

PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE SÃO PAULO
PUC-SP

DÉBORA CRISTINA NASCIMENTO

**ARRIMOS DA MEMÓRIA DOS IMIGRANTES
ITALIANOS E SEUS DESCENDENTES: ALIMENTAÇÃO,
FAMÍLIA, CASA, OBJETOS, TERRA NATAL E BAIRRO
(1942-1960)**

São Paulo

2014

PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE SÃO PAULO
PUC-SP

DÉBORA CRISTINA NASCIMENTO

**ARRIMOS DA MEMÓRIA DOS IMIGRANTES
ITALIANOS E SEUS DESCENDENTES: ALIMENTAÇÃO,
FAMÍLIA, CASA, OBJETOS, TERRA NATAL E BAIRRO
(1942-1960)**

Dissertação apresentada à Banca Examinadora da Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, como exigência parcial para obtenção do título de MESTRE em História, sob a orientação da Prof.(a) Dr.(a) Maria Odila Leite da Silva Dias

São Paulo

2014

Banca Examinadora

A Nelson, Rafael e Guilherme, por acreditarem em meu sonho

Agradecimentos

À professora Maria Odila Leite da Silva Dias que, com sabedoria, mostrou-me os caminhos a seguir e ajudou-me a construir esta análise, por meio de sorrisos, palavras de apoio e valorização do meu trabalho.

À CAPES, pela bolsa de incentivo à pesquisa.

À minha família que, com paciência e atenção, foram meu esteio, ao me ouvirem, ampararem e compreender em minhas ausências.

Aos companheiros de mestrado, que tanto compartilharam das minhas angústias, dúvidas e dos momentos iluminados de toda a etapa.

Aos meus alunos, que relevaram meus “brancos” em sala de aula.

À Denise, irmã e companheira, que, com considerações e trabalho, escutou-me por horas intermináveis.

À Cybele Giannini, pelo rigor crítico e pela rica colaboração na etapa final deste projeto: a revisão do texto.

Em especial, aos depoentes: Davide (*in memoriam*), Renata, Flávio (*in memoriam*), Paolo, Catarina, Dirce, Iolanda, Anna, Marta, Lydia e Rubens que, de forma carinhosa, abriram as portas de suas casas e contaram-me um pouco de sua tão preciosa história de vida. Sem eles, este trabalho de três anos não teria sido possível.

Resumo

Esta pesquisa buscou, por intermédio de depoimentos orais, documentar as referências de apoio e os elementos de arrimo utilizados tanto por imigrantes como por descendentes deles, estabelecidos em São Paulo.

Trata-se de um estudo das tradições alimentares trazidas da casa materna de famílias italianas de ontem e hoje, pela forma como os depoentes as rememoraram relativamente à cultura material e às experiências na terra nativa e, posteriormente, pela vivência no bairro do Brás e no próprio espaço privado do lar.

Com base nas reflexões sobre oralidade e memória, uma vez que as fontes aqui usadas consistiram em testemunhos e livros de memorialistas, buscamos perceber as (re)significações – muitas vezes nostálgicas e idílicas – que esses grupos criaram sobre seu passado e seus hábitos, além da subjetividade das declarações no momento presente, seus silêncios e omissões.

Pelas entrevistas entre 2010 a 2012, que priorizaram italianos de diferentes regiões da Itália e seus descendentes, pudemos observar as diferenças regionais na culinária e nos costumes e também a terrível experiência da fome, as dificuldades e a própria História italiana na época da Segunda Guerra. Quanto aos descendentes, que relataram isso pelo que souberam dos mais velhos, percebemos como reelaboraram essa recordação e o que incorporaram das gerações passadas no que concerne a valores, práticas alimentícias e a patrimônios herdados.

Palavras-Chave: imigração, oralidade, memória, arrimos e (re)invenção das tradições.

Abstract

This research sought, through oral testimonies, to document the support references and upholding elements used by both immigrants and their descendants established in São Paulo.

This is a study of the dietary traditions brought from the maternal home of the Italian families of the past and present, such as the interviewees recalled them regarding the material culture, and the experiences in their native land and, subsequently, in the Brás neighborhood and the private space of their own homes.

Based on reflections on orality and memory, since the sources used here consisted of testimonies and books of memoirs, we sought to understand the (re)significations – often nostalgic and idyllic – that these groups created on their past and their habits, as well as the subjectivity of their statements in the present moment, their silences and omissions.

From the interviews conducted between the years 2010 to 2012, that prioritized Italians from different regions of Italy and their descendants, we were able to observe the regional differences in cuisine and customs, as well as the terrible experience of hunger, the hardship and the Italian history itself during World War II. As for the descendants, who reports what they learned from their elders, we perceived how this memory was reelaborated and what they incorporated from past generations with regard to values, dietary habits and heritage.

Keywords: immigration, orality, memory, upholders and (re)invention of traditions.

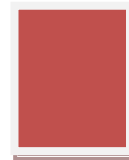
Sumário

Introdução	11
Capítulo 1 – Alimentação como arrimo: o cozinhar, o comer, as permanências e as transformações.....	28
Capítulo 2 – Outros arrimos da memória	60
2.1 - Família: valores preservados e transformados.....	60
2.2 - Casa e objetos: espaços expressivos e acolhedores	65
2.3 - Convivência: o bairro étnico do Brás	88
Capítulo 3 – O vivido e o construído – o contraponto entre italianos e descendentes	101
Considerações Finais.....	119
Anexos - Depoentes.....	120
Outros arrimos da Sra. Anna F. Raglione	125
Outros arrimos do Sr. Flavio Dagnino	127
BIBLIOGRAFIA	129

Índice de imagens

Ilustração da Itália com as cidades de origem dos nativos e descendentes...	18
Foto da família da Sra. Anna, tirada em Santo André	23
Cidade de Prasco	27
Capa do Catálogo sobre Dieta Mediterrânea.....	44
Manjerição, item obrigatório do tempero familiar, na varanda do casal Sanvito	50
Casa da Sra. Anna em Campobasso	67
Detalhe da casa do Sr. Flavio Dagnino.....	68
Cidade de Prasco	69
Sr. Flavio Dagnino, durante a entrevista ao lado de grande parte de seu acervo pessoal	73
Sra. Maria Rosa Morielli Dagnino e Sr. Giuseppe Dagnino	73
Avós maternos do Sr. Flavio Dagnino: Sr. Simone Morielli e Sra. Ernesta Buffa in Morielli	74
Boletim de notas do Sr. Flavio - 1946.....	74
Certificação de 1924 da Sra. Maria Rosa Morielli Dagnino.....	75
Parte de objetos ganhos e guardados pelo Sr. Flavio.	75
Página do caderno onde o Sr. Flavio Dagnino escreve poemas	77
A Sra. Anna e a máquina de fazer macarrão, a cafeteira e o moedor de grãos de café	77
Foto familiar tirada em Santo André, na casa de um conterrâneo da Sra. Anna	79
Foto da Sra. Anna e Antônio Raglione em viagem à Itália.....	80
Receita de Danone da Tia Lourdes	81
Gnocchi da Tia Grazia – letra original.....	81

Página do livro de receitas familiares elaborado pela Sra. Catarina.....	82
Preparação da massa da ficazza com a ajuda do sobrinho-neto.	83
Massa da ficazza - tradição familiar.....	84
Reunião de amigos na Pizzeria IL Dolaro em Monza (Itália).	85
Reunião familiar para o cappelletti da Sra. Renata.....	86
Reunião de amigos na cidade de Cesano Maderno	86
Sra. Dirce Recupero Campos	120
Sra. Lydia Chinaglia Giaquinto	120
Sra. Iolanda di Venere Guglielmi.	121
Sr. Paolo Staccioli.....	121
Sr. Francisco Rubens Dolci e Sra. Angeles Navarro Dolci	122
Sra. Maria Catarina Tessarin.	122
Sr. Flavio Dagnino.	123
Sr. Davide Sanvito e Sra. Renata Petroni in Sanvito	123
Sra. Anna Fantacone Raglione	124
Sra. Anna e Sra. Marta Raglione.	124
Página interna do passaporte da Sra. Anna	125
Página que marca a data da passagem pela Hospedaria de Imigrantes.....	125
Máquina italiana de preparar macarrão.	126
Pano de prato com a região de origem da Sra. Anna.....	126
Grupo de formandos – 1945/1946	127
Professor de Geografia.....	127
Foto da mãe Maria Rosa Morielli Dagnino em São Paulo, Pedreira, 1940. ...	128
Foto da família na casa dos avós maternos em Prasco.	128



Depoentes

Introdução

A concepção deste trabalho surgiu durante uma aula inaugural do professor Jaime Rodrigues sobre alimentação na PUC-SP no início de 2010. A partir daquele momento, passamos a pensar na comida como tema rico e interessante para uma pesquisa de mestrado, principalmente por ser tão pouco estudada pela História.¹ Nascia a ideia de desenvolver um trabalho sobre a nutrição dos italianos e seus descendentes.

Com base nisso, era necessário definir que fontes utilizaríamos. As teses existentes sobre o tema contemplavam a cozinha das cantinas e os bairros étnicos, por isso optamos por recuperar essa tradição nos espaços privados da casa e da família, mas, para isso, seria preciso fundamentar a análise por meio da narrativa oral e dos livros de memórias como fontes documentais.

Inicialmente procuramos depoentes que tivessem emigrado após a Segunda Guerra, o que poderia ser enriquecedor no tocante ao entendimento sobre o assunto durante a guerra: o racionamento e as consequentes substituições de alimentos. Por conhecidos e amigos, conseguimos entrar em contato com quatro nativos de diferentes regiões italianas, três dos quais se encaixavam no perfil do pós-guerra.

A presença de uma descendente em uma das entrevistas iniciais levou-nos a repensar nos depoimentos, no sentido de juntar a eles os da geração de descendentes de emigrantes e, consequentemente, ampliar nosso leque de interpretações. Eles nos forneceria elementos para trabalhar a comparação entre o “vivido” e o “contado”, o que nos possibilitaria agregar novos itens ao estudo. Afinal, eles tinham “vivido” a História pelo relato dos mais velhos e isso nos permitiria perceber como haviam reelaborado essa memória e inferir o que haviam incorporado de valores e hábitos novos às tradições. Por esse perfil efetuamos mais sete entrevistas entre 2010 e 2012.

¹ Como descendente de italiana, neta de calabreses, sempre observei, em família, a importância que se dava à comida, à mesa farta e ao não desperdício.

Outro aspecto considerado para a realização das entrevistas foi o da diversidade, ou seja, os depoentes deveriam provir de lugares diversos da Itália, para se observarem as diferenças regionais da culinária e dos costumes, como também a vivência da fome, das dificuldades e da própria História italiana.

Também para esta investigação, recorremos a livros de memórias com destaque para a escritora Marina Colasanti, italiana que veio para o Brasil em 1948 e escreveu, em 2010, o livro *Minha Guerra Alheia*, em que buscou relatar, em sua trajetória familiar, a época da Segunda Guerra, o que também contemplava nosso conceito inicial: o de focar nativos que saíram da Itália depois da guerra.

A metodologia da pesquisa visou a usar os depoimentos dos naturais da Itália e de seus descendentes e memorialistas como princípios reveladores do cotidiano, da cultura e da História italiana da Segunda Guerra e, por meio do aprofundamento teórico sobre oralidade e memória, pudemos também trazer à tona a subjetividade, a reconstrução do passado e a época atual dos depoentes.

Averiguamos também, em autores da São Paulo dos fins do século XIX e início do XX, componentes capazes de caracterizar o Brás, bairro referendado por esta pesquisa por ter sido palco de experiência de três dos declarantes, que trouxeram sua vivência em novo recorte temporal: os anos 50 e 60.

A exposição oral propiciou-nos observar as (re)significações que esses grupos criaram, e não a verdade dos fatos. Ao narrar, eles interpretavam o que viveram, mas com o pensamento no presente. São testemunhos vivos, marcados pelo momento atual. Os depoimentos revelam-nos características individuais e também coletivas, uma vez que essas pessoas conviveram, no novo país receptor, com seus iguais e no bairro étnico.

Os discursos delas são carregados de outros significados e coube a nós perceber, reconhecer e analisar a subjetividade da narrativa, ou seja, atinar como que cada um revelava de si e das experiências por que passou, o que nos facultou identificar também as diferentes opiniões desses indivíduos sobre a cidade, seus habitantes e seu passado.

Sobre a subjetividade, Portelli² alerta-nos que ela se revela a maior riqueza e a maior contribuição cognitiva que chegam até nós por meio das memórias e dos relatos orais.

Como as declarações contempladas por este estudo provieram de idosos, não podemos deixar de observar que seu olhar sobre a migração, a guerra e o passado italiano foram reconsiderados pelos valores e ideais presentes neles hoje; afinal, os relatos acompanham a época, crescem, decompõem-se e dependem dela ao sofrerem subtrações ou acréscimos a cada dia da vida do narrador, ou seja, mudam com a História e o tempo.

Os depoimentos, segundo os especialistas em oralidade, são vivos, porque nos mostram como os narradores examinam as imagens do próprio passado enquanto vivem o hoje e, por isso, trata-se de exposições abertas, provisórias e parciais. "Cada história que ouvimos é única."³ e nunca será contada duas vezes de forma idêntica, em virtude de o momento em que foi constituída ser crucial na montagem. Na oralidade, devemos ler e acrescentar à reflexão a etapa atual.

Para Gagnebin,⁴ o regresso ao passado é possível, mas precário, uma vez que foi destruído. O depoente, ao reconhecer essa perda, faz uma restauração incompleta, não fechada, o que permite a ele compor um passado com que possa conviver e a que possa dar a vida no presente.

...a exigência de rememoração do passado não implica simplesmente a restauração do passado, mas também uma transformação do presente tal que, se o passado perdido aí for reencontrado, ele não fique o mesmo, mas seja, ele também, retomado e transformado.⁵

² Alessandro PORTELLI, O que faz a história oral diferente, *Projeto História*, n.14, 1997.

³ Idem, O momento da minha vida: funções do tempo na História oral, p. 298.

⁴ Jeanne Marie GAGNEBIN, *História e narração em W. Benjamin*, 1999.

⁵ Ibid., p. 16

Para Ecléa Bosi,⁶ a percepção, as ideias, os valores e juízos do passado são alterados, já que não somos os mesmos. A memória não nos faz reviver o passado, e sim relê-lo.

Assim, que há de subjetivo e de coletivo em cada depoimento e que significado têm eles? Quando se analisa uma explanação, mais do que compreender as invenções, deve-se pensar no porquê disso.

A procedência oral, por ser criada e provocada pelo historiador, pode ocasionar erros e mitos. Cabe ao pesquisador, pela análise, corrigir e desmistificar essas fontes. Segundo Robert Frank, "... o que dizer dos sentimentos, das emoções expressas *a posteriori*? Como pode o historiador diferenciar as duas coisas? A que tempo elas se conjugam? Pertencem elas à época do depoimento ou ao instante contado pela testemunha?"⁷ Portanto a memória analisada pelo historiador deve ser imaginada como processos de construção e de reconstrução, em que se mostram as temporalidades do vivido, do rememorado e do relatado.

Outra marca que pode ser examinada pelo historiador, na análise das exposições orais, diz respeito aos lapsos, esquecimentos, ao não dito, aos silêncios e aos esforços de ocultação. Que intenções esses silêncios denunciam, o quê, do tempo presente, denota essa omissão? Segundo Robert Frank, como os silêncios não são esquecimentos, visto que pode haver desejo de apagamento ou recalque inconsciente, cabe também ao estudioso refletir sobre isso e reconstituir essa memória da testemunha.

