defendem a comida como cultura, memória e identidade, bem como as transformações sociais em torno da alimentação. Para finalizar, foram tecidas algumas considerações à guisa de reflexões finais.

## RESULTADOS E DISCUSSÕES

Uma pesquisa sobre a história da alimentação deve ser feita com base na informação doméstica, afirma Cascudo (2011), visto que restaurantes e hotéis terão mais possibilidades de apresentarem as comidas, ditas tradicionais, de forma alterada pois o volume das preparações, dificilmente, guardará a legitimidade da elaboração caseira. Concordando com o autor, optou-se pela pesquisa dentro do reduto das famílias, visto que é dentro de casa que se perpetua a tradição, transmitida de geração em geração. Ainda, optou-se pela amostra dentro do universo feminino, por se entender que as mulheres são portadoras do saber-fazer alimentar bem como pela responsabilidade pela transmissão desse conhecimento, como ressalta o estudo sobre Comida e Simbolismo entre Imigrantes Italianos no Rio Grande do Sul [Brasil], onde Santos e Zanini (2008, p. 5) argumentam que: “

Neste processo histórico, contudo, é importante salientar o quanto as mulheres foram protagonistas e, também, elementos extremamente importantes de manutenção de gostos, paladares e costumes culinários étnicos. Elas, de certa forma, em suas cozinhas, no ensinamento de receitas de mães e avós para filhas e netas, passaram muitos valores do universo italiano de origem.

Com o passar dos anos, as famílias imigrantes e seus descendentes, especialmente as mulheres, procuraram manter os hábitos alimentares e culinários de matriz italiana, no seu cotidiano, pois a alimentação configura um fator de resistência, sendo o paladar o último item a desnacionalizar, tornando-se uma referência de identidade em outras terras. Porém, na mesma medida em que buscavam manter as tradições, gostos e hábitos enraizados no país de origem, se incorporavam costumes, ingredientes, utensílios, traços e expressões da nova pátria (Ângelo & Matos, 2019), configurando-se o início da aculturação.

Esse processo de aculturação dos imigrantes se desenvolveu mais rapidamente, quando foram sujeitos ao regime de nacionalização imposto pelo governo de Getúlio Vargas, durante o Estado Novo, do final da década de 1930 até a metade da década de 1940. O objetivo da nacionalização era a formação de uma identidade brasileira, nacional, com a extinção das individualidades étnicas, e a produção forçada da cidadania. Buscava-se destruir por completo os elementos culturais estabelecidos, criando condições para implantação de novos ideais de cultura, povo e nação. Foi-lhes negado o direito de se expressarem publicamente nos dialetos italianos, pois a língua, além da religiosidade e da literatura eram elementos de oposição às estruturas do Estado Novo (Christoffoli, 2005). A aceitação dos valores nacionais, impostos pela política estadonovista aos imigrantes e seus descendentes, foi uma forma de sobrevivência. Quando as proibições de falar italiano cessaram, se manteve o desejo de que seus filhos aprendessem a língua portuguesa pois “era necessário assumir a brasilidade” (Zanini, 2005, p.125). Nesse sentido, reforçaram seus sentimentos de pertencimento a essa terra que os fizera proprietários, mantivera sua família unida e lhes possibilitara mesa farta.

Ao completar-se os cem anos da imigração italiana no Rio Grande do Sul aconteceram diversos eventos comemorativos, com o objetivo de exaltar a memória dos que auxiliaram na construção do Estado. Na região da Quarta Colônia, várias festas tiveram esse enfoque, onde foi servida a comida tradicional da italianidade, para apresentar aos participantes as características alimentares dos imigrantes itálicos que permaneceram na região, bem como a fartura da alimentação de seus descendentes. Ainda, em várias localidades houve desfiles representativos, monumentos comemorativos foram inaugurados e foi criado o Museu do Imigrante, com o objetivo de salvaguardar a memória da imigração (Manfio, 2016).

A partir dessas festividades, emergiu o orgulho identitário dos descendentes de imigrantes italianos, com o retorno à memória dos acontecimentos passados, denominado por Zanini

(2005) como “a revivificação de um movimento étnico [...], que reivindicava a visibilização de uma identidade étnica de italianos” (p. 114). Na mesma página do texto, a autora considera, olhando pelos olhos da Antropologia e referindo-se aos imigrantes italianos, ser extremamente importante “desvendar os domínios das memórias para melhor se compreender o processo de constituição das identidades, sejam individuais ou coletivas”. A verbalização pretérita, compartilhada em forma de trajetória, dá ordem e sentido a muitas vivências, permitindo que fatos sejam questionados ou reinterpretados e que tradições sejam reinventadas (Zanini, 2005). A memória tem papel central nessa reivindicação da identidade, sendo representada, na região estudada, através da memória da comida. Corroborando, Maciel (2005) ressalta que “determinados elementos culturais [como a comida] podem se transformar em marcadores identitários, apropriados e utilizados pelo grupo como sinais diacríticos, símbolos de uma identidade reivindicada” (p. 50). Outros autores, como DaMatta (1986), Cascudo (2011), Montanari (2013), entendem que a comida é cultura, em suas várias etapas, expressando o modo de vida de um determinado grupo, evidenciando suas tradições e memórias. Pela alimentação, argumentam Amon e Menasche (2008), uma comunidade pode manifestar emoções, pertencimento, relações sociais e sua identidade coletiva, sendo a comida uma voz que comunica e juntamente com as práticas da alimentação podem se constituir como narrativa da memória social desta comunidade.