Para Portelli,⁸ o historiador deve ainda observar nos relatos as referências utilizadas pela memória no ato de narrar. O autor destaca três interferências: o ***institucional***, o ***coletivo*** e o ***pessoal***.

O ***institucional*** evidencia particularidades da nação e do mundo, o que, nesta pesquisa, aparece com menor relevância uma vez que as regiões italianas e o local onde os depoentes nasceram e viveram, portanto, sua regionalidade, sobrepõem-se,

⁶ Ecléa BOSI, *Memória e Sociedade: lembranças de velhos*, 1995.

⁷ Robert FRANK, *Questões para as fontes do presente*, p. 109.

⁸ Alessandro PORTELLI, *O momento da minha vida: funções do tempo na História oral*, 2004.

nos relatos, ao fato de serem italianos. Essa condição só é incorporada com maior intensidade a partir do momento em que emigram, visto que os imigrantes italianos, no Brasil, uniram-se em torno da nova circunstância: a de serem estrangeiros provenientes da Itália.

O **coletivo** da cidade, do bairro e do trabalho é mais facilmente observável. Um exemplo dessa interferência refere-se ao bairro do Brás, onde a cidade natal do imigrante acabou determinando a ocupação dos diferentes espaços: os bareses, próximo ao Mercado Central, os polinhaneses na zona ruralista, por seu legado agrícola e comercial, e os napolitanos na região da Rua Caetano de Campos e imediações.⁹ Esse fato também se observa nas relações de trabalho: surgem diversas indústrias de proprietários italianos que, solidários, empregam conterrâneos.

Por último, temos o fator **pessoal** - constatado em praticamente todas as entrevistas - nas considerações que teceram sobre os lares e na exaltação às famílias que aqui formaram com a manutenção dos valores trazidos da Itália

Segundo Portelli,¹⁰ essas referências nunca estão separadas e misturam-se no decorrer dos relatos, como os que relacionam momentos vividos ou mais significativos da vida em família com as dificuldades passadas durante a Segunda Guerra Mundial.

A memória (re)significada pelos relatos traz também outra perspectiva importante: os lugares concretos ou simbólicos que o depoente utiliza para se expressar e materializar seu passado. Pelos testemunhos, inferimos o modo com que a casa e a aldeia foram revisitadas e os diferentes significados dados a elas: o de puro acolhimento, o da vivência feliz ou o local que invoca dificuldades. Aqui, poderemos cogitar sobre se elas servem ou não como referencial seguro de apoio ao tempo presente.

O passado que ficou para trás, que não existe mais é preservado no íntimo de cada imigrante e descendente, o que expressa duas realidades: uma

⁹ Suzana Barreto RIBEIRO, *Italianos do Brás: imagens e memórias (1920-1930)*, 1994.

¹⁰ Alessandro PORTELLI, *O momento da minha vida: funções do tempo na História oral*, 2004.

verdadeiramente vivida e outra (re)significada. A ruína do passado propicia essa (re)elaboração da experiência e o passado é lembrado porque existe algo no estado presente que encontra nele expressão e significado. Aqui, mais uma vez, assoma a importância da oralidade e da memória para os estudos historiográficos.

A reflexão sobre oralidade como fonte para o historiador nos possibilita considerar os motivos pelos quais o passado na Itália ou das regiões de que provieram foi rememorado de forma tão nostálgica e positiva tanto pelos italianos como por seus descendentes.

Quanto aos pontos negativos, por que foram silenciados? Como eles lidam, por meio da alimentação e seus rituais, da casa, dos objetos e da família, com a saudade da pátria e do passado não mais gozado integralmente no presente? De que forma se tornam os arrimos da memória e por quê? Que relação existe entre a (re)elaboração do depoente e a noção de finitude da vida? Como os descendentes recriam esse passado, se identificam com ele e manifestam uma italianidade intensa sem nunca terem estado naquele país?

Este estudo visa a compreender, pela análise dos depoimentos dos italianos e de seus descendentes, a alimentação e suas tradições como fatores que facultam criar e conservar elos com a Itália e com um passado que não existe mais, além de tentar depreender se esses elementos serviram como apoio para a emigração, para a convivência no novo espaço, para o reconhecimento dos iguais e para a construção das histórias de vida.

Em razão de os pratos italianos não serem só um conjunto de alimentos, mas quase um modo de vida,¹¹ as declarações trouxeram outros temas para este parecer, tal como a família - aspecto tão valorizado pelo italiano -, os objetos, a terra, a casa de origem e a terra receptora.

Os depoentes italianos entrevistados para este projeto foram:

¹¹ João Fabio BERTONHA, *Os Italianos*, 2005. Segundo o autor, para a maioria dos italianos o cozinhar e o comer não são meras obrigações domésticas e nutricionais, mas sim momentos de alegria e de reforço de vínculos; é quando a família se reúne para saborear alimentos com equilíbrio e prazer.

- Sr. Davide Sanvito que, nascido em 15 de junho de 1927 em Vimercate, região norte da Itália, hoje correspondente à província de Monza, veio para o Brasil sozinho em 1954 e, em 1956, trouxe os pais;

- Sra. Anna Fantacone Raglione, italiana do sul, Campobasso, província de Mirabello Sannitico, que nasceu em 2 de novembro de 1934 e migrou com toda a família para o Brasil em 1952;

- Sr. Paolo Staccioli, que, nascido em 16 de fevereiro de 1937, veio para o Brasil pela primeira vez em 1976 e aqui permaneceu por dez anos a trabalho; romano do Lazio, visita a Itália com regularidade, mas há três anos retornou para cá em caráter definitivo, depois de ter-se casado com uma brasileira;

- Sr. Flavio Dagnino, nascido em 1926, na cidade de Gênova, norte da Itália, chegou ao Brasil em 1950 para ficar com a mãe, que já trabalhava aqui como estilista desde 1933.

Os descendentes de italianos ouvidos foram:

- Sra. Maria Catarina Tessarin, nascida em 8 de outubro de 1949, de avós maternos de Gênova e paternos de Treviso;

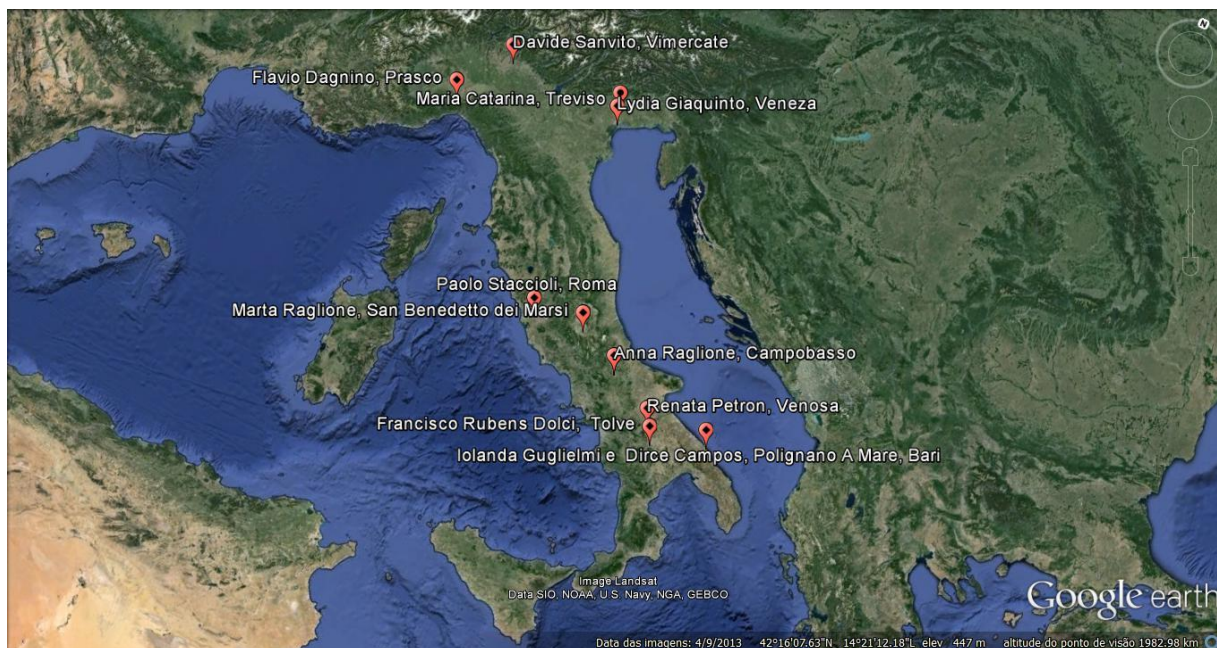
- Sra. Iolanda di Venere Guglielmi, nascida em 18 de outubro de 1940, e Sra. Dirce Recupero Campos, em 18 de abril de 1940, primas em 1º grau por parte de mãe, descendentes de família proveniente de Polignano a Mare;

- Sr. Francisco Rubens Dolci, nascido em 30 de setembro de 1931, de família da província de Tolve, região de Basilicata, casado com Sra. Angeles Navarro Dolci, de família espanhola;

- Sra. Renata Petroni in Sanvito, nascida em dezembro de 1934, de pais oriundos da cidade de Venosa, região da Basilicata, sul da Itália;

- Sra. Lydia Chinaglia Giaquinto, filha de italianos de Veneza, nasceu em 11 de setembro de 1917;

- Marta Raglione, nascida em 8 de julho de 1965, de pai proveniente de San Benedetto dei Marsi e mãe, de Campobasso.



*Ilustração da Itália com as cidades de origem dos nativos e descendentes.*¹²

No tocante ao processo migratório, buscamos pensar sobre as características específicas da emigração ocorrida após a Segunda Guerra – situação da maioria desses depoentes italianos¹³ – porque apresenta elementos bem diferentes da grande onda migratória do século XIX.

Com o fim da Segunda Guerra e a difícil tarefa de reconstrução da Itália, assim como o existente temor de um novo conflito,¹⁴ retomou-se o pensamento de emigrar, como solução para os problemas da falta de trabalho e de recursos financeiros na nação destruída. Queria-se fixar em um lugar que oferecesse emprego, alimentação e melhores condições de vida.

¹² Google Earth, acesso dia 25/10/2013 às 17h.

¹³ O referencial de apoio para essa caracterização foram: Thomas W MERRICK, Douglas H GRAHAM, *População e desenvolvimento econômico no Brasil*, 1979. Constantino IANNI, *Homens sem paz: os conflitos e os bastidores da imigração italiana*, 1972. Franco CENNI, *Italianos no Brasil: andiamo in América*, 2003. Luciana FACCHINETTI, *Parla! O imigrante italiano do segundo pós guerra e seus relatos*, 2004. Boris FAUSTO, *Imigração: cortes e continuidades*. In: SCHWARCZ, Lilia M (org.). *História da vida privada no Brasil: contrastes da intimidade contemporânea*, 1998. Fabio João BERTONHA, *Os Italianos*, 2005.

¹⁴ A necessidade de sobrevivência em outro espaço se deveu também ao trauma bélico, às ansiedades, incertezas, amarguras e tentativas de esquecer a guerra.

Merrick e Graham,¹⁵ apontam, como fator atrativo para a vinda deles, a conjunção do crescimento do café com a estagnação econômica do seu país de origem. Isso nos autoriza traçar paralelos com os anos referendados por esta pesquisa, quando o Brasil pró-industrialização precisava de mão de obra mais especializada, conjuntamente com a crise italiana pós Segunda Guerra

A política governamental do Estado italiano, por meio de acordos e tratados com outros países, facilitou a emigração a partir de 1947 com o intuito de reduzir tensões sociais, atenuar a balança de pagamentos e os problemas econômicos, que poderiam ser amenizados mediante remessas de divisas estrangeiras por parte dos emigrados. O alto desemprego não absorvia o excedente de mão de obra e a saída surgia como complemento necessário e praticamente indispensável. A Europa considerava-a fundamental para a distensão social e a estabilidade do pós-guerra, uma vez que a reconstrução econômica do continente não se realizaria em curto prazo.

Nesse momento, não se pensava somente em força de trabalho, e sim em intercâmbios geradores de soluções. A ausência do emigrante representaria, para a Itália, um consumidor a menos, mas, pela remessa de capital que ele faria, um produtor a mais. O Brasil, em fase de crescimento industrial, só teria a ganhar ao receber trabalhadores com experiência e qualificação.

Entre 1946 e 1960, 110.932 italianos rumaram para cá e, segundo Ianni,¹⁶ em 1962 o montante recebido na Itália de seus emigrados em todo o mundo e registrado no balanço de pagamentos internacionais do país foi de cerca de 550 milhões de dólares. Anteriormente, em 1961, essa soma alcançara 450 milhões de dólares.

Não podemos deixar de destacar aqui a presença da fome no cotidiano da população italiana durante a Segunda Guerra. A falta de condições mínimas de sobrevivência levou muitas pessoas à difícil e sofrida atitude de deixar a terra que os

¹⁵ Thomas W MERRICK, Douglas H GRAHAM, *População e desenvolvimento econômico no Brasil*, 1979.

¹⁶ Constantino IANNI, *Homens sem paz: os conflitos e os bastidores da imigração italiana*, 1972.

vira nascer.¹⁷ Essa circunstância também provocou uma reação – muito comum aos imigrantes que se estabeleceram no Brasil: o cuidado com os alimentos e o repúdio ao desperdício, valores esses transmitidos às gerações posteriores.

O emigrante do pós-guerra era bem diferente do das décadas anteriores: agora tinha consciência de seus direitos em geral porque traziam um diploma no bolso e qualificação profissional.

Do total de italianos que entraram no Brasil de 1882 a 1907, 90% eram analfabetos; em compensação, os que vieram de 1945 a 1955, 85% deles eram alfabetizados e constituídos predominantemente por homens e mulheres solteiros na faixa etária entre 18 e 50 anos e dentro do perfil selecionado pelo governo brasileiro, naquele momento, interessado em mão de obra qualificada. Nessa época, foram poucas as famílias que aqui se estabeleceram e as que o fizeram tinham, no máximo, quatro filhos. Eram aptos para profissões urbanas: engenheiros, alfaiates, motoristas, marceneiros, mecânicos, costureiras, dentre outros, além de empresários e gerentes de indústria.¹⁸

Na década de 50, em razão do desenvolvimento industrial no Brasil, o imigrante foi visto como executor especializado para a indústria automobilística, siderúrgica e de eletrodomésticos e também para as planejadas – e já estabelecidas anteriormente – colônias agrícolas.

A imigração do século XX era ainda *individual*, ou seja, motivada por *chamadas* (cartas de parentes ou amigos italianos do Brasil com a autorização do Consulado para a vinda) ou de *grupos e cooperativas* para a agricultura. Dentre esses tipos, pode-se também considerar a migração *espontânea*, movida e direcionada pelo próprio emigrante, ou *dirigida*, a fim de suprir necessidades específicas.

O Brasil enviava periodicamente à Itália pedidos precisos de mão de obra, divididos por tipos de serviço e com solicitação de idoneidade profissional e de

¹⁷ Dolores Martim Rodrigues CORNER, *Da fome à gastronomia: os imigrantes galegos e andaluzes em São Paulo (1946-1960)*, 2011.

¹⁸ A maioria dos depoentes afirmou que os pais deles vinham com a intenção de permanecer nas cidades e que, em hipótese nenhuma, pretendiam trabalhar no campo.

integridade física. No movimento migratório dirigido, as despesas de transporte e de manutenção em território italiano ficavam a cargo do governo local; já o Brasil financiava o traslado marítimo e o sustento do imigrante até ele conseguir um serviço em um posto de trabalho. O valor da passagem era debitado sem juros para o chefe da família, com eventual direito a gratificação, se ele permanecesse por dois anos no exercício contínuo daquele emprego, conforme o registro em seu certificado de imigração. Caso o abandonasse antes, seria obrigado a devolver o custo da passagem.

Em 1951, criou-se, com sede em Bruxelas, o CIME (Comitê Intergovernamental para as Migrações Europeias) do qual participavam vinte e nove países, quinze deles latino-americanos. Esse órgão se encarregou da assistência ao processo emigratório: da pré-seleção técnica para cargos e funções e dos cursos profissionalizantes na pátria, além de providenciar os meios de locomoção. Em 1955, cuidou do deslocamento de doze mil emigrantes e da colocação deles na indústria e na agricultura.

No Brasil, o CIC (Conselho de Imigração e Colonização), órgão subordinado ao Ministério da Agricultura e ao Departamento de Colonização e Terra, foi incumbido da política de imigração, da triagem e do encaminhamento dos emigrados. Nos consulados brasileiros em Nápoles, Milão e Roma, havia médicos brasileiros e italianos encarregados do exame para a saída. Ao mesmo tempo, padres forneciam o aval de que o candidato era bom cristão. Existiam restrições aos comunistas, aos quais se impunham dificuldades para conseguir os documentos para emigrar.

A partir de 1958, houve declínio da emigração italiana, que não tornaria a crescer nem mesmo com o novo tratado de 9 de dezembro de 1960,¹⁹ que oferecia aos interessados em migrar vantagens, tais como a preservação dos direitos

¹⁹ Angelo TRENTO, *Do outro lado do Atlântico: um século de imigração italiana no Brasil*, 1989.

adquiridos em seu país de origem (seguridade social) e também a isenção de taxas alfandegárias para aquisição de ferramentas de trabalho.²⁰

Os depoimentos dados pelos imigrantes desvelaram-nos os diferentes grupos que para cá vieram e os motivos disso. Em busca de melhores possibilidades para se estabelecer como projetista, o Sr. Davide emigrou em 1954 e em 1956, trouxe a mãe – torneira mecânica – e o pai – mecânico –, ambos aposentados à época. Ele contou-nos sobre a rede de empresas italianas estabelecidas aqui e sobre o fato de elas oferecerem aos emigrantes recolocação profissional no Brasil. Veio pelo CIME para trabalhar na Pirelli e, em vista desse emprego, de sua formação e de os pais já estarem aposentados, acabou estabelecendo-se bem no país, o que se pode observar pela atual situação em que se encontram hoje ele e a família que aqui constituiu.

A Sra. Anna também migrou com toda a família: pai, mãe, três irmãs e um irmão, em 1952. A escolha do Brasil foi feita às cegas. Não conheciam ninguém aqui. Vieram praticamente com a roupa do corpo e poucos pertences em um baú. Contou sobre as dificuldades que a família enfrentou no pós-guerra, e sobre o medo que o pai tinha em relação à segurança da esposa e das filhas. Ele preferiu partir por temer que uma nova guerra pudesse trazer de volta a mesma violência sexual que os soldados tinham cometido contra as mulheres na Segunda Guerra.²¹ D. Anna teve um difícil começo de vida no Brasil como costureira. Eles precisaram estruturar uma nova vida, porque o pai queria permanecer na cidade, apesar de sua experiência de trabalho na Itália estar ligada ao campo.

²⁰ Acordo de Migração entre a República Federativa do Brasil e a República Italiana de 9/12/1960. Disponível em: http://www.previdenciasocial.gov.br/arquivos/office/3_081013-161949-435.pdf. Acesso em: 02/07/2012 às 17h40.

²¹ Colasanti em seu livro de memórias também descreve a violência sexual contra Gina, sua babá. Momento em que ainda criança, escondida atrás da porta e sem entender e ouvir tudo da conversa de Gina com sua mãe, mas percebeu que parte da vida da jovem havia sido usurpada por três jovens alemães. Marina COLASANTI, *Minha guerra alheia*, p. 216 e 217.



Foto da família da Sra. Anna, tirada em Santo André, na casa de um contêrrâneo dela, quando resolveram sair do interior para morar em São Paulo. Arquivo pessoal. 1956.

Passou a guerra por lá; então os alemães pegavam tudo quanto era moça, né? Então meu pai falava assim: “Eu tenho quatro filhas mulher (sic) e não quero ficar aqui se vier outra guerra” Então armamos tudo e viemos embora assim às cegas (...). Não tinha ninguém aqui, não sabíamos a língua, não tínhamos muito dinheiro. Muito pouco dinheiro porque a casa ficou lá, ficou tudo, deixamos tudo lá como estava, né? E viemos embora. Chegamos aqui em Santos – viemos de navio – levamos 16 dias para chegar aqui em Santos...²²

Sr. Flávio veio para o Brasil em 1950 porque a mãe dele, já estabelecida, trabalhava aqui como estilista desde 1933. Por ter maior afinidade com a família materna, preferiu vir pela chamada dela e empregou-se em uma firma de publicidade. Lamenta não ter concluído a faculdade.

²² Trecho do depoimento de Anna Fantacone Raglione, 13/5/2010, p.1.

Sr. Paolo foi uma exceção neste pequeno leque de depoimentos de nativos, porque não optou por migrar. Viveu inicialmente por dez anos no Brasil, de 1976 a 1986, tomando conta da filial da firma italiana do cunhado e de uma fazenda em Minas Gerais. Em 2008, voltou para cá em caráter definitivo por ter-se casado com uma brasileira. Seus filhos e netos vivem na Itália.

Esse recorte nos leva a deduzir que a guerra e a busca de uma nova vida foram os motivos predominantes para os emigrantes escolherem o Brasil como pátria. Aqui puderam constituir famílias, criar outros laços de amizade, conservar as tradições e preservar as raízes italianas.

O processo de acomodar-se ao novo espaço sinaliza-nos uma característica importante: a cooperação. Adaptar-se, inclusive em relação à língua, exigiu que muita colaboração entre eles, item fundamental e facilitador para o processo emigratório e para o estabelecimento no Brasil. Além do CIME, que trazia o imigrante para determinada função e local, os próprios italianos fixados aqui tentavam empregar seus conterrâneos.

Segundo a Sra. Anna,

Na imigração, meu pai conheceu um Italiano, também filho de Italiano, neto de Italiano, que apresentou uma família descendente de Italiano (sic) também, que tinha costura, uma casa de costura, costurava pra fora, né? Aí me arrumou esse emprego; aí, já de cara já (sic) fui costurar nessa casa.²³

De acordo com o Sr. Davide,

... Eu tinha conhecidos aqui que sabiam que eu trabalhava na Magnetti Mareli, que era concorrente da Pirelli, que fazia fios (...). Então, eu conhecia um engenheiro da Pirelli, que (sic) me indicou, e

²³ Trecho do depoimento de Anna Fantacone Raglione, 13/5/2010, p. 1.

a diretoria me mandou buscar em Santos. Fiz um outro (sic) teste durante trinta dias e fiquei um ano e meio na Pirelli.²⁴

Essa rede de auxílio mútuo pode ser entendida como fator de inserção e adequação à nova terra, incluídos aí tanto os que chegaram sem nada e precisaram construir tudo, como os que vieram já com formação e emprego.

Um dado interessante e revelador do rompimento espacial e imaginário com a Itália consiste no fato de isso não estar ligado a apagamento do passado, aceito e valorizado pela família, e sim à forma do ajuste dele ao presente. O olhar para a terra deixada para trás indica a visão de um mundo perdido. Os depoentes identificam as adversidades da vida a que decidiram renunciar: a guerra, a fome, a ausência de trabalho, porém a Itália, mesmo distante, continua sendo a pátria acolhedora, da autossuficiência, da família e dos valores a transmitir.²⁵

O imigrante, segundo Sayad, vê valor no próprio passado, apesar de todos os reveses e sofrimentos. A separação permite-lhe viver mentiras inocentes sobre a terra de exílio e cria ilusões com relação a esse passado, afinal o espaço de deslocamento não é só físico, mas determinado por muitos significados.²⁶

O carinho, ao lembrar a Itália, remete a um vínculo afetivo. O narrar recria conceitos, promove um mergulho nos sentimentos antigos e produz uma viagem de retorno a essa doce infância.

Os descendentes contaram que, em visitas à Itália, não se sentiram estrangeiros, como se nota pelos depoimentos da Sra. Yolanda, quando conheceu Polignano A Mare, e da Sra. Catarina, sobre as viagens a passeio. Marta, filha de Sra. Anna, fala da Itália como se a conhecesse, sem nunca ter estado lá. Isso nos mostra como o imigrante lida com o grande feito da imigração e com tudo o que se refere à Itália para a recuperação da história familiar.

A Sra. Dirce, descendente, descreve o que foi estar na Itália

²⁴ Trecho do depoimento de Davide Sanvito, 15/12/2010, p. 1.

²⁵ Relevância observada também em outros imigrantes.

²⁶ Abdelmalek SAYAD, *A imigração*, 1998.

Ah! Foi uma emoção muito grande, viu? É muito grande a emoção. Eu não sei o que é essa coisa que eles passaram pra gente, que pra mim a segunda pátria é a Itália. A Itália me comove (...). Não é que eu seja assim filha de italiano, eu sou neta de italianos, mas é uma coisa tão forte pra mim que eu não sei se pros outros descendentes é tão forte como é pra mim...²⁷

A Sra. Catarina reconhece-se como parte da Itália e, portanto como italiana

Quando você chega na (sic) Alemanha, é horrível, porque você sabe que você não é daquele lugar; e quando a gente chegou na Itália, você sabia que você estava em casa. Então, aí é um sentimento. Não dá (...). O seu corpo reconhece a comida, o cheiro, entendeu? E então você passa (...). Alguém faz um café e você sabe que conhece aquele cheiro. Aí você entra num restaurante e você sabe o que estão fazendo, você sabe o que tem dentro daquilo (...). Eu não sei (...) explicar. Porque a gente conservou tudo isso...²⁸

O descendente, ao referir-se a essa Itália revivida nas histórias que ouviu, vê-se como parte dela. São casos tantas vezes repetidos, que passam a ser incorporados como mérito.

Quanto ao imigrante, quando retorna à Itália, para passear ou rever amigos e familiares, diz que voltar a viver lá é algo impensável, porque muitos dos parentes já faleceram, a casa onde morava não está mais lá e a composição da nova vida aqui, com família e patrimônio, faz com que esse desejo seja descartado; afinal, o lugar de que saiu quando emigrou não é mais o mesmo.²⁹

²⁷ Trecho do depoimento de Dirce Recupero Campos, 21/6/2011, p. 6.

²⁸ Trecho do depoimento de Maria Catarina Tessarin, 4/6/2011, p. 11 (o grifo é nosso).

²⁹ Para Sayad, essa volta ao país de origem, em férias ou a passeio, dá a impressão ao emigrante – aqui o italiano – de que ele suspende sua emigração, mesmo que de forma provisória, artificial ou mesmo fictícia, porém, depois, tudo nele e em volta dele lembra-lhe

Sr. Flavio ao falar de sua volta em 1982 diz

Chorei. Chorei porque eu sentei lá numa colina, porque a propriedade era tudo em volta. E, do lado esquerdo, pegava assim até o começo (...); e, do direito, era do meu tio, do irmão do meu avô. Então, eu estava acostumado e sabia aonde (sic) tinha um pé de laranja, de ameixa, sabia onde tinha (sic) pêssago, vinho, sabia tudo e ver tudo aquilo (...) mato! Não tinha (sic) mais nenhum pé de amêndoa em volta da casa. Enfim, é uma diferença enorme. Eu fiquei lá chorando de ver tudo aquilo transformado. Até a estrada que descia na (sic) propriedade, sumiu. Até a estrada!³⁰

Apesar dessa tristeza e também do estranhamento em relação a esse lugar que não reconhece mais, o Sr. Flávio preserva fragmentos da sua Itália no cotidiano, por meio de suas poesias e de fotografias em álbuns enormes, cuidadosamente legendados. Além disso, sua aldeia permanece congelada, eternizada no porta-retratos em destaque na sala de jantar.



Cidade de Prasco em porta-retrato da sala de estar. Foto de 1996. Arquivo pessoal.

novamente que é um emigrante em virtude de não mais se reconhecer naquele espaço, porque o lugar e a pessoa que emigrou já não existem. Abdelmalek SAYAD, *A imigração*, 1998.

³⁰ Trecho do depoimento de Flavio Dagnino, 25/10/2012, p. 9.

Capítulo 1 – Alimentação como arrimo: o cozinhar, o comer, as permanências e as transformações

Esta análise privilegiou a temática da alimentação dos imigrantes italianos, o vínculo deles com o passado e a comida como referencial de apoio para eles e seus descendentes estabelecidos em São Paulo, porém, ao se recuperar a refeição, seu preparo e rituais, outros componentes foram sendo revelados, tais como: a família, os valores herdados, a casa materna, o país natal e os objetos. Os alimentos, eixo central deste trabalho, levaram-nos a compreender outros aspectos culturais italianos, considerados elementos de arrimo e de apego ao passado, e a incorporá-los à análise.

A comida passou a ser objeto de pesquisa histórica por causa da Escola dos Annales, que passou a dar relevo a novos documentos, temas e áreas de apoio, ou seja, no caso específico deste estudo, a alimentação passou a ser vista além de sob o ângulo nutricional e biológico, também como reveladora de novos aspectos sociais e simbólicos.

O percurso teórico inicial, no tocante à alimentação, visou a recuperar produções que vinham ao encontro de nossas reflexões sobre comida italiana e imigração, assim como o fato de o assunto ser ainda pouco abordado por historiadores.

Dolores Martim Corner³¹ assinalou a gastronomia como um fenômeno de memória e identidade, porque é um dos últimos hábitos culturais que um grupo que emigra abandona, por estar arraigado aos gostos e costumes. Como o novo exigia rompimentos, elos diferentes e, ao mesmo tempo, conservação da individualidade, a alimentação pode ter sido uma necessidade para a adaptação do imigrante. Boris Fausto avalia a cozinha como "... a ponte para a terra de origem, a manutenção de um paladar, assim como uma afirmação de identidade."³² Assim, ela resiste como

³¹ Dolores Martim Rodrigues CORNER, *A gastronomia como fator identitário: lembranças e silêncios dos imigrantes espanhóis na cidade de São Paulo (1946-1965)*, 2005.

³² Boris FAUSTO, *Imigração: cortes e continuidades*, p. 57.

referência à cultura do local de procedência, senão para a refeição cotidiana, pelo menos para os dias de festa e, segundo Luce Giard,³³ é por ela que se mostra a pertencimento a outro solo.

Fundamentada nessas reflexões, como analisar a alimentação italiana? Ela é um elo com o passado e com a formação do modo italiano de ser aqui no Brasil?

O ato de cozinhar e o de comer, ao serem estudados, induzem-nos a constatar o que os italianos valorizavam quando evocavam a terra distante, quando reproduziam os sabores da terra nativa, quando mantinham a tradição e cristalizavam estados emocionais e identidades culturais.