A memória é definida por Candau (2012) como “uma reconstrução continuamente atualizada do passado” (p. 9), sendo um elemento essencial daquilo que passamos a chamar de identidade. Continuando, o autor ressalta que identidade é uma construção social, que acontece a partir da relação dialógica com o outro, ou seja, as identidades não são estáveis, elas são produzidas e se modificam a partir do contexto, das circunstâncias e, principalmente, das relações e interações sociais, de onde afloram os sentimentos de pertencimento, identitários ou étnicos. Nesse mesmo sentido, Maciel (2005) argumenta que a identidade é inconstante e mutável, evoluindo, se transformando, se adaptando e assumindo diferentes sentidos. A autora complementa afirmando que a alimentação pode tornar-se o símbolo de uma identidade, através do qual as pessoas podem se distinguir, por seus hábitos e comportamentos alimentares e, sobretudo, por expressar um estilo de vida em particular, determinando sentimentos de pertencimento a um grupo sociocultural.

Essa singularidade, expressa através da memória da comida, fica evidenciada nas entrevistas, realizadas dentro do universo feminino das doze famílias selecionadas, em municípios pertencentes à Quarta Colônia de Imigração Italiana, mostrando uma riqueza de informações, nas lembranças dessas mulheres. Para melhor entendimento, os relatos serão distribuídos em três momentos temporais distintos. **Os desafios do novo mundo** é o primeiro momento, representado pelas reminiscências sobre a herança alimentar legada às avós, como serão nomeadas, para efeito do estudo, sendo composto por 12 mulheres com idade de 72 a 98 anos, portanto nascidas a partir do ano de 1920, que possuem idade média de 85 anos, sendo que 60% delas moram na zona urbana dos municípios.

**O mundo em transformação** é o segundo momento, referindo-se ao universo alimentar das filhas, formado por 12 mulheres com idade de 46 a 70 anos, portanto nascidas a partir de 1949, que possuem idade média de 57 anos, sendo que 60% delas moram na zona urbana. Desta amostra, 80% têm ou tiveram envolvimento com atividades comerciais, sendo que para 50% da amostra o trabalho é ou foi fora de casa. Por fim, **O mundo atual** é o terceiro momento temporal, analisando o comportamento alimentar da terceira geração, as netas, já na contemporaneidade, formado por 12 mulheres com idade de 20 a 38 anos, portanto nascidas a partir de 1981, que possuem idade média de 28 anos, sendo que 75% delas moram na zona urbana. A totalidade da amostra já não mora com os pais, 40% são estudantes. Em todos os momentos as entrevistadas foram questionadas sobre suas lembranças de quando eram crianças e das transformações para o mundo atual.

**Os Desafios do Novo Mundo** - Nas reminiscências das avós é revelado um Novo Mundo de muitas dificuldades quando eram crianças, por volta das décadas de 1920/1930. A comida era escassa, não existiam muitas variedades e tampouco quantidade. A produção do alimento estava diretamente relacionada à sua extração do ambiente natural, envolvendo o trabalho braçal de todos os membros da família que tivessem condições de auxiliar, sendo sempre penosa e estafante. Ao analisar a condução da colonização da Região Central do Rio Grande do Sul, Zanini (2007) esclarece que “o processo colonizador se reveste de uma aura civilizatória, civilização esta, calcada numa domesticação do espaço e dos processos produtivos em consonância com os modelos trazidos da Europa” (p. 16).

Ao chegar ao Brasil e com poucos recursos disponíveis, os imigrantes, na sua maioria camponeses, não encontraram os alimentos costumeiramente utilizados na Itália, dando início



a um processo de modificações e adaptações alimentares. Adquiriam poucos itens alimentares, ficando limitados aos recursos disponíveis e cultivados na propriedade, a partir do trabalho árduo, “*de sol a sol*” segundo os relatos de memórias, garantindo a subsistência da família. O feijão e o milho foram os primeiros cultivos, juntamente com a mandioca e a batata. Havia também uma boa horta para garantir o fornecimento de verduras e a salada de *radicha* que, “*quando faltava, se buscava radicha louca, essa do mato*”. A carne era de caça, pesca, criação de galinhas e porcos, sempre oferecida com parcimônia e, normalmente, preparada com molho para aumentar o seu rendimento.