A alimentação não é vista pela historiografia como material inerte e vazio; ela apresenta vestígios culturais de usos, costumes, protocolos, condutas, situações, cotidiano e convívio, portanto é social, cultural e temporal. “O que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come.”³⁴

A culinária e o ato de comer podem ajudar a observar mentalidades, ritos, valores éticos, religiosos, psicologia individual e coletiva e também a própria dinâmica social em virtude de a cozinha ser um microcosmo da sociedade.³⁵

Um dos historiadores contemporâneos que pensou na possibilidade de aprofundar-se na matéria da alimentação foi o italiano Camporesi³⁶ porque, ao examinar minuciosamente, em documentos dos séculos XVI, XVII e XVIII, a sociedade da Época das Luzes atinou com toda a dinâmica social e a forma de ver o mundo na França do século XVIII pelos pratos e pelo modo de se fazerem as refeições. Assim, descortinou possíveis caminhos para se classificar a alimentação como categoria histórica, inclusive pela perspectiva temporal.

³³ Luce GIARD, *Cozinhar*, 1996.

³⁴ Carlos Roberto Antunes SANTOS, A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa, *História: Questões & Debates*, n. 42, p. 13.

³⁵ Henrique CARNEIRO, *Comida e Sociedade: uma história da alimentação*, 2003.

³⁶ Piero CAMPORESI, *Hedonismo e Exotismo: a arte de viver na época das luzes*, 1996.

Para Henrique Carneiro, trata-se de uma das esferas da cultura material que mais se infiltra em todos os níveis da coletividade “...como chaves reveladora de toda trama social de sociedades literalmente enterradas sob grossas camadas de detritos...”³⁷ e por isso precisa ser entendida de forma multidisciplinar. Afinal, não ostenta apenas aspectos fisiológicos e nutricionais, mas sim um complexo sistema simbólico carregado de significados sociais, sexuais, políticos, religiosos, culturais e de épocas.

Outra autora cuja leitura nos fez refletir especificamente sobre a comida italiana foi Janine Collaço.³⁸ Pela análise dos sabores e das memórias da cozinha italiana na cidade de São Paulo, ela recupera a chegada dos imigrantes no início do século XX, passa pelos anos 50 e 60 e termina na São Paulo de hoje, capital mundial da gastronomia. Por essa obra, observamos como a comida italiana entrou no país, como foi conservada, modificada e incorporada pela cidade e também como se mostrou reveladora de características regionais, muitas vezes silenciadas pela designação universal de que comida italiana é tudo o que vem da Itália.

Esses escritores, ao trazer o tópico da alimentação para o campo da historiografia, possibilitaram-nos apreciar o cozinhar e o comer dos italianos em seu espaço privado, momentos em que reassumem a tradição e os valores que preservaram.

Aqui não focamos no espaço público das cantinas e festas, mas no da casa e da família que nela habita. Ao investigar, na memória de italianos, as lembranças familiares e alimentícias, pretendemos mostrar o conjunto de interpretações possíveis sobre essa cultura. A comida aqui será analisada também como ingrediente de ligação afetiva com o passado e com personagens queridas, porque, além de trazer o alimento e o prazer gastronômico, ela expõe também importante potencial na formação dos vínculos.

Um dos dados a ser examinado é a tendência das pessoas em generalizar e classificar como italiano todo tipo de comida do imigrante. Porém, no decorrer da

³⁷ Henrique CARNEIRO, *Comida e Sociedade: uma história da alimentação*, p.168.

³⁸ Janine Helfst Leicht COLLAÇO, *Sabores e memórias: cozinha italiana e construção identitária em São Paulo*, 2009.

pesquisa e das entrevistas, as diferenças regionais tanto no ato de cozinhar como no de comer mostraram-se vivas e muito presentes.

O norte e o sul italianos apontam-nos comportamentos bem distintos com relação a pratos e ingredientes, uma vez que são regiões históricas, culturais econômica e fisicamente dessemelhantes.³⁹ O norte cultiva o hábito de consumir e preparar carnes e embutidos, usar manteiga e creme de leite, ao passo que, no sul, a ingestão predominante é de legumes, verduras e azeite. Alguns depoimentos nos abordam essas características locais, consoante Ana Maria Carrer:

Vim (sic) descobrir comida italiana no Brasil, encontrei coisas que eu não conhecia (...). Por exemplo, lasanha: eu não sabia o que era lasanha (...). Na Itália, a cultura culinária é muito regional e alguns pratos do sul eu nunca tinha visto. A cozinha que eu conhecia era do Vêneto, até porque minha mãe era de lá. (...) Quando cheguei, descobri facetas da Itália que eu não conhecia (...). Fiquei conhecendo comida italiana aqui no Brasil.⁴⁰

Para o Sr. Davide, o modelo da boa comida italiana é o da região Emiliana. E a esposa, Sra. Renata, insiste na diversidade regional para justificar o paladar do marido em consumir muitos pratos com manteiga, o que estaria ligado à culinária do norte da Itália, enquanto a preferência dela pelo azeite se associaria à do sul, apreendida e empregada por ela por causa da mãe.

Segundo Collaço,⁴¹ essas características regionais se fazem presentes desde o início da imigração italiana na cidade de São Paulo no que se refere às comemorações religiosas relacionadas à ocupação dos bairros, como os bareses do

³⁹ A alimentação e a oferta de produtos estão condicionadas a fatores climáticos e de relevo, como, por exemplo, o fato de o clima temperado do Norte, por influência alpina, provocar maior uso de embutidos e derivados de leite, e o do Sul, tipicamente mediterrâneo, levar a consumir peixes, vinho e azeite.

⁴⁰ Trecho transcrito em Janine Helfst Leicht COLLAÇO, *Sabores e memórias: cozinha italiana e construção identitária em São Paulo*, p. 21.

⁴¹ Ibid.

Brás e a festa de São Vito, os calabreses do Bexiga e a festa dedicada a Nossa Senhora da Achiropita e a Mooca, com os italianos do Sul e a homenagem a São Genaro.

O fato de serem estrangeiros e necessitarem adaptar-se ao novo espaço pode ter colaborado para a criação do caráter de italianidade atribuído à cozinha elaborada aqui; afinal, eles precisavam desenvolver uma identidade italiana. Porém, no decorrer dos depoimentos e pelas diferentes interpretações, o que observamos é que ainda preservam as características regionais da cozinha no espaço privado. Aquele regionalismo que inicialmente poderia interferir na acolhida e na afirmação da culinária italiana em São Paulo e que pode ter sido deixado de lado para se compor o conceito mais amplo do italiano hoje é valorizado como parte da riqueza cultural desse povo.

Essas características regionais também influem na forma como essas pessoas se reconhecem. O Sr. Paolo, por exemplo, afirmou ser romano do Lazio, e não italiano. A identificação com a pátria está muito mais presente quando a referência é o imigrante, o estrangeiro e há necessidade de um abono para se adaptar e ser reconhecido no novo hábitat.

Outro ponto a frisar é o reconhecido tripé da cozinha italiana: as massas, os pães e as pizzas. A farinha de trigo sempre foi prestigiado produto de consumo na Itália em razão de, em períodos de dificuldades econômicas, ser acessível por ter preço baixo, por ser de fácil estocagem e por não perecer em curto prazo.

É a importância do trigo que leva ao preparo das massas, legítimas representantes da tradição italiana. Oriundos da região napolitana e posteriormente em expansão por toda a Itália, o macarrão seco ou fresco e o molho de tomate (fruto originário do Peru e trazido a Nápoles em fins do século XVI) transformaram-se em uma das marcas registradas dessa culinária.

Em cada localidade, a massa tem um nome diferente e um estilo específico de ser preparada, cada uma com acompanhamento de inúmeros molhos e outros complementos.

Cabe diferenciar da massa seca a fresca. Esta, de produção diária, era oferecida a uma clientela próxima e restrita, o que dificultava lograr pontos de venda

mais distantes; aquela, realizada graças ao desenvolvimento da técnica de secagem no sul da Itália, conquistava freguesia mais longínqua.

As secas, no começo do século XX, foram trazidas de Nápoles, principal pólo exportador da Itália, apesar de as frescas continuarem a ser feitas em fábricas caseiras. Hoje, em decorrência da nova consciência alimentar, que exalta a saúde, a qualidade de vida e considera os orgânicos como elementos importantes para o bem-estar, volta a valorizar -se a massa feita em casa.

O macarrão e o molho de tomate sempre estão presentes na rememoração alimentar. A senhora Renata comenta que, até hoje, ela e o marido comem dele diariamente; o que varia é o tipo e o molho. Para o casal, o primeiro prato a ser servido é sempre o macarrão. D. Anna afirmou que o marido também o consumia todos os dias, tanto no almoço como no jantar.

Nos descendentes não se constata essa presença cotidiana da massa, mas sim em dias determinados, como nos almoços de domingo e às quintas-feiras. Segundo a Sra. Lydia,

O almoço de domingo sempre era macarrão. Um macarrão mais reforçado, macarrão à bolonhesa, ou macarrão com molho, ou lasanha (...). Sempre nos domingos eu fazia o almoço em casa (...) porque meu marido não gostava de comer fora, nem de comer na casa dos filhos. Todo domingo eu fazia o almoço em casa. Então tinha que variar. Um domingo era com peixe, outra vez era com frango, outra vez era com carnes. Mas o macarrão não podia faltar.⁴².

A Sra. Catarina, além do macarrão de domingo, lembrou também a *minestra* das sextas-feiras:

Nunca me lembro de um domingo que (sic) eu não tenha comido o bendito do macarrão (...)

⁴² Trecho do depoimento de Lydia Chinaglia Giaquinto, 13/7/2011, p. 5 e 9 (o grifo é nosso).

Toda sexta-feira. Chovesse, caísse chuva ou sol, fosse inverno (...) a minha mãe morreu fazendo a sopa na sexta-feira. E todo dia de frio tinha uma sopa (...) era uma coisa presente. O inverno inteiro tinha sopa. (...) era sempre uma sopa que tinha carne, pedaço de frango, pedaço de porco, um torresmo; cozinhava-se tudo aquilo com muita verdura.⁴³

Essa culinária de dias específicos para cada alimento surgiu também nas lembranças do pão feito às quartas-feiras pela mãe da Sra. Lydia e pelo risoto dos sábados preparado pela mãe da Sra. Catarina. Essa determinação de um dia especial para cada prato nos induz a pensar que a obrigação de a mulher cozinhar pode tê-la levado a simplificar essa tarefa para, assim, não precisar ficar pensando em cardápios diferentes no decorrer da semana, mas apenas em transformar o ingrediente do dia em algo nutritivo e com sabor familiar.

Os pães, também são marcas da culinária italiana e aparecem descritos por Liliana Laganá nas memórias de sua *nonna* Gemma:

Eu olhava fascinada e via minha mãe acrescentar água morna à farinha e imergir suas mãos fechadas em punho naquela delícia branca e começar a amassar, com movimentos ritmados, uma mão depois da outra, e todo o seu corpo acompanhava aquele movimento e parecia uma dança (...). Debaixo de suas mãos hábeis iam nascendo lindos pães redondos, todos iguais, que ela colocava numa tábua longa, sobre um pano branco. Com uma faca, em seguida, fazia três cortes em cima de cada pão, como um grande N e, em cada um, imprimia um sinal, um carimbo com as iniciais de meu pai, um L e um F entrelaçados, para que, no forno, não se confundisse nosso pão com o das outras mulheres da aldeia. Enfim, mamãe fazia outro sinal da cruz, sussurrando rápidas palavras que eu, por mais que me esforçasse, não conseguia entender. Para mim, todos aqueles gestos tinham algo de misterioso e de sagrado: o mistério da

⁴³ Trecho do depoimento de Maria Catarina Tessarin, 4/6/2011, p. 7 e 8 (o grifo é nosso).

bolota, guardada como uma relíquia num lugar escondido, que de uma semana a outra gerava novo pão; o mistério daquelas mãos que benzião e daquelas palavras incompreensíveis; a sacralidade daquela massa de pão que não se podia tocar.⁴⁴

O trecho acima, que evoca o passado de *nonna* Gemma, revela-nos o valor nutritivo do pão, o mágico caráter ritualístico do fabrico e também a dinâmica social da produção dele pela lembrança de levá-lo para assar fora de casa e demarcá-lo com as iniciais do patriarca para que não fosse confundido com o de outra família.

O Sr. Flávio também recordou fatos semelhantes, ao descrever como transportava a farinha de trigo para a casa da avó durante a madrugada, para burlar a fiscalização fascista, e como carregava nas costas, quando ia para escola, cinco a seis quilos de massa de pão para assar na padaria da aldeia. Da mesma forma que com D. Gemma, a massa era marcada para, no momento de ir buscá-la, não pegar o pão trocado.

Essa lembrança do fazer, assar e marcar o pão nos ajuda a compreender a relevância do trigo como alimento das famílias no espaço privado e também a identificar a grande marca dessa cozinha, que se espalhou pelo mundo apoiada nesse ingrediente.

Além desses fatores econômicos e nutricionais, outros se verificaram durante os relatos, como o da afetividade das mulheres que, milagrosamente, transformam água, farinha e sal no pão que compensa as dificuldades da vida diária ou a fome nos momentos de guerra; a alegria do Sr. Flávio pelo prêmio recebido da *nonna* Ernesta, que com ele dividiu o vinho preferido depois da grande aventura de transportar o trigo moído nas costas durante a madrugada.

... durante a guerra, e aí eu já era moço, e o governo queria saber quanto era a produção do trigo e de tudo. Era obrigado a dizer e aí a

⁴⁴ LAGANÁ, Liliana. Nonna Gemma. 19/9/1995. Disponível em: http://www.museudapessoa.net/_index.php/historia/569-nonna-gemma/texto. Acesso em: 4/7/2012 às 17h.

gente escondia. Tinha aquelas coisas de cimento, uns depósitos e a gente enterrava e punha dentro o trigo, que não sofria com umidade, porque não entrava água nem nada. Ficava assim bem fechado, escondido. O moinho ficava lá embaixo na estação (...). Durante a guerra, quando ficava de noite, a gente ia primeiro lá no Paulo, que era o nome do dono do moinho, de noite, escondido, e ele dizia: “Olha, você chega aqui às 2 horas da manhã. Quantos quilos você tem”? “Mais ou menos cinquenta quilos de trigo”. (...) A gente andava de noite, dois quilômetros, com cinquenta quilos nas costas e vinha para casa, por caminhos escondidos, sem passar na estrada, com medo de encontrar soldados, polícia, que pudessem prender a gente. Então, quando chegava em casa e batia os pés naquelas pedras que tinha antes da entrada, minha avó já vinha do quarto dela, descia a escada e abria a porta (...), e já jogava a farinha e tudo o que tinha para dentro, e dizia: “Vou buscar o vinho”. Ela descia na adega e já sabia onde estava o vinho bom, nuns armários onde tinha farinha e ela punha as garrafas lá. Ela abria com um saca-rolhas que fazia aquele estouro, “pá”, tomava um copo para ela (sic) e depois me dizia: “Toma o resto”. Eu pegava, na garrafa mesmo, e “secava” a garrafa. Isso no tempo de guerra, quando eu tinha quinze anos mais ou menos.⁴⁵

Por esse trecho narrado pelo Sr. Flavio tomamos conhecimento da política econômica denominada *Batalha do Pão*,⁴⁶ decretada por Mussolini em 1925, e do controle fascista durante a guerra. O trigo, nessa época, foi considerado o motor de funcionamento da nação. O Duce chegou a prometer que os italianos seriam libertos do pão importado e, para isso, estimulou a autossuficiência do trigo e a produção de pão, produtos estes apresentados como valiosos símbolos nacionais.

⁴⁵ Trecho do depoimento de Flavio Dagnino, 25/10/2012, p. 4.

⁴⁶ Mussolini em 1925, adotou a política econômica denominada Batalha do Pão para tornar a Itália autossuficiente em trigo, o que fez aumentar a produção e dispensar as importações do produto.

Colasanti, em um dos trechos de suas memórias, descreve também o prestígio dessa iguaria que, com as dificuldades advindas da guerra, receberia um valor a mais – a saudade:

À tarde, nosso lanche era uma fatia de pão, daquele pão grande e achatado feito de farinha branca, assado uma vez por semana no forno a lenha, que os adultos cortavam contendo-o junto ao peito. Molhada brevemente no vinho e salpicada de açúcar, aquela fatia era para nós iguaria de príncipes. Sim (sic) molhada no vinho, para as crianças. Mais tarde, quando não mais tivéssemos pão de tipo algum para comer, lembraríamos daqueles lanches com redobrada saudade.⁴⁷

A culinária italiana recebeu inúmeras influências de outras cozinhas do mundo, como no caso do tomate da América e do macarrão árabe-mourisco. Essa incorporação continuou presente quando esse povo se instalou no Brasil e a ela foi acrescida a interação – que aqui se produziu – das próprias regiões italianas.

Flávia Oliveira,⁴⁸ destaca algumas das incorporações dessa cozinha à culinária do interior paulista em fins do século XIX.⁴⁹

A cebola e o alho, condimentos básicos para os italianos, eram encontrados com facilidade aqui e puderam ser preservados. O arroz, comumente sob a forma de risoto, característico do norte, ou como componente da *minestra*, era de um tipo diferente do produzido aqui, mas o nosso passou a fazer parte da mesa deles. Alguns depoimentos referem que a mistura do feijão com o arroz é que não foi bem aceita, porém o primeiro, separadamente ou incluído nas *minestras* típicas, foi

⁴⁷ Marina COLASANTI, *Minha guerra alheia*, p. 66 (o grifo é nosso).

⁴⁸ Flávia Arlanch Martins de OLIVEIRA, Padrões alimentares em mudança: a cozinha italiana no interior paulista, *Revista Brasileira de História*, n. 51, 2006.

⁴⁹ Ao pensarmos no hábito alimentar, não podemos deixar de considerar inicialmente a disposição regional de alimentos, o que recebe interferência direta das condições geográficas, nem o contato entre os diferentes povos tanto na Europa quanto no Brasil.

inserido no cardápio em razão do preço baixo e da facilidade de se encontrar no mercado.

A polenta, mais consumida no norte e no centro da Itália, foi incorporada pelos italianos do sul e, posteriormente, assimilada pelos brasileiros no processo de convivência. Segundo Luzzatto “... a polenta foi, por mais de um século, não o prato típico, mas praticamente o prato único do Vêneto empobrecido.”⁵⁰ A Sra. Lydia contou que a farinha da polenta usada pela família vinha do sul da Itália e era facilmente encontrada nas mercearias do centro da cidade de São Paulo. Neste poema, percebe-se a importância desse prato:

Antigamente

segunda, polenta;

terça, polenta;

quarta, polenta;

quinta, polenta;

sexta polenta;

sábado, polenta;

E domingo?

Pão com um franguinho

assado no fogo,

porque é festa!

Hoje:

segunda, pão;

terça, pão;

quarta, pão;

quinta, pão;

⁵⁰ Darcy Loss LUZZATTO, *Culinária da imigração italiana: as comidas e suas histórias*, p. 131.

sexta, pão;
sábado, pão
E domingo?
Domingo,
polenta com um franguinho
assado no fogo,
porque é festa!⁵¹

A polenta, portanto, muda seu *status*, deixa de ser símbolo de privações do período de guerra e de dificuldades para transformar-se em iguaria e prato típico da comunidade italiana. Um episódio rememorado pelos depoentes é que, às polentas de mesa, consumidas coletivamente, se acrescentavam carnes ou linguiças que adquiriam o caráter de prêmio para quem as achasse. A comida, aqui, especificamente a polenta, adquiria caráter de festa e de reunião familiar.

Imigrantes com algum dinheiro que optaram por permanecer em São Paulo investiram na abertura de estabelecimentos comerciais no ramo de secos e molhados, em padarias, açougues, confeitarias, cafés, restaurantes e pensões. Também implantaram pequenas indústrias artesanais alimentícias para preparar massas e embutidos variados, de acordo com os padrões italianos.⁵²

Por fornecer os produtos a essa população, foram os açougues e as mercearias que propiciaram manterem-se os hábitos alimentares dela, além de introduzirem, na culinária brasileira, novas práticas de consumo, como o de carnes e embutidos, conforme os costumes das variadas regiões italianas. Esses estabelecimentos comerciais também traziam de fora queijos, vinhos e artigos de charcutaria.

⁵¹ Darcy Loss LUZZATTO, *Culinária da imigração italiana: as comidas e suas histórias*, p. 132 e 133, autor desconhecido.

⁵² Rosa BELLUZZO, *São Paulo: memória e sabor*. São Paulo, 2008.

A colônia italiana contribuiu, portanto, para ampliar nosso repertório e nossas técnicas de culinária. Foi ela também que carregou para cá, na bagagem, mudas, temperos, máquinas de macarrão e outros apetrechos que habitualmente utilizava na cozinha, o que colaborou para a permanência e a absorção pelos brasileiros de seus hábitos alimentares.

As hortaliças e frutas, ingeridas com muita frequência pelos italianos e pouco, pelos brasileiros, foram agregadas pela nossa cozinha graças às hortas que os italianos criavam em qualquer pequeno terreno e que serviam não só para eles, mas também para venda.⁵³ Da mesma forma, esses emigrantes desenvolveram o cultivo de ervas aromáticas, como o manjerição, o alecrim, o orégano e o louro.

A existência dessa produção familiar remete aos hábitos trazidos da Itália pelos camponeses. Tanto a Sra. Anna como o Sr. Flavio descrevem o que plantavam e criavam na terra natal, o que praticamente garantia, sem necessidade de aquisição, o sustento da família.

Diz o Sr. Flavio:

No sítio de minha avó, a base era o vinho. Mas um vinho, digamos assim, era um vinho que não teve lá muita fama de ser um vinho de renome, que era exportado (...). Produzia um pouco de trigo e de outros produtos, como feijão e grão de bico. Fruta? Tinha fruta, mas era uma coisa (...) hoje em dia parece até uma coisa estranha, porque ninguém cuidava de fruta. Nascia lá no pé um pêssego, tinha cereja, ameixas, mas não havia o mínimo cuidado. Tinha maçã, tinha pera.

(...) A terra não dava o sustento total, total, digamos. Era a base. Ela fornecia 90% da alimentação. Havia um pouquinho de gado, de cabra. Lá na região não tinha cavalo. Usava-se o boi para puxar

⁵³ Flávia Arlanch Martins de OLIVEIRA, Padrões alimentares em mudança: a cozinha italiana no interior paulista, *Revista Brasileira de História*, n.51, p. 58.

arado. Não tinha máquina agrícola. Era o boi que fazia toda a parte da preparação da terra, no arado.

(...) o consumo de carne, digamos assim, era da própria produção. Havia todo ano a criação de um porco, que ficava gordo e era uma qualidade de porco muito grande (...) comia resto de comida de casa, comia aquelas batatas pequenas que a gente não comia...⁵⁴

A Sra. Anna relembra:

...a gente mandava moer o trigo e depois peneirava e então ficava aquela casca do trigo e a farinha limpa. Se vê que, na hora da guerra, eles faziam sem peneirar sem nada.

a gente fazia, a maior parte na minha casa era macarrão, pão (...) ahn (...) Comprava (...) algum pedaço de carne quando dava; quando não dava, não comprava, né?⁵⁵

No caso dos descendentes, também se observou essa prática de produção. A Sra. Maria Catarina relata:

...todos nós, todos os meus tios, tínhamos uma horta no quintal. Todo o mundo. A do tio Mário era no fundo. A do tio Tercílio, ele dividiu o terreno em dois e então, ele comprou um barranco (...) então a horta dele era no barranco. A nossa horta, meu pai comprou dois terrenos, aliás, três terrenos. Então ficou um terreno, um e meio. Eles dividiram a casa: meu tio Tonico e nós, e no outro terreno era a horta. Então, lá se criava galinha, pombo, porco, se plantava tudo o que você pode imaginar e então a gente nunca passou necessidade por pior que fosse a crise. Porque tinha sempre um porco crescendo,

⁵⁴ Trecho do depoimento de Flavio Dagnino, 25/10/2012, p.1 e 2.

⁵⁵ Trecho do depoimento de Anna Fantacone Raglione, 13/5/2010, p. 3.

tinha uma cabrita crescendo, (...) a cabrita dava cabritinho, dava leite (...). Então, essa coisa da comida nunca ficou (...) perengue. Nunca a gente passou nada disso. Tivesse o problema que tivesse...⁵⁶

Os depoimentos também mostraram outro costume das famílias italianas, o do vinho, tanto no que diz respeito à produção, como ao consumo. Os descendentes contaram que, quando crianças, o tomavam diluído em água e açúcar.

A Sra. Anna menciona a produção familiar de vinho na Itália e o fato de o marido continuar a fabricá-lo aqui, com uvas trazidas do sul do Brasil, para utilização da família. O Sr. Davide diz que bebe até hoje um cálice no almoço e tanto ele como a Sra. Renata atribuem a essa prática a longevidade da família.

Sra. Renata: Meu avô, que morava conosco em casa, faleceu com 96 anos, mas até falecer, ele não comia sem vinho. Faleceu com uma bela de uma idade. Meus pais também.

Sr. Davide: Minha mãe também morreu aos 100 anos e tomava seu vinho.⁵⁷

Isso também se nota no depoimento da Sra. Lydia que, até hoje, aos 95 anos, ingere meio copo no almoço.⁵⁸

Essa duração da vida do povo italiano e de alguns da Europa chamou a atenção de pesquisadores nos anos 50. Os habitantes do sul da Itália e da Grécia tinham alta expectativa de vida e baixa incidência de doenças cardíacas e de alguns tipos de câncer; o que se devia ao que passaram a chamar de Dieta Mediterrânea, que preconiza praticamente todos os itens alimentares italianos, como uma taça de vinho em cada refeição, o macarrão al dente, com molho de tomate e azeite como

⁵⁶ Trecho do depoimento de Maria Catarina Tessarin, 4/6/2011, p. 6 e 7.

⁵⁷ Trecho do depoimento de Davide e Renata P. in Sanvito. 13/12/2010, p. 6.

⁵⁸ Trecho do depoimento de Lydia Chinaglia Giaquinto, 13/7/2011, p. 10.

primeiro prato, para saciar, e muitos hortifrutícolas, além dos chamados peixes azuis.⁵⁹ Esses comentários estão em praticamente todos os depoimentos.

O catálogo *Mangiare italiano, buono e sano*, produzido pela Câmara Ítalo-Brasileira,⁶⁰ apresenta a dieta e ressalta que, além do consumo dos alimentos indicados, deve-se também reavaliar a mesa como local de encontro para um intervalo relaxante e preparar os alimentos de modo simples, com ingredientes saudáveis e frescos. Aqui, averigua-se, nos depoimentos, mais uma marca dessa culinária.

O objetivo do catálogo foi introduzir, na mesa dos brasileiros, os conceitos da dieta,⁶¹ e também apresentar alguns componentes e produtos usados na culinária italiana.

O catálogo anuncia a pasta como rainha da cozinha italiana, uma expressão da História, uma identidade nacional e uma arte transmitida de século a século. Depois se dedica a enaltecer o azeite e o fato de a produção dele corresponder à de 1/3 da mundial, também o vinho por oferecer ao mercado uma gama de cores, paladares e estilos.⁶²

Esse catálogo, além de exaltar e defender a prática da dieta mediterrânea, ainda avalia os alimentos que ela recomenda como patrimônios italianos tão importantes quanto a *Monalisa* de Leonardo da Vinci.

⁵⁹ Segundo GARCIA, professora do curso de nutrição da PUC-Campinas, outros fatores devem ser agregados ao consumo de determinados alimentos para se entender a longevidade, tais como: o desenvolvimento econômico, os avanços médicos e sanitários, a biologia humana (genética, envelhecimento), o meio ambiente (contaminação física, química e biológica e aspectos psicossociais e socioculturais) e o estilo de vida (comportamentos saudáveis). Rosa W. D. GARCIA, *Dieta Mediterrânea: inconsistências ao se preconizar modelos de dieta*, *Cadernos de Debate*, v. VIII, 2001.

⁶⁰ Catálogo *Mangiare italiano, buono e sano*, Câmara Ítalo-Brasileira de Comércio e Indústria de São Paulo, 2005.

⁶¹ Segundo GARCIA, como as práticas alimentares são apreendidas culturalmente e transmitidas de geração a geração, elas não são facilmente deslocadas e apreendidas. Assim, não se faz a adesão a um modelo simplesmente por ingeri-lo; ela corresponde também a um conjunto de valores e símbolos que o acompanham. Para a autora, adotar uma dieta de outro país não significa que se vão importar todos os seus elementos, e sim apenas alguns. Ibid.

⁶² São grandes os benefícios econômicos que se produzem com a promoção desses produtos mediterrâneos e, conseqüentemente, a da dieta, por iniciativa da própria Câmara de Comércio que divulga o catálogo e algumas marcas italianas.



Capa do Catálogo sobre Dieta Mediterrânea

A produção de vinho dos avós do Sr. Flávio foi lembrada como parte do da renda familiar e também como marca de afeto. Após a aventura de transportar o trigo moído, nos tempos difíceis da guerra, ela compartilhava com o neto as poucas garrafas do vinho mais forte, que ficava na propriedade, não era enviado para a venda.

A produção do meu avô era na base de três mil litros de vinho mais ou menos, por aí. Vinham lá uns negociantes e a gente levava até a estação do trem e vendia lá. A gente deixava sempre evidentemente, algum para beber em casa. Meu avô fazia um vinho meio fraquinho, porque ele tomava quatro litros por dia. Era um vinho de seis ou sete graus. Não passava disso. Mas era fermentado, tudo feito direitinho (...). Era um vinho igual aos outros, só que era fraco.⁶³

⁶³ Trecho do depoimento de Flavio Dagnino, 25/10/2012, p.4.

Outro ponto significativo dessa cozinha é o papel feminino no preparo e na conservação de receitas tradicionais. As mulheres foram e são imprescindíveis⁶⁴ para a manutenção dos gostos, paladares e saberes culinários. Além de confeccionarem os alimentos conforme a tradição, com o foco em evitar o desperdício, elas transmitiram valores do universo italiano e posturas de vida, como o respeito aos ensinamentos dos mais velhos e à família, entre tantos outros. “A ideia de união está sempre centrada na figura feminina.”⁶⁵

As minhas filhas até hoje fazem e dizem: “Mãe, é tradição e quero deixar para meus filhos”, que seriam os meus netos. É fazer *cappelletti* em casa, todo fim de ano. Cheguei a fazer mais de mil. Corto os discos redondinhos e recheio como tem que ser feito, com carne de vitela, carne de porco, mortadela, presunto cru, essas coisas, recheios bem diferentes do (sic) que se costuma (sic) comprar aqui em São Paulo, que em geral são feitos com carne de vaca. E dobra de um em um. Então, vem minha filha me ajudar, porque fazemos mais de mil e vem a minha neta. (...) Isso eu trouxe de minha casa: minha mãe todo fim de ano fazia isso.⁶⁶

O grifo concerne a uma peculiaridade da cozinha italiana e da tradição alimentar que procura manter a receita tal como foi aprendida, circunstância esta considerada como mérito. As comidas rituais, próprias de ocasiões específicas, quando colocadas à mesa, reafirmam ancestralidade, tradição e pertencimento à comunidade e, por isso, são menos passíveis de mudança.⁶⁷

Maria Catarina também recorda o relevo da mulher no ato de cozinhar:

⁶⁴ Constatamos ainda hoje o papel de destaque das *mammas* e *nonnas* italianas nas festas tradicionais de São Vito e da Achiropita.