Naqueles tempos de dificuldades, a divisão dos alimentos era realizada considerando-se, sempre, a necessidade de força de trabalho, sendo que “*as crianças não eram prioridade*”, isto é, quem ia trabalhar na lavoura recebia uma alimentação mais reforçada do que as crianças e as demais pessoas que ficavam em casa. Conforme relatou uma entrevistada de 88 anos, “*eu gostava mais de comer lá na roça do que de comer em casa*”, referindo-se a ‘merenda’ recebida pelos trabalhadores no meio da manhã, na lavoura, que era bem mais reforçada do que o café da manhã servido para quem ficava em casa. Confirmando essas reminiscências relatadas, Zanini (2007) reforça: “viviam com poucos recursos na Itália e aqui também na condição de imigrantes recém-chegados. Será por meio do processo colonizador que a comida farta se transformará num símbolo da ítalo-brasilianidade” (p.13).

A natureza, as condições de temperatura e formas de preservação do alimento, além do ciclo sazonal de produção, também influenciaram nas escolhas dos produtos e na forma de beneficiá-los, continuando o processo de adaptação alimentar. “*Do porco não se perdia nada*”, relata uma entrevistada de 87 anos. Da gordura, se fazia a banha e o torresmo, fritos aos cubos em grandes panelões de ferro, ao fogo de chão. Era reservada uma manta de toucinho com a pele, que era salgada e usada, posteriormente, para temperar o *radiche*, após ser frita. Também faziam o presunto e o salame, embutindo nas tripas do próprio porco, muito bem lavadas e deixadas de molho no limão. Esses embutidos eram pendurados, para maturação, em varais dispostos na despensa da casa ou, quando havia, em porões de pedra. Os ossos, ainda carnudos, eram fritos e armazenados em latas, cobertos com a banha, para conservar por mais tempo. Os demais subprodutos, como a *morcilha*<sup>i</sup> e o *codeguim*<sup>ii</sup>, eram consumidos imediatamente ou repartidos com vizinhos. E da sobra de alguma gordura, se fazia o sabão.

O peixe, quando pescado em quantidade acima do necessário, era salgado e estendido em varais, para secar, ou então era frito e guardado em vidros, coberto de banha e vinagre. A galinha, comida dos domingos, era limpa no sábado e armazenada dentro de um balde pendurado no poço, para manter-se fresca. Os ovos, quando havia excesso de produção, eram guardados enterrados e cobertos por cal, mantida úmida, para conservarem-se até os dias de escassez. Quando havia vaca de leite, além do consumo com café, era feito queijo e puína<sup>iii</sup>, retirando-se a nata, que era batida vigorosamente, até tornar-se manteiga.

A mandioca era muito consumida, tanto cozida, para o consumo diário, como crua e ralada para fazer farinha ou polvilho. Era mantida na terra e extraída na medida de sua necessidade. A batata doce era um alimento muito versátil, pois podia ser servida em todas as refeições, assada ou cozida e, depois de arrancada, não estragava facilmente, se deixada ventilando. Os cereais colhidos eram secos ao sol, mantendo-se íntegros para o consumo. O arroz inicialmente era 'pilado'<sup>iv</sup> e, mais tarde, passou a ser levado a um moinho descascador. O feijão era batido com uma vara, para retirar a casca, garantindo a sua presença diária na mesa imigrante, ora acompanhando o arroz, ora na *minestra*, sopa com o caldo do feijão, legumes e alguma carne, complementado com arroz ou massa.

O trigo e o milho eram levados a moinhos distantes, perfazendo horas de cavalgada. Obtinham-se, deste modo, as farinhas, imprescindíveis para o feitiço diário da polenta e do pão semanal. A polenta era feita diariamente, ao entardecer, para ser consumida morna durante o jantar, sendo oferecida assada, no dia seguinte, na chapa do fogão a lenha ou sobre uma trempe de arame, para acompanhar o café da manhã. O pão era assado, semanalmente, em forno de barro, bem como as bolachas, em dias festivos. A farinha de trigo ainda servia para fazer as massas, de vários tipos, feitas pelas mãos das nonas com seus segredos ancestrais, espichadas com um rolo e cortadas a mão.

A erva mate era nativa, não cultivada e, quando havia na propriedade, era colhida e moída para fazer o chimarrão<sup>v</sup>, além do chá de mate para acompanhar a merenda. O pó para *café* podia ser feito em casa, a partir de grãos de cevada ou trigo torrados e moídos. Tanto para a elaboração da erva mate como para o pó de café, era utilizado um pilão de madeira, operado manualmente. Era comum que tivessem uma lavoura de cana-de-açúcar, para extração do açúcar através da fervura da garapa da cana, em enormes tachos ao fogo de chão, pois o açúcar branco "só se comprava um quilo para quando chegasse alguém ou quando tinha nenê". Para extrair o suco

da cana-de-açúcar, chamado *garapa*, era usado um moinho de pedra, tocado por um animal, sendo compartilhado entre as famílias. Assim, no dia a dia, era usual esse “*açúcar de cana*”, como era conhecido, em forma de um melado líquido. Para adoçar os doces de frutas, as *chimias* e marmeladas, feitas com as frutas disponíveis, às vezes misturando-se várias espécies, feitas em tachos ao fogo de chão, era utilizada a *garapa* da cana de açúcar. Entretanto, o consumo dessas *chimias* era regrado, nunca à vontade, “*porque era o tempo da escassez*”.