⁶⁵ Suzana Barreto RIBEIRO, *Italianos do Brás: imagens e memórias (1920-1930)*, p.64.

⁶⁶ Trecho do depoimento de Renata P. in Sanvito, 15/12/2010, p. 4 (o grifo é nosso).

⁶⁷ Denise AMON, Renata MENASCHE, Comida como narrativa da memória social, *Sociedade e Cultura*, v.11, n.1, p. 19.

Em casa sempre era a minha mãe que cozinhava. Meu pai não cozinhava. Não sabia fazer nada. Nas raras vezes em que minha mãe deixava para ele esquentar um ovo, ele queimava o ovo cozido. E a minha mãe não gostava do meu pai na cozinha. Ela se sentia na obrigação de ela fazer. Ahn (...) Todo o mundo que entrava na família, tinha que aprender a cozinhar com a minha avó, se não soubesse.⁶⁸

Para a Sra. Lydia, o saber culinário materno foi inteiramente introduzido no seu ato de cozinhar:

Continuei fazendo os pratos que a minha mãe fazia. O macarrão, as carnes, o modo de fazer o frango, o frango a passarinho, as verduras que ela sempre fazia. Os legumes que ela sempre fazia. Berinjela...

⁶⁹

Luzzatto, na introdução de seu livro de receitas, recupera suas especialidades como patrimônio familiar e referencial de memória:

De uma coisa, no entanto, estou certo: Antonio e Carol, meus filhos, me lembrarão, se não por outros motivos, pelas *minestras/sopas* e pelas *pastas/massas*, especialmente aquelas *al pesto genovese* e a *la putanesca*, que tanto apreciam, pois o estômago tem memória tão grande quanto o coração.⁷⁰

⁶⁸ Trecho do depoimento de Maria Catarina Tessarin, 4/6/2011, p. 2.

⁶⁹ Trecho do depoimento de Lygia Chinaglia Giaquinto, 13/7/2011, p. 6 (os grifos são nossos).

⁷⁰ Darcy Loss LUZZATTO, *Culinária da imigração italiana: as comidas e suas histórias*, p.17.

Essa rotina, examinada do ponto de vista das *mammas* e *nonnas*, leva-nos a pensar nas relações de gênero: comprar os mantimentos para sustentar a família cabia ao homem, enquanto a transformação deles em pratos competia à mulher. Da mesma forma, era assim com os lugares da casa: a sala, para o homem e a cozinha, para a mulher. As refeições eram preparadas pela mãe de família e o domínio desse assunto era essencialmente feminino. "... a mulher – notadamente a mãe - detentora de um saber pelo qual governa a saúde da família e organiza o modo de comer de cada um, é a sacerdotisa de suas próprias fronteiras."⁷¹

A análise dos depoimentos e do livro de receitas de Luzzatto, que buscou resgatar algumas das próprias "lembranças do estômago", revelaram menor rigidez quanto à ocupação dos homens na cozinha. Tanto o Sr. Davide como o Sr. Paolo se consideram bons cozinheiros. Hoje aposentados, podem ter usado o ato de cozinhar como passatempo e possibilidade de encontro com os amigos e familiares. Já para as mulheres, no caso da D. Anna e da D. Renata, aparece de forma mais obrigatória e é muitas vezes evocado por causa dos momentos de cansaço, em consequência de terem cozinhado por muito tempo: D. Renata, pelos cinquenta anos de cozinha em cinquenta e dois de casamento; D. Anna, nas próprias palavras "hoje em dia digo a verdade: tô cansada de cozinhar pois cozinhou muito... muito."⁷²

O Sr. Davide, assim como o Sr. Paolo, quando comentaram sobre a preparação dos pratos italianos, fizeram alusão aos artigos encontrados na Casa Santa Luzia, lugar que consideram fornecer produtos com qualidade semelhante aos encontrados na Itália, apesar dos altos preços.⁷³

O Sr. Davide aprendeu a cozinhar sozinho e com livros de receitas, que, inclusive, fez questão de nos mostrar durante o depoimento, um deles com diversas

⁷¹ K WOORTMANN, A comida, a família e a construção do gênero feminino, *Revista de Ciências Sociais*, v.29, n.1, p.128.

⁷² Trecho do depoimento de Anna Fantacone Raglione, 13/5/2010 p. 22.

⁷³ A Casa abriu as portas em 1926. O proprietário, Daniel Lopes, português de nascimento, abriu esse comércio, com a determinação de trabalhar com variedade e qualidade de alimentos produzidos no Brasil e no mundo. Site Oficial. Disponível em: <http://www.santaluzia.com.br/statictext.aspx?idstatictext=12> Acesso em: 5/7/2013 às 16h10.

marcações de uso. No universo feminino, quase não há necessidade de receitas. É a cozinha do fazer “a olho” e do aprender vendo fazer:

...quando faço lasanha, macarrão, nhoque, não tenho medida, vou colocando a farinha em cima daquela tábua (que se vê pendurada na cozinha e onde sempre fez as massas frescas consumidas pela família), ponho em cima da pia e ponho tanto de farinha e tanto de ovo e aquilo dá certinho, não tem medida." ⁷⁴

O Sr. Paolo diz que, na Itália, não cozinhava, que veio a fazê-lo aqui no Brasil, ao tentar trazer os pratos italianos para cá⁷⁵ e hoje esse seu dom é apreciado pelos amigos e familiares. Pelo relato, ficou claro para nós o orgulho que ele sente por ser admirado pelos amigos em razão das especialidades italianas que elabora, como o risoto ao *funghi*, o macarrão à *carbonara*, descrito por ele, e o bolinho de arroz, feito com a sobra do risoto (sempre o faz em maior quantidade porque pensa nos bolinhos do dia seguinte).

Um importante registro, presente nos histórias desses depoentes, foram as lembranças relativas ao olfato e ao paladar, elementos estes capazes de estabelecer gostos e desgostos culinários, além de provocar retorno ao passado.

A Sra. Catarina, ao referir-se ao aroma da infância, descreveu, com profunda emoção, a noz moscada no *cappelletti in brodo*:

... todo Natal eu faço *cappelletti in brodo*. (voz embargada). É muito emocionante isso, porque sem *cappelletti in brodo* não tinha Natal. Então, o cheiro da noz moscada jogada assim, no final do prato, minha avó quando ia tirar todo o (pausa). (...) Não era comido no almoço da manhã. Todo o mundo, antes de ir para casa, comia a sopa e depois ia para sua casa. Entendeu? Ahn (...) eu me lembro do

⁷⁴ Trecho do depoimento de Anna Fantacone Raglione, 13/5/2010, p.23 (O grifo refere-se a nossa explicação).

⁷⁵ Ele não considera como essencialmente italiana a comida feita aqui.

cheiro (...). Se você vir, no meu quintal tem todas essas coisas. Ahn (...). Então, assim, o alecrim é um perfume assim na nossa vida. Orégano, todas essas coisas. Tomilho, ahn (...) manjerição. Tenho um manjerição aí, que podei essa semana. Tenho pé de louro. Então, esses são sabores que tem a minha comida até hoje, entendeu? Então, todos esses sabores (...). A minha mãe fazia macarrão e o macarrão vermelho tinha três tipos de carne: carne de porco, carne de frango e carne de vaca. Todas elas moídas juntas, entendeu? E então essas coisa, o cheiro do molho, o cheiro dos condimentos, está tudo vivo na minha cabeça. É tudo vivo.⁷⁶

A Sra. Renata, ao mencionar sua carne ao vinho, diz:

A melhor coisa para se sentir o sabor é você fritar na manteiga a cebola; depois dourar a carne e colocar o vinho. Isso solta um sabor! Os meus netos lá de baixo, ainda subindo no elevador, gritam: “Nossa, vó! Estou sentindo o sabor da tua comida”. Selo primeiro a carne antes de botar o vinho. A gente dá aquela passada assim na manteiga antes de colocar a cebola ralada, e aquilo já dá o sabor.⁷⁷

A memória do cheiro traz a ideia do gosto, afinal a comida aromática muitas vezes está relacionada ao fato de ser mais saborosa. O perfume determina nosso paladar, afinal podemos abominar determinado prato ou ainda o adorar apenas pelo que exala. Se esses predicados puderem trazer de volta uma lembrança boa, adquirirão valor ainda mais especial, porque a ele estará atrelado o afeto, o cuidado com o preparo e as recordações do passado, assim revivido.

Colasanti, em suas memórias, fala-nos de um sabor odiado e, portanto, remete-nos ao contraponto do descrito aqui, apesar de aludir ao zelo com as

⁷⁶ Trecho do depoimento de Maria Catarina Tessarin, 4/6/2011, p. 5. O grifo refere-se à pausa que a depoente fez por estar emocionada ao relemburar aquele aroma.

⁷⁷ Trecho do depoimento de Renata P. in Sanvito, 13/12/2010, p 7.

crianças em um momento da história quando doenças infantis eram comuns e vacinas não

Certa vez, retidos os dois em um quarto (...) ela nos trouxe o almoço, não sei se carne ou peixe, mas certamente espinafre. Odiávamos espinafre. E éramos obrigados a comê-lo, uma vez que o direito democrático da escolha ainda não havia chegado à infância. Naquele dia, postos os anjinhos em sossego no quarto, Gina desceu para também almoçar, deixando-nos com nossos pratos. Que meia hora depois estavam admiravelmente vazios. Crianças adoráveis! Não sabia ela que as adoráveis crianças haviam eliminado o espinafre saltando repetidamente na cama de molas, e lançando para o alto em cada pulo, garfadas da odiada verdura. Obediente e úmido, o espinafre havia-se colado no teto.⁷⁸



Manjerição, item obrigatório do tempero familiar, na varanda do casal Sanvito. Foto tirada por Débora C. Nascimento em 13/12/2011. (Na casa da Sra. Maria Catarina, o vaso de louro, na terceira geração da família, encontra-se no quintal.)

⁷⁸ Marina COLASANTI, *Minha guerra alheia*, p. 54.

O sabor dos alimentos e a singularidade de alguns temperos são testemunhos do passado. A forma de assar um pão, de preparar uma massa, de fazer um cozido e os odores de seus ingredientes reafirmam que o passado não se perdeu, que ele sobrevive a cada vez que se cozinham e se degustam esses pratos. Basta lembrar a passagem mágica descrita por Proust ao comer as *madeleines* com chá:

... levei aos lábios uma colherada de chá onde deixara amolecer um pedaço de madalena. Mas no mesmo instante em que aquele gole, de envolta com as migalhas do bolo, tocou o meu paladar, estremeci, atento ao que se passava de extraordinário em mim. Invadira-me um prazer delicioso, isolado, sem noção da sua causa. Esse prazer logo me tornara indiferente às vicissitudes da vida, inofensivos os seus desastres, ilusória a sua brevidade, tal como o faz o amor, enchendo-me de uma preciosa essência: ou antes, essa essência não estava em mim; era eu mesmo. Cessava de me sentir medíocre, contingente, mortal. De onde me teria vindo aquela poderosa alegria? Senti que estava ligada ao gosto do chá e do bolo, mas que o ultrapassava infinitamente e não devia ser da mesma natureza. De onde vinha? Que significava? Onde apreendê-la?...⁷⁹

Essa recuperação do passado, evocada pelo olfato e pelo paladar, pode não mostrar-se em outros livros de memórias. A escritora Marina Colasanti, ao lembrar uma das refeições da infância, com a babá, separada dos adultos, pormenorizou a mesa e os utensílios, sem nenhuma menção a pessoas, alimentos, aromas ou afetos, o que contrasta com os demais relatos:

Que encantamentos essas refeições! Era um mágico ou um garçom que com a mão enluvada de branco levantava em gesto ritual a cúpula de alpaca, oferecendo-me uma comida sempre insuspeita,

⁷⁹ Marcel PROUST, *Em busca do tempo perdido*: no caminho de Swann, p. 45.

mais que uma comida, uma surpresa. Conservo desde então uma secreta cumplicidade com essa prata das baixelas de hotel, arranhada, ferida, (sic) e incansavelmente polida por flanelas.⁸⁰

Outro item constante nos depoimentos dos imigrantes foram as dificuldades da época da guerra no tocante à alimentação.

Segundo a Sra. Anna:

...não tinha muita coisa pra comer, era aquilo lá, ainda mais em época de guerra. A gente não podia nem fazer pão em casa, aí um monte de gente vinha da cidade grande, assim (...) na minha casa, pra se refugiar dos alemães, né? (...) não tinha muito o que fazer, o que tinha a gente fazia. Tinha a farinha de milho, a gente fazia a polenta, fazia uma pizza (...) e comia aquilo lá. Na época da guerra é assim, o que tinha se comia, (...) não tinha o que escolher.⁸¹

Marina Colasanti remete ao fato de que o racionamento e a dificuldade de se conseguir trigo durante a guerra fez com que o governo italiano procurasse adicionar novos valores à cozinha nacional, como o arroz, que viria a ser conveniente em substituição ao escasso trigo.

Louvavam-se as virtudes do arroz até mesmo nos livros escolares, comer arroz foi transformado em gesto patriótico. Mas o que de fato empurrou grão a grão garganta abaixo foi a necessidade.⁸²

⁸⁰ Marina COLASANTI, *Minha guerra alheia*, p. 36.

⁸¹ Trecho do depoimento de Anna Fantacone Raglione, 13/5/2010, p. 7 e 8.

⁸² Ibid., p. 83.

A autora, em diversos trechos de suas memórias, retrata essa situação. Relembra as hortas dos tempos de guerra, criadas para amenizar a falta de alimentos. Jardins, praças, parques e canteiros, antes dedicados às flores, deram lugar a cenouras, repolhos, batatas e abobrinhas. "Pedia-se aos cidadãos que plantassem em qualquer palmo de terra disponível, que transformassem em horta suas varandas, que abrigassem hortaliças em seus vasos." ⁸³

A guerra atacou a mesa do italiano pelo racionamento e, às vezes, pela falta mesma de alguns itens. Ainda de acordo com Colasanti, o pão, alimento de primeira ordem para o italiano, foi reduzido a 150 g por dia; a pasta, antes consumida em 150 g diárias, passou a ter a cota de 1,200 kg mensais por pessoa. De embutidos, doces e antepastos não se tinha mais notícia. Ela recorda também que, a partir de 1941, o pão e o café, outra paixão italiana, praticamente desapareceram da Itália.

Para os italianos, a vida é impensável sem pão, vinho e salada. Mas isso, é claro, em tempos de paz, quando se considerava que um homem adulto saudável devesse consumir meio quilo de pão diário. Naquele momento, dos três itens indispensáveis só tínhamos mesmo a salada. ⁸⁴

O pão dos tempos de guerra, aquele que de trigo não tinha nada, é mencionado como algo nojento, com cheiro de mofo, sempre úmido, escuro e suspeito. Dizia-se que era feito de fubá, ferragem e até de pó de mármore.

A polenta passa a ser utilizada em grande quantidade. O Sr. Flávio e a família tiveram de desdobrar-se para continuar a ter trigo, desde com o esconderijo dos sacos na casa a todos os recursos usados para fugir à fiscalização e efetuar a moenda. ⁸⁵

⁸³ Marina COLASANTI, *Minha guerra alheia*, p. 98.

⁸⁴ Ibid., p. 124.

⁸⁵ Trecho descrito nas p. 35 e 36 da pesquisa.

Em outro trecho, ela revela um hábito adquirido durante a guerra: o das castanhas cozidas cujo sabor jamais se repetiu no futuro.

Farinha de castanha já era utilizada na culinária italiana para fazer uma espécie de bolo pesado, o *castagnaccio*, e durante a guerra cozidas sem açúcar, só com uma ponta de sal, saborosas e quentes, não pareciam ao nosso paladar infantil um expediente para matar a fome, mas delícia plena que nunca mais conseguimos reproduzir.⁸⁶

Assim, a absorção habitual da castanha pela culinária transforma-se em um prazer relembrado já que localizada historicamente: foi na guerra e nos momentos de dificuldades para se conseguir alimentos que a castanha adquiriu essa importância e esse gosto.

A escritora salientou que foi ainda durante a guerra que criou a mania de ingerir frutas ainda verdes, visto que, se não as colhesse no pé, com rapidez, uma vez que tudo o que fosse comestível era muito cobiçado, outros o fariam. "Antecipar o meu desejo revelou-se uma boa maneira de garantir o produto."⁸⁷

Percebemos assim que os atos de comer e de cozinhar foram também modificados durante e no pós-guerra, quando as dificuldades de se conseguirem determinados mantimentos geraram novos consumos e comportamentos.

Um aspecto importante da cozinha italiana que pode estar relacionado com a guerra é a questão da fartura à mesa. As famílias italianas priorizam a quantidade e a variedade. Para alguns, essa profusão pode estar ligada aos problemas da guerra, como o racionamento e a falta de alguns itens tradicionais; para outros, pode estar associada ao sucesso financeiro na nova terra e à superação das adversidades; outros ainda diriam que a grande oferta estaria relacionada ao afeto da mãe ou *nonna* em oferecer variedades e quantidades. Não falamos aqui em desperdício, afinal povos que passaram por restrições tendem a valorizar o que têm à mesa e

⁸⁶ Marina COLASANTI, *Minha guerra alheia*, p. 139.

⁸⁷ *Ibid.*, p. 123.

condená-lo. Estamos é destacando a ideia do comer “grande”, que, como afirma Camporesi, sobreviveu na Itália, apesar de todas as reformas e modas.⁸⁸

A Sra. Dirce procura entender o aprendizado feminino e a questão do desperdício:

Tanto a minha mãe como a minha tia, que moravam na mesma casa, cozinhavam: uma fazia o almoço e outra fazia a janta. Só feminina (...) o homem não, ia lá só pra comer, (risadas) não faziam nada, porque eles trabalhavam também, né? (...) Eu aprendi vendo (...), mas às vezes eu fico pensando, sabe (...)? Por que a gente não ia pra cozinha assim, por que elas não chamavam? Eu acho que a vida era tão dura, eu acho que elas tinham medo de perder um tomate, se a gente fosse estragar um tomate (...). Hoje eu penso nisso sabe (...). Imagina fazer um arroz! E se a gente queimasse o arroz? ⁸⁹

Esse trecho nos traz, mais uma vez, as funções femininas e masculinas claramente definidas.⁹⁰ Evitar o desperdício passa a ser visto pela depoente como sinal de vida difícil, com reflexos na alimentação.

... A gente guardou (...) esse negócio de fazer comida, bastante comida (...). Acho ruim porque (...) não tem mais pessoas que comem, que senta (sic) na mesa pra almoçar, pra jantar (...) que nem nós duas (...) faz o prato no fogão e vai sentar na sala. Não tem mais aquilo de você sentar na mesa e fazer aquele monte de comida, e come isso e come aquilo.⁹¹

⁸⁸ Piero CAMPORESI, *Hedonismo e Exotismo*: a arte de viver na época das luzes, p. 173.

⁸⁹ Trecho depoimento de Dirce Recupero Campos, 26/6/2011, p. 3 (o grifo é nosso).

⁹⁰ Aqui a divisão das tarefas por gênero ocorre mais uma vez. Cabia ao homem o trabalho fora do lar e à mulher, as funções domésticas. Afinal, por se trabalhar fora e trazer o sustento familiar, o não “fazer nada” em casa parece completamente justificado.

⁹¹ Trecho do depoimento de Anna Fantacone Raglione, 13/5/2010, p. 19.

A Sra. Anna reconhece as mudanças, porém lamenta a ausência da comida feita na hora e sente saudade da casa cheia.

Essa culinária italiana, tão rica em ritos e costumes, passou por transformações com o decorrer do tempo e isso se comprova no ato de comer e no de cozinhar, já que a cultura determina, com base em cada pessoa – no estágio ou ciclo de vida em que se encontra, ou ainda nas condições do organismo –, o que deve ou não ingerir.

A Sra. Anna relembra que consumia carne de porco no passado, quando se aproveitavam todas as partes do animal, hoje proibidas, assim como a fritura e a manteiga (que o Sr. Davide apreciava tanto), agora consideradas os grandes vilões da vida saudável. “(...) A gente matava o porco, guardava o presunto, guardava – ah! – tudo: a banha, a gente usava a banha (...); hoje em dia é proibido (risadas).”⁹²

A Sra. Renata comenta que, dos pratos familiares preservados, alguns se abandonaram por exigirem muito tempo e trabalho no preparo.

A culinária “lenta” era aquela em que se apurava o molho de macarrão e se cozinhava a carne por horas, era aquela em que o aroma do fazer contagiava todos os espaços da casa e até a vizinhança. Até hoje, os netos da Sra. Renata falam do cheiro da carne com vinho que ela fazia e a Sra. Iolanda sente saudade da fragrância do molho de tomate no fogão. A Sra. Dirce explica:

Era o capricho na hora de você cozinhar o macarrão, de você não deixar passar do ponto, do molho de tomate: antigamente tinha que ser com carne, a carne recheada com toucinho, com queijo, com azeitona, né? (...) que é a *braciola*. E aquilo ficava um tempão ahn (...) refogando. E depois o tomate, não era tomate em lata, era o tomate. Você comprava, deixava amadurecer, passava no liquidificador, coava, não ia pele, não ia sementinha e aquela coisa

⁹² Trecho do depoimento de Anna Fantacone Raglione, 13/5/2010, p. 3.

de ficar duas, três horas (...) por isso que (...) que ahn (...) soltava esse aroma (...) porque ficava a casa inteira cheirando!⁹³

Hoje, pelas novas ocupações da mulher, que trabalha fora, podemos falar da culinária rápida, pré-cozida ou pré-preparada, sem possibilidade de exalar cheiro, de aromatizar os ambientes.

Outro item modificado ao longo da História foi a cozinha. Antes um grande espaço para encontros, conversas e degustação de antepastos, ela reduziu-se graças à vida moderna. A mulher deixou de ocupar somente o recinto do lar porque ingressou no mercado de trabalho, em geral tem filhos mais velhas e famílias menores, portanto a cozinha tornou-se local de refeições rápidas, e não da reunião à mesa. Hoje, a nova designação de *gourmet* nos apartamentos ou condomínios, procura recuperar a cozinha como lugar de encontro e de relações sociais.

O Sr. Davide relembra a casa térrea em que morou em Interlagos e que deixou em virtude da violência urbana:

Eu tinha uma casa em Interlagos e a cozinha daquela casa era grande (...). A senhora imagine que tinha uma mesa onde cabiam dezesseis pessoas. (...) A sala era grande também. Três vezes esta. (...) Fomos assaltados três vezes. (...) Agora está alugada. (...) Também a casa era muito grande. Todo mundo tinha saído.⁹⁴

A cozinha da D. Anna, antes ponto de encontro, modificou-se: "Hoje cada um tem a sua vida, não é que nem antigamente."⁹⁵ Afirma também que aqui a família ficou desarticulada, dividida, que cada um vai para um lado.

⁹³ Trecho do depoimento de Dirce Recupero Campos, 21/6/2011, p. 11.

⁹⁴ Trecho do depoimento de Davide Sanvito, 13/12/2010, p.9.

⁹⁵ Trecho do depoimento de Anna Fantacone Raglione, 13/5/2010, p. 24.

Eu acho que na época era, porque na época tinha mais gente, né? Na família (...) Então, a hora do almoço era sagrado (sic), todo o mundo tava (sic) lá no almoço, mas depois a turma começou a trabalhar, outro mudou, outro casou; então, assim por diante, já foi se desfazendo, que nem fim de ano aqui: todo o mundo vinha aqui, agora não vem mais ninguém, agora (risada) eu que vou às vezes na casa das minhas irmãs.⁹⁶

O Sr. Flavio também fez referência a essas alterações em cozinhas onde os almoços de domingo não ocorrem mais:

...A gente tinha até um princípio: a hora do almoço é a hora do almoço. Hoje, um trabalha aqui, outro trabalha lá. Um almoça às 11, outro às três da tarde e perdeu aquele vínculo que a gente tinha, por circunstâncias óbvias que é (sic) da vivência de estar trabalhando e não pode vir.⁹⁷

A lembrança das famílias matriarcais e numerosas, em que os parentes moravam próximos uns dos outros, em que os encontros eram frequentes, mostra uma realidade não mais vivida por esses imigrantes e descendentes. As famílias foram diminuindo, os patriarcas e matriarcas aglutinadores foram morrendo; logo, o sentido da reunião, da comida farta, da cozinha do tempo lento foi e está perdendo o sentido.

Geralmente o imigrante que rompeu laços com a terra natal constituiu nova vida a partir do nada ou do muito pouco. Ao fazê-lo, por meio do trabalho, do esforço, das dificuldades e da superação, formou família e patrimônio, mas preservou os valores éticos e morais.

⁹⁶ Trecho do depoimento de Anna Fantacone Raglione, 13/5/2010, p. 11.

⁹⁷ Trecho do depoimento de Flavio Dagnino, 25/10/2012 p. 12.

Essas imagens que evocam, (re)constroem e supervalorizam o passado, representadas pela memória e seus arrimos, revelam a esse imigrante os sacrifícios e os rompimentos revestidos de significado e ajudam-no a entender o que ele é hoje. Aqui estaria um dos motivos para atinarmos com o motivo de este resgate ser tão positivo e nostálgico.

Capítulo 2 – Outros arrimos da memória

Junto com as reflexões sobre o ato de comer e o de cozinhar, tais como os almoços de domingo, a culinária da *nonna*, o macarrão, o pão e o vinho feitos em casa e o espaço da cozinha como ponto de encontro, apareceu também a família, a casa e os objetos e o bairro do Brás como marcas para as transformações do presente e para os elos afetivos do passado.

Nas falas dos depoentes, transparecem vínculos sensíveis entre os recintos e as emoções vividas neles, (re)significadas pela nova realidade. A saudade leva a redescobrir os lugares da memória que preenchem o sentido da vida e do eu e que identificam o pertencimento regional e nacional.

Esse mergulho no passado é infinito, pode ser feito inúmeras vezes e atribui significação ao presente do sujeito. O carinho, ao rememorar a Itália, demonstra conexões sentimentais e a narração recria acepções e produz uma viagem de retorno a essa doce infância.⁹⁸

2.1 - Família: valores preservados e transformados

A família, ponto básico de apoio e muitas vezes único na terra de recepção, laço entre os que emigraram e os que ficaram na terra de origem, como pode ser interpretada nos memorialistas e depoimentos?

A família é vista como entidade em constante mudança, porque promove interação entre vários indivíduos que se agrupam coletivamente em múltiplas e entrelaçadas relações. Ela, compreendida como patrimônio, advém do processo de reelaboração das lembranças. O avô (a avó) ou um parente idoso lembra a figura do

⁹⁸ Luís Fernando BENEDUZI, *Os fios da nostalgia: perdas e ruínas na construção de um Vêneto imaginário*, 2011.

narrador de Walter Benjamin⁹⁹ uma vez que ele transmite e partilha suas experiências e conhecimentos.

A memória constrói-se por meio da audição e do compartilhamento e, para tanto, necessita dos espaços da cozinha e da casa, além das relações familiares para tomar forma. Assim, a família e comportamento dela transfiguram-se em valores também. É do passado que os descendentes extraem qualidades, comportamentos e ideais, recordados no presente.

Ao ser perguntado sobre o que preserva da Itália aqui no Brasil, o Sr. Davide assim se pronunciou:

Olha, acho que o que preservo é a família, o sentimento familiar que trouxe de lá e mantenho aqui. Isso é o que faço mais questão de manter, como meu pai, meus avós. Gosto imensamente da minha família. Hoje seria impossível pensar diferentemente. O sentimento vale mais que a cozinha.¹⁰⁰

O italiano tem uma relação muito forte com a família e isso se confirma tanto nas declarações relativas à terra natal, quando se refere ao trabalho no campo, à autossuficiência, ao compartilhamento das dificuldades e superações, quanto pela condição de emigrado que usou, como sustentáculo para a adaptação ao novo país, essa estrutura, que oferece aos membros refúgio e proteção contra todas as adversidades da nova vida.

Assim como o Sr. Davide, o Sr. Flavio também deixou claro que o mais importante que conservou do passado na Itália foi o conceito de família como patrimônio.

⁹⁹ Maria Catarina C. ZANINI, Família como patrimônio: a construção de memórias entre descendentes de imigrantes italianos, *Revista da USP*, n. 72, 2006/2007.

¹⁰⁰ Trecho do depoimento de Davide Sanvito, 13/12/2010, p. 5.

Família para mim é uma coisa que (...) não sei. Sem a família, não saberia viver. Em todos eu reconheço, pelo menos nos filhos, que cada um tem uma forma diferente de ver a coisa (...). Gosto de todos eles. (...) A minha família é a vida. Não sei se isso é índole do italiano, mas não consigo, por exemplo, pensar como pensa o sueco ou o norueguês que, chegando o filho aos 16 anos, diz: "Vai embora. Vai-se virar aí. Vai viaja..."¹⁰¹

Em outro trecho da entrevista, o Sr. Flavio tentou compreender como esse passado familiar de afeto, restrições e, às vezes, até de sofrimento, ajudou-o a ser o que é hoje. Refere também como as presenças femininas da mãe, Sra. Maria Rosa, e da avó materna, Sra. Ernesta colaboraram para a formação dele e para o cuidado que tem com sua família.

Olha, estou com 86 anos e lembro da (sic) minha infância melhor do que quando eu tinha 25 anos, 30. Parece que aquela vida que vivi com meus avós me marcou de uma forma diferente. Não sei, a infância normalmente é distraída, não é? Só pensa em brincar e coisa assim. Mas talvez a severidade dos meus avós tenha sido importante. Meu avô nunca me bateu, mas da minha avó levei surras daquelas de contar mesmo! Mas era uma questão de educar de forma talvez muito rude, mas digo, sinceramente, que, se minha avó fosse viva, eu beijava (sic) os pés dela. Também há o fato de ter vivido um tempo não bem de pobreza, mas de restrição. Então tudo que acontecia era marcante na vida. Hoje, se a criança quer brincar, vai brincar. Mas não era assim. Era diferente. Então, acho que por isso que me ficou mais marcado. Lembro do (sic) tempo de guerra, de certas coisas que aconteceram e que me marcaram.¹⁰²

¹⁰¹ Trecho do depoimento de Flavio Dagnino, 25/10/2012, p. 15.