O vinho também era produzido em casa, a partir das uvas colhidas nos parreirais que cultivavam. Era muito consumido, especialmente entre os mais velhos, homens e mulheres. Costumava ser levado para a lavoura e acompanhava a comida na hora da merenda, como alimento e estimulante para o trabalho duro. “*Pelo amor de Deus, faziam pipas e pipas de vinho. A nona era viciada com vinho, que ela abria tudo que era pipa. E tomava vinho! Faziam doze ou treze pipas de vinho, não tinha quem comprasse. Uma vez incendiou o galpão e apagaram com vinho*”, relata uma senhora de 88 anos. Outra senhora, quando perguntado se tomavam vinho já de manhã, responde que “*os velhos sim, o meu avô ia afiar a foice e já levava a ‘garrafeta’*”, referindo-se a uma garrafa pequena, cheia de vinho, que ele carregava no bolso.

Na comida do dia a dia não podia faltar o feijão e a polenta, diferente dos domingos quando não eram oferecidos. “*A comida de domingo era diferente, sempre tinha galinha*”. Dessa galinha se fazia um ‘*brodo*’, indispensável para a usual sopa de massa ou, algumas vezes, para fazer o risoto, que “*era menos temperado que o de hoje*”. A galinha era frita em molho, acompanhando mandioca ou poderia ser servida ‘*lessa*’<sup>vi</sup>, ou ‘*rosta*’<sup>vii</sup>, tendo que alimentar toda a família. A cozinheira era sempre a mãe, eventualmente auxiliada por alguma filha mais velha, quando esta não estivesse na roça, para que fosse aprendendo os rituais do fogão. A *nona*, se tivesse saúde, poderia se encarregar de algumas preparações, especialmente as massas, bem como orientar sobre o ponto das marmeladas ou o momento de colocar as bolachas para assar no forno de barro, dividindo seu conhecimento e experiência quase secular.

Quando questionadas sobre as principais mudanças alimentares, desde o tempo de criança até hoje, a maioria referenciou a fartura, a abundância que atualmente se tem, além das muitas variedades disponíveis de comida. Também mencionaram, com satisfação, as inovações tecnológicas do mundo moderno, especialmente a energia elétrica, que trouxe a facilidade da geladeira e do freezer, possibilitando o armazenamento e a conservação dos alimentos. Na fala de uma imigrante de 96 anos, “*quando eu era criança não tinha carne de gado, hoje compramos*

*100, 200 quilos e coloca no freezer*". Embora a maioria delas mantenha a horta doméstica com uma variedade de legumes e verduras, além de um pomar contando com uma diversidade de frutas, mostrados com orgulho durante a entrevista, as avós de hoje já não vivem exclusivamente da produção local, como antigamente, e citam o mercado, "*onde se compra de tudo*", como um facilitador bem-vindo.

Apesar de apreciarem as comodidades da vida moderna, como o fogão a gás, "*onde se cozinha num instante*", muitas avós mantêm os hábitos herdados, cozinhando, também, no fogão a lenha e usando o forno de barro para assar pães, alternando entre o moderno e "*a moda antiga*", as preparações alimentares. "*Ainda faço polenta, devagarzinho, mas faço. Como polenta todas as noites, mole, com queijo e salame*", relata uma entrevistada de 96 anos. Porém, comentam que o modo de fazer a polenta se modificou, sendo feito, atualmente, com a panela tampada, que não exige mexer ininterruptamente. Já outra entrevistada, de 80 anos, quando perguntada sobre a permanência das comidas de antigamente, argumenta que "*ainda faço de tudo, mas não comem!*", referindo-se a filha e netos, a quem não agradam comidas como a polenta e a minestra.

Nas memórias dessas avós, passado e presente, são descortinados através da comida, em forma de uma narrativa que, além de contar a sua história, expressa as modificações e adaptações que se fizeram necessárias para a permanência e repasse da herança culinária e alimentar herdada dos imigrantes italianos. A valorização dessa herança, identificada em seus relatos, é um fator preponderante na manutenção, construção e reconstrução da identidade étnica local.

**O Mundo em Transformação** - O segundo momento analisado, por volta das décadas de 1950/1960, refere-se as lembranças, relatos e memórias das filhas, a segunda geração dentro da mesma família, para efeito da pesquisa. Nota-se, nesta geração, uma alteração importante entre o que se consumia quando criança e o que se consome atualmente. A maioria das filhas entrevistadas referiram que a herança culinária e alimentar dos imigrantes italianos lhes foi repassada pela mãe, a cozinheira de todos os dias que, ao transmitir os hábitos de consumo, propiciou a construção e o desenvolvimento do gosto pelas preparações de matriz italiana, ainda em crianças.

Conforme os relatos, no dia a dia das filhas ainda crianças, se comia arroz, feijão, polenta, mandioca e batata [doce e inglesa], sopas [especialmente a ministra], massas, ovos, peixe, carne

de caça ou de porco, legumes e vegetais da horta, chá de mate, café, leite, pão, bolachas, *chimias*, queijo, *puína* e salame. Aos domingos não faltava a galinha caipira, ingrediente básico para o risoto. *“O risoto era do domingo e ainda é, até hoje”*. A galinha também poderia ser usada para fazer uma sopa ou frita em molho para acompanhar a massa seca. No relato de uma filha, *“uma vez era mais apertado né, nunca faltava, mas uma galinha era uma refeição para toda família, quantos fossem”*. Eventualmente havia porco ou gado, assados no forno, aos domingos. Os mais velhos tomavam vinho, feito em casa, usando uvas colhidas de parreiral próprio. Conforme o relato de uma filha, *“tinha vinho, até hoje a mãe gosta, ela toma todo o dia um pouco”*.

Quando chegaram a idade adulta, as filhas consumiam menos polenta, que começa a ser oferecida com intervalos e não mais como preparação diária insubstituível. Especialmente no café da manhã, foi dando lugar ao pão caseiro que agora é feito com sovadeira, *“e era o pão bem clarinho, sovado”*, ainda assado no forno de barro. Era acompanhado de geleias de frutas variadas, de laticínios e dos embutidos de porco, todos de produção caseira. O chá de mate foi substituído pelo café, que passa a ser solúvel, diluído no leite.

Graças às modificações na conjuntura econômica e social do país, reflexo da industrialização e da emancipação feminina, as filhas, agora moças ou casadas, vivem outra realidade, buscando seu espaço no mercado de trabalho. Estas transformações trouxeram grandes implicações na estrutura familiar e importantes mudanças nos hábitos alimentares. Alguns ingredientes foram sendo gradativamente substituídos ou incorporados, na cozinha de origem tradicional, em prol da praticidade e agilidade alegada pelas indústrias alimentícias. Os óleos vegetais ocuparam o lugar da banha primitiva, o bacon o lugar do toucinho e o fermento químico no lugar do orgânico, para exemplificar, dentre as tantas mudanças. Este processo dinâmico de mudanças a que estão sujeitas as cozinhas ao longo do tempo, reflete-se também, nas identidades sociais, uma influenciando a outra e vice-versa. A respeito dessas mudanças, Castro e Maciel (2013) esclarecem que essas transformações vão sendo absorvidas e adaptadas, com o surgimento de novos modelos capazes de demarcar identidades, assim como os ingredientes e técnicas estarão em constante relação com as preferências produzidas socialmente.

Apesar de trabalharem fora de casa, as mulheres continuaram sendo as responsáveis pela alimentação familiar. Assim, quando a família não come em restaurantes, elas cozinham em horários alternativos e fazem uso das facilidades que trouxe o aumento da participação da

*comida de mercado* no cardápio cotidiano das famílias. “Nesse novo contexto, as mulheres que trabalham fora de casa necessitam de praticidade na hora da alimentação da família”. Surgem os congelados, comidas prontas, restaurantes de comida a quilo e serviço de entrega de pratos em domicílio (Freixa & Chaves, 2013, p. 223). Com o cansaço da dupla jornada de trabalho, as mulheres escolhem fazer as preparações alimentares que sejam de rápida execução, substituindo ingredientes ou simplificando os processos e contribuindo, com isso, para a modificação da herança culinária dos imigrantes, especialmente no seu sabor. Isso é perceptível no relato de uma filha entrevistada, que desabafa: “a gente tenta manter, mas não é a mesma coisa, a massa a gente compra, a polenta não é na panela de ferro, então muda o gosto, hoje a gente come muito mal”. Ao que outra complementa: “A minestra com arroz a mãe fazia, mas era ruim de fazer porque tinha que esmagar o feijão. Não é que nem hoje, que a gente faz no liquidificador”.

Aos domingos as filhas, hoje mães, relataram que costumam sair, em família, para almoçar fora ou para almoçar com as suas mães, onde é mantida a tradição do risoto italiano. Quando fazem almoço em casa procuram agradar aos filhos, fazendo comidas que estes apreciam como: carne, linguiça ou salsichão assados, salada de batatas com maionese, risoto de gorgonzola, bife à milanesa, salpicão e estrogonofe. Sobre as mudanças ocorridas desde quando eram crianças até hoje, mencionaram a variedade de escolha no mercado, além da facilidade de comprar tudo que se precisa “e até o que não precisa”. Citaram, também, a alteração nas embalagens e o aumento do consumo de peixes e carnes, especialmente a carne de gado. Ainda, referiram que a alteração do cardápio familiar se deu em função da falta de tempo para se fazer preparações demoradas, além do uso das facilidades disponíveis no mercado, pois “tem mais opções de temperos e o caldo de galinha, que não existia”

Na contemporaneidade, a padronização de hábitos alimentares e a facilidade de acesso a várias culturas, pode ocasionar a modificação de comportamentos, escolhas e preferências. Embora inconscientemente, as seleções e predileções alimentares refletem interações de elementos sociais e históricos a que está exposto o indivíduo, argumentam Castro e Maciel (2013). Dessa forma, complementam as autoras, ao analisar o sentido que as pessoas atribuem a certos alimentos, verifica-se os diversos determinantes que compõem o gosto. Refletindo sobre as preferências dos filhos, nos dias de hoje, desabafou uma mãe, “galinha com molho hoje em dia eu não faço mais, não comem quase. Às vezes, a mãe me dá um pedaço de galinha e eu só faço

*sopa ou risoto, eles não gostam”. E completa “meus filhos não comem radicha, a nossa é a última geração que vai comer radicha”. Outra mãe relata que “essa gurizada aí, ninguém come polenta”. Em contrapartida, outra mãe declara: “minestra? Mas meu Deus, eu continuo fazendo, meu filho ama minestra”.*

Desta forma, pelas narrativas das mães, percebe-se o quanto essa geração foi influenciada pelas modificações tecnológicas, sociais e econômicas porque passou o mundo, notadamente no setor alimentício. Ao falar sobre as transformações alimentares no mundo moderno, Cascudo (2011) argumenta: “O signo da velocidade anula e desmoraliza as demoradas preparações que orgulhavam os antigos *gourmets*. A industrialização dos alimentos reduz a cozinha a um armário de latas” (p. 36). Ainda, no discurso das mães, se vislumbra uma certa culpa em relação às modificações introduzidas e, principalmente, ao abandono de algumas preparações de matriz italiana, que admitem ter aprendido a apreciar e a fazer, confirmando ter havido a transmissão do saber fazer, entre as gerações. Entretanto, justificam que a falta de tempo em uma rotina diária atribulada motivou a opção pela elaboração de refeições rápidas, como forma de vencer a sobrecarga de trabalho.

**O Mundo Atual** - O terceiro momento temporal analisado pela pesquisa, já na contemporaneidade, refere-se ao comportamento alimentar das netas com base em suas reminiscências e relatos. Nesse momento, o acesso a todo tipo de informação, em um mundo globalizado, aproxima culturas diversas e tende a provocar mudanças comportamentais e alimentares. Ainda, essas netas são o produto do mundo em transformação, vivenciado por suas mães, cujos efeitos e influências se fazem presentes nos seus hábitos alimentares, expressos através de suas narrativas.

A maioria das netas entrevistadas relata que sabe cozinhar, embora nem sempre o faça. Quando cozinham, buscam na Internet a orientação ou a receita da preparação que lhes interessa. Algumas comem, de vez em quando, comidas que remetem à herança italiana, na casa da mãe ou da avó, porém nem todos os pratos lhes agradam. Essa falta de afinidade com o consumo das preparações tradicionais pode estar relacionada ao fato de não lhes ter sido oportunizado o contato assíduo com essa comida, no seu dia a dia, quando crianças. Desta forma, a construção cultural do gosto, em relação a essas comidas, não aconteceu, pois, como reforça Cascudo (2011), a sensação de apreciação gustativa, no seu consumo, está ligada aos hábitos alimentares, sendo que a insistência em se oferecer um determinado alimento fará com que

este fique fixado na memória da pessoa e seja reconhecido imediatamente, quando degustado, levando ao cérebro essa impressão.

As netas não costumam fazer preparações da culinária *italiana*, por não terem aprendido, por não gostarem ou porque acham melhor o preparo da avó ou da mãe. Assim, o consumo dessas comidas ocorre eventualmente, aos finais de semana, principalmente na casa da avó. No mercado, algumas compram polenta já em palitos, pronta para fritar. Apenas uma das netas, em um universo de doze entrevistadas, relatou que costuma fazer minestra.

Os lanches fazem parte da rotina alimentar da maioria das netas, estando presentes pelo menos uma vez por semana na sua mesa, especialmente no jantar: são os hambúrgueres, as pizzas, os pastéis e os cachorros-quentes. Ainda, é usual o consumo dos 'lanchinhos' do mercado, conforme relato: *"Eu não sei fazer nada, compro tudo no mercado. Hoje se come tudo industrializado, tudo comprado no mercado, hoje se come muito lanche"*. Essa geração sofre o excessivo apelo consumista da sociedade contemporânea, especialmente de produtos ditos 'facilitadores', pois "a alta tecnologia da indústria alimentícia coloca no mercado mundial uma infinidade de produtos cada vez mais sofisticados, com gostos e sabores artificiais, nem sempre salutares, que seduzem as várias camadas da população" (Freixa & Chaves, 2013, p. 253).

Assim, quando se busca entender em que medida a formação do gosto alimentar, ainda em criança, pode ser influenciada pelo grupo familiar e, neste caso, contribuir para a preservação dos hábitos alimentares e culinários das famílias, essas reflexões tornam-se importantes. Desta forma, não obstante as transformações e adaptações por que passam as cozinhas, ao longo do tempo, esse será sempre um refúgio para onde voltar, pois a memória gustativa construída será ativada pela lembrança dos aromas e sabores, mantendo viva a herança ancestral, pela preservação desses saberes.

As netas, em seu discurso, são sabedoras da sua responsabilidade como guardiãs desses saberes fazeres, referentes a herança alimentar e culinária dos imigrantes italianos, como patrimônio cultural e identitário da região. Entretanto, ainda não se apropriaram dessa herança, como mostram seus relatos: *"Mudou tudo, muita coisa que se comia e fazia não se come mais: a puína, o queijo, a manteiga. A mãe não fazia muito, a mãe não era muito prendada, fazia o básico, o suficiente, não fazia muita coisa, a vó fazia muito mais"*. Outra também faz referência à comida da avó como sendo a mais saborosa sempre: *"A comida da vó é diferente porque a panela é diferente e faz no fogão a lenha, a comida da vó é a melhor, tudo que ela faz é bom"*.



As netas não tomaram posse e nem demonstram apego pela herança cultural que lhes pertence, representada pelos hábitos, costumes e práticas culinárias de matriz italiana, não lhes dando a devida importância como marcador identitário e símbolo da singularidade regional. O fluxo de transmissão dos saberes e fazeres sofreu solução de continuidade nesta geração. Ainda, baseiam-se no fato de que poderão aprender a fazer essas preparações a qualquer tempo pois ainda contam com a memória viva de mães e avós.

Dada a importância dos relatos dessas três gerações de mulheres, a título de estímulo à reflexão, serão tecidas algumas considerações buscando elucidar o entendimento do que ocorre atualmente com a transmissão da herança culinária e alimentar dos imigrantes italianos entre as gerações.

### **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

As informações obtidas durante a pesquisa levam ao entendimento sobre como ocorre, ou não, a transmissão da herança culinária e alimentar dos descendentes de imigrantes itálicos nas famílias da Quarta Colônia de Imigração Italiana, do Rio Grande do Sul, objetivo principal deste estudo. Os hábitos alimentares e culinários foram identificados, no passado e no presente, verificando-se as permanências e as modificações ocorridas.

Percebe-se, na narrativa dessas três gerações de mulheres, que houve mudanças importantes relatadas, especialmente na forma de preparo, na conservação dos alimentos, na inserção do uso de ingredientes industrializados e no acréscimo de temperos. Ainda, algumas preparações de alto valor simbólico para as avós, como a polenta e a minestra, já não são cotidianas. Por outro lado, hábitos alimentares permanecem, como, por exemplo, o preparo do risoto, ainda agora como a comida do domingo em muitos lares.

Constata-se que o legado de saberes e fazeres deixado pelos imigrantes foi transmitido para a primeira geração estudada, as avós, sendo por elas recebido, perpetuado e repassado às suas filhas, embora as adaptações e assimilações que se fizeram necessárias. Observa-se que, na segunda geração estudada, ocorreram modificações importantes no mundo, que afetaram, também, na permanência e transmissão dessa herança alimentar. Desta forma, a nova dinâmica global trouxe grandes desafios a serem vencidos pelas filhas que, embora tendo recebido/convivido com essa herança, não conseguiram transmiti-la ou o fizeram parcialmente para as netas. Na atualidade, ao analisar a geração das netas, conclui-se que o legado alimentar

dos imigrantes italianos não chegou até elas ou, então, não foi por elas reconhecido como tal, embora o seu discurso afirmativo.

Diante do exposto, nota-se a preocupação com a continuidade desse legado, no âmbito doméstico, bem como o desejo de sua manutenção, expressa com orgulho e nostalgia, principalmente pela primeira geração. Entende-se que preservar a herança culinária e alimentar dos imigrantes italianos, é uma forma de evitar o seu esquecimento, ou melhor, é a rememoração de um conjunto de valores de um grupo étnico e social, pela renovação dos sentidos e significados do alimento, como símbolo de uma identidade reivindicada. Com essas reflexões, retorna-se o olhar para a Quarta Colônia de Imigração Italiana, onde espera-se que a busca pelas lembranças estimule a memória para fortalecer a identidade, representada pela culinária local, como signo distintivo de sua singularidade e como rememoração do patrimônio cultural da região.

## REFERÊNCIAS

- Amon, D., & Menasche, R. (2008). Comida como narrativa da memória social, RS. *Sociedade e Cultura*, 11(1), 13-21. [Link](#)
- Angelo, E. R. B., & Matos, M. I. S. (2019). *Significados, rituais e savoir-faire: a cozinha dos açorianos nas festas da Vila Carrão em São Paulo*. In: M. A. S. A. Oliveira, E. Vanzella, & A. Brambilla, (org.). *Processos Sociais: sistemas culinários em contexto de deslocamentos, construções de identidades, memórias e patrimônios* (pp. 21-54). João Pessoa: CCTA.
- Cascudo, L. C. (2011). *História da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Global.
- Castro, H.C. & Maciel, M. E. (2013). A comida boa para pensar: sobre práticas, gostos e sistemas alimentares a partir de um olhar socioantropológico. *Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde*, 8(esp.), 321-328. [Link](#)
- Costa Beber, A.M. & Gastal, S. (2017). Turismo gastronômico, cultura e comida de festa. *Dos Algarves: A Multidisciplinary e-Journal*, 30, 58-71. [Link](#)
- DaMatta, R. (1986). *O que Faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco.
- Freixa, D., & Chaves, G. (2013). *Gastronomia no Brasil e no Mundo*. Rio de Janeiro: Senac.
- Maciel, M.E. (2005). Identidade cultural e alimentação. In: A. M. Canesqui & R. W. D. Garcia, (orgs.). *Antropologia e Nutrição: Um diálogo possível* (pp. 49-55). Rio de Janeiro: Fiocruz. [Link](#)

Frigo, M. S., Saraiva, C. N. De O., & Lunardi, R. (2021). Culinária dos imigrantes italianos no Brasil: um legado sem herdeiros? **Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade**, 13(1), 1-19. DOI <http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v13i4p1008>

Manfio, J. M. (2016). O centenário da imigração italiana no Rio Grande do Sul: um estudo comparativo a partir do Jornal A Razão. *Anais... XIII Encontro Estadual de História da ANPUH RS, UNISC, Santa Cruz do Sul, RS, 18 a 21 de junho*. [Link](#)

Montanari, M. (2013). *Comida como cultura*. São Paulo: Senac.

Neumann, P. S. (2003). *O impacto da fragmentação e do formato das terras nos sistemas familiares de produção*. Tese, Doutorado em Engenharia de Produção, Universidade Federal de Santa Catarina, Brasil. [Link](#)

Oliveira, F.A.M. (2006). Padrões alimentares em mudança: a cozinha italiana no interior paulista. *Revista Brasileira de História*, 26(51), 47-62. [Link](#)

Santos, M.O., & Zanini, M.C.C. (2008). Comida e Simbolismo entre os Imigrantes italianos no Rio Grande do Sul (Brasil). *Caderno Espaço Feminino*, 19(1), 1-31. [Link](#)

Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Turismo. (2019). Turismo no Rio Grande do Sul. [Link](#)

Zanini, M.C.C. (2008). Pertencimento étnico e territorialidade: italianos na região central do Rio Grande do Sul (Brasil). *Redes*, 13(3), 140-163. [Link](#)

Zanini, M.C.C. (2007). Um olhar antropológico sobre fatos e memórias da imigração italiana. *Mana*, 13(2), 521-547. [Link](#)

Zanini, M. C. C. (2005). O Estado Novo e os descendentes de imigrantes italianos: entre feridas, fatos e interpretações. In: C. Dalmolin (org.). *Mordaça Verde e Amarela: imigrantes e descendentes no Estado Novo* (pp. 113-128). Santa Maria: Pallotti.

## PROCESSO EDITORIAL

Recebido: 8 AGO 20 Aceito: 28 JUL 21

---

## NOTAS

<sup>i</sup> Também conhecida como morcela ou chouriço, consiste em um embutido que leva na sua composição a carne de porco, o sangue fresco do animal, além de vários temperos.

<sup>ii</sup> Trazida pelos imigrantes italianos é uma linguiça, gelatinosa, feita com a carne do porco e sua pele, sendo cozida após a feitura.

<sup>iii</sup> Espécie de ricota caseira, obtida pelo reaquecimento do soro, obtido pela elaboração do queijo.

<sup>iv</sup> Descascado com o pilão, recipiente, geralmente de madeira, usado para descascar cereais ou triturar alimentos por meio de batidas sucessivas.

<sup>v</sup> Bebida característica da cultura do sul da América do Sul, legada pelas culturas indígenas e adotada pelos imigrantes.

<sup>vi</sup> Sinônimo de fervida.

Frigo, M. S., Saraiva, C. N. De O., & Lunardi, R. (2021). Culinária dos imigrantes italianos no Brasil: um legado sem herdeiros? **Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade**, 13(1), 1-19. DOI <http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v13i4p1008>

---

<sup>vii</sup> Sinônimo de assada.