¹⁰² Ibid., p. 16.

Pierre Nora,¹⁰³ ao escrever sobre o ritmo acelerado das pessoas de hoje em dia, salienta que isso subverte o tempo e o espaço. Se os lugares estão modificando-se e as relações familiares e pessoais também, o resgate de hábitos alimentares da família italiana serviria para recuperar identidades ameaçadas de desaparecimento. O recinto e as circunstâncias trazidas pela memória, como a casa, as reuniões familiares, os almoços de domingo, seriam apoios estáveis para dar continuidade à identidade italiana, para oferecer a essa população um sentido de pertencimento numa sociedade em que quase tudo passou a ser superficial, veloz, efêmero e substituível.

Ao se analisarem os depoimentos tanto dos italianos como dos descendentes, é à família realmente que dão ênfase. Para eles, toda a reconstrução da alegria, dos problemas, da austeridade, da educação, ou mesmo do carinho colocado na comida feita pela *nonna* ou pela mãe aparecem como arrimos de apoio e de reconforto para o presente. “Bom, dou graças a Deus de ser como sou e de ter uma família que eu gosto (sic) muito e que (sim) me preocupa sempre.”¹⁰⁴

Eles compreendem as transformações decorrentes dos novos tempos, porém ainda as estranham. A família, reavida em suas características mais positivas, propicia reviver relações muitas vezes perdidas ou alteradas em razão dessas mudanças. A Sra. Dirce, descendente, vê esse fato assim:

...Eu gosto muito de reunir a família. Das quatro irmãs, eu que mantive essa reunião, não sei se por que eu (...) as minhas irmãs foram morar em apartamento e eu continuei em casa e eu sempre reuni todas as minhas irmãs e os meus sobrinhos também (...). Os meus sobrinhos casaram, levaram as esposas e os filhos também, né? E (...) eu sinto saudades (sic) disso, me dá uma vontade assim de (...) de reunir, mas não cabe mais no apartamento.

Mas eu gosto muito e às vezes me dá aquela saudades (sic)! E eu falo “Nossa quanto tempo que eu não vejo, né?” Às vezes eu volto

¹⁰³ Pierre NORA, Entre memória e História: a problemática dos lugares, *Projeto História*, n. 10, 1993.

¹⁰⁴ Trecho do depoimento de Flavio Dagnino, 25/10/2012, p. 17.

pra trás (sic), por exemplo, meu sobrinho a última vez que eu vi foi em maio. Não faz tanto tempo assim, né?

Um de maio, um de junho bom, quase dois meses, mas eu... eu sinto essa saudades (sic) de ver meus sobrinhos, minhas sobrinhas, dessa convivência com meus filhos, eu sinto saudades (sic)...¹⁰⁵

No depoimento do Sr. Francisco Rubens, descendente, há também um sentido familiar muito forte manifesto até no morar. Quando um dos parentes se muda ou de casa ou até mesmo de cidade, a família toda – pais, filhos e netos – também o fazem.¹⁰⁶

Eu sempre gostei de morar junto da família. Você vê até hoje como nós moramos. Eu moro junto com meu filho, quase.¹⁰⁷ Nós fomos para Atibaia, meus filhos foram. Fomos para Curitiba, meus filhos foram. Nós voltamos para São Paulo, meus filhos voltaram. Nós estamos sempre juntos. (...) Meu pai também e minha mãe nunca largou (sic) os filhos. Sempre grudados. E veja agora: quando meu filho casou, ele morou comigo...¹⁰⁸

Apesar de essa declaração ostentar que eles são quase autossuficientes por se locomoverem com muita facilidade para ficar perto dos seus e que, pelo fato de estarem juntos, superaram todas as adversidades do novo, ela também apresenta um dos motivos para a saída do Paraná e consequente volta para São Paulo: estaria

¹⁰⁵ Trecho do depoimento de Dirce Recupero Campos, 21/6/2011, p. 10.

¹⁰⁶ Estaria aqui uma marca da imigração – o apoio familiar, que permite ir embora, mudar ou transferir-se para outro lugar de maneira mais impulsiva e sem medo da novidade? Segundo Bertonha, a emigração, para o italiano, é um dos fenômenos característicos e duradouros, um mecanismo de sobrevivência e um modo de vida que se reproduziu por gerações e implicava viver e trabalhar uma parte da vida distante do lugar de origem. João Fabio BERTONHA, *Os Italianos*, p. 82.

¹⁰⁷ O Sr. Francisco Rubens mora atualmente no oitavo andar e o filho, no sexto do mesmo prédio.

¹⁰⁸ Trecho do depoimento de Francisco Rubens Dolci, 8/10/2012, p. 15.

relacionada ao bairrismo com que o Sr. Francisco caracterizou os curitibanos, ou seja, a difícil inserção deles naquele espaço, em virtude do estilo de ser local, teria sido um dos motivos para o retorno para cá. Desse modo, podemos inferir que o apoio familiar não foi suficiente para a adaptação ao desconhecido.

Essa restauração – tão positiva – cujos conflitos foram silenciados e até as dificuldades de percurso, encaradas como elementos de superação nos revelam o que foi reconstituído do passado e como o foi, o que querem lembrar e exaltar e o que querem que permaneça para os descendentes.

Mesmo no tocante à questão fascista, assunto difícil e rememorado com tanta cautela pela escritora Marina Colasanti, as controvérsias familiares e as diferentes opiniões políticas (mãe republicana, tio monarquista, pai fascista) foram assim amenizadas: “... a família convivia com um *mix* político bastante variado, que, por alguma misteriosa razão, além do afeto, conseguia administrar sem maiores atritos.”

109

2.2 - Casa e objetos: espaços expressivos e acolhedores

A casa materna, um dos lugares privilegiados pela memória, pode ser analisada pelos depoimentos orais e por livros. Os móveis, cantos, teto, escada, jardim, depósito, baú, objetos, segundo Bosi,¹¹⁰ estão permeados por afeto e lembranças. Assim, ela se revela povoada de preciosidades, que resistiram ao tempo, e que, por relatos, fotografias ou sonhos, podemos recuperar.

As lembranças da vida doméstica, segundo Ecléa Bosi,¹¹¹ simbolizam, para o depoente, um ninho de proteção e de acolhimento, em virtude do momento atual, em que a família se reduziu e a duração dos encontros e dos almoços também é menor.

¹⁰⁹ Marina COLASANTI, *Minha guerra alheia*, p. 207 (o grifo é nosso). Misteriosa razão de afeto ou silêncio conveniente?

¹¹⁰ Ecléa BOSI, *Memória e Sociedade: lembranças de velhos*, 1995.

¹¹¹ Idem, *O tempo vivo da memória: ensaios de psicologia social*, 2004.

"A casa da mãe não era só o espaço de moradia e de exercícios das relações familiares. Era também, lugar para os guardados do passado da família (...). Legado doméstico ganhava assim, imagem do baú, onde se depositam os objetos da tradição familiar." ¹¹²

Para Beneduzi, a casa é a metáfora do útero, lugar de gestação, de conforto, de calor; é entre as paredes dela que nascem nossas primeiras percepções do mundo.

"A rigor, é o mundo doméstico que norteia as primeiras experiências do indivíduo, desenvolvendo-se nele as primeiras relações de sociabilidade e afetividade no seio da família. Logo, é o locus privilegiado da rememoração, pois traça essas leituras lúdicas da realidade e as recordações das primeiras experimentações do mundo." ¹¹³

A casa mantém intacta a infância e sobrevive no depoente como o centro geométrico do mundo. A Sra. Anna, ao relembrar momentos agradáveis dessa fase, versa sobre o pé de cereja do quintal e, para descrevê-lo, passeia pela casa que lhe habita a memória:

... quando dá (sic) flor as cerejeiras (...) é uma coisa linda. Tinha cerejeira, ah! tinha maçã, tinha pera, tinha ah! ameixa, tinha um monte de plantação, tinha uva, plantação de uva. Ih! Que eu me lembro assim que a minha casa era: tinha que subir escada, tinha um vão em cima da escada pra entrar na cozinha, né? E a gente, quando acabava a neve e começava a primavera. Aí, de cima da

¹¹² Joaquim Alves de AGUIAR, *Espaços da memória*: um estudo sobre Pedro Nava, p.70.

¹¹³ Luís Fernando BENEDUZI, *Os fios da nostalgia*: perdas e ruínas na construção de um Vêneto imaginário, p. 201.

minha (...) da minha sacada, ali se via um pé de cereja, carregadinho (...) vermelho assim. Aquilo lá está sempre na minha memória.¹¹⁴



Casa da Sra. Anna em Campobasso – Arquivo pessoal – julho 1996.

O Sr. Flavio Dagnino, no Brasil há 56 anos, assim descreve a casa onde passou a infância

Lembro perfeitamente. Na casa dos meus avós tinha uma porta de entrada no centro, à esquerda era a cozinha e à direita era uma sala. A cozinha era o lugar em que a gente praticamente ficava. Na sala a gente ia de vez em quando para pegar qualquer coisa, como um pouco de mel, porque lá tinha abelha também e produzia-se uns três vidros de mel, assim dessa altura. Era um lugar mais frio. O chão em vez de ser de madeira, era azulejado. Na cozinha em cima, o teto, era de madeira, preto porque a fumaça deixou tudo preto. Isto embaixo. Subia a escada e assim à esquerda tinha um corredor

¹¹⁴ Trecho do depoimento de Anna Fantacone Raglione, que fez essa descrição após estar morando há cinquenta e oito anos no Brasil. 13/5/2010, p. 6.

assim dessa altura onde tinha o saco de farinha, o saco do milho, do fubá e tinha outras coisas guardadas. E do lado esquerdo, em cima da cozinha era o quarto onde eu dormia. Do lado direito dormia meu avô e minha irmã que era menina menor ainda, ela tinha 4 anos menos do que eu. Essa era a casa. Em frente tinha outra casa, outra construção, que era mais nova, e lá tinha a cocheira, tinha o lugar do porco, tinha coelho, tinha um galinheiro, e em cima era onde guardava todo o feno para o inverno, para o gado. E lá embaixo tinha uma coisa coberta onde se guardava lenha, porque era tudo na base do fogão à lenha, não tinha nada de gás. O banheiro era no fundo da casa de frente. Era a casinha, como se diz. Depois da casinha tinha assim uma fossa onde se punha todo o estrume da vaca, porque não digo que todo o dia, mas toda semana, era retirada toda a palha de baixo dela e guardada no fundo. Depois carregava com o carrinho de mão e jogava lá nessa fossa.¹¹⁵



Detalhe da casa do Sr. Flavio Dagnino – Arquivo pessoal. Foto de 1996.

¹¹⁵ Trecho do depoimento de Flavio Dagnino, 25/10/2012, p. 6. Casa como lugar de memória.

As minúcias chamam-nos a atenção. A fotografia da aldeia de Prasco na sala de estar do atual apartamento proporciona ao Sr. Flavio revisitar esse local e a casa dos avós maternos muitas e muitas vezes, auxilia-o a trazer de volta o passado, latente na memória, sempre que quiser. Torna-se, portanto, um arrimo para, em todas as vezes em que desejar, restabelecer esse passado tão valorizado com a casa, a aldeia e os avós, que colaboraram de modo severo, porém afetuoso com o adulto que ele é hoje.



Cidade de Prasco - Arquivo pessoal. Foto de 1996.

Eu tenho uma fotografia para mostrar o tamanho do lugar. Este é um lugarejo no centro de Prasco. Eu tirei essa fotografia da casa de amigos que faleceram há poucos anos. (...) Aqui era o núcleo da Prefeitura. Um quilômetro e pouco abaixo, tinha a estação do trem que formava o maior bairro que havia lá. Não tinha farmácia. Não tinha médico. O médico vinha daqui desse lugar aqui de bicicleta. Um senhor gordo, não sei como ele podia andar de bicicleta. Era um homão assim, me lembro bem. De loja, na cidade, tinha uma padaria. (...) Tinha essa loja aqui e outra loja lá em baixo, que vendia tecidos e algumas coisinhas assim. Me lembro que o azeite a gente

comprava lá; e tinha uma coisa de cigarro, tabaco, charuto, e essas coisas assim...¹¹⁶

Outro ambiente da casa, muitas vezes abordado por essas pessoas, italianos ou descendentes, foi o da cozinha. Consoante Menezes,¹¹⁷ esse ambiente já foi considerado laboratório de experiências de racionalização do trabalho doméstico, um espaço que nos leva à compreensão de aspectos e impactos da vida social, como o modo de se alimentar, por exemplo, e, nos objetos, mobiliário e equipamentos dali, as transformações ao longo do tempo; portanto, além de um microcosmo da sociedade, é o cômodo do encontro e do amor, aquele que traz lembranças da infância e desvenda uma memória repleta de aromas e sabores. Para a Sra. Catarina, as cozinhas

...eram lugares fantásticos. Todas tinham forno. Todas eram grandes, brancas, sempre com comida à mão. Nunca lembro de (sic) ter ido à casa das minhas tias passar férias sem que tivesse uma rosca pronta para ser devorada, com manteiga. Minhas tias batiam manteiga, nata. Faziam doce de nata. A cozinha era sempre o ponto de encontro de toda a nossa casa, até hoje. (...) A cozinha é sempre um lugar quente, ahn... sempre (...) Como vou (...) explicar? Ela é aconchegante, sabe? Então, todo o mundo sentava antes do almoço, os homens vinham beliscar a comida. (...) Nossa! A cozinha era a festa! Era cheirosa! (...) Todo o mundo tinha colo para nós. A gente chegava, encostava na perna de uma tia e já ia deitando, já ia fazendo carinho, já iam te enfiando um biscoito pela boca.¹¹⁸

¹¹⁶ Trecho do depoimento de Flavio Dagnino, 25/10/2012, p. 6.

¹¹⁷ Ulpiano T. Bezzer MENEZES, In: João Luiz Máximo da SILVA, *Cozinha modelo: o impacto do gás e da eletricidade na casa paulistana (1870-1930)*, p. 13.

¹¹⁸ Trecho do depoimento de Maria Catarina Tessarin, 4/6/2011, p. 9. Cozinha como lugar de memória.

A Sra. Lydia também as descreve assim:

Na casa dos meus pais era só para cozinhar. Na casa da minha avó, mãe da mamãe já era diferente. Era uma cozinha muito grande e à noite quando íamos à casa de minha avó, eu era menina naquele tempo, se reuniam minha mãe e minhas tias tudo na cozinha. Era uma cozinha muito grande e a gente se reunia na cozinha. Era fogão a lenha e sempre tinha batata assando e quando era tempo, castanha, pinhão, essas coisas sempre tinha. Ficavam lá só para bater papo mesmo. As irmãs se reuniam na cozinha.¹¹⁹

No depoimento do Sr. Paolo, a cozinha não aparece como lugar de encontro, e sim de trabalho solitário para nada o atrapalhar enquanto prepara os alimentos. “...eu fico na cozinha, também porque eu não gosto (sic) que ninguém atrapalhe meu trabalho (risos).”¹²⁰ Aqui poderíamos pensar que o ato masculino de cozinhar poderia trazer nova caracterização a esse ambiente, mais distante do carinho e do encontro e mais efetivo na racionalidade da elaboração, ou ainda, no caso específico desse depoente, na manutenção das receitas em segredo.

Nos objetos, que desejamos que permaneça íntegro? Que preserva o imigrante ou o descendente? O conjunto dos objetos que nos rodeiam, povoam e alimentam a memória. “Só o objeto biográfico permanece com o usuário e é insubstituível. O que se poderá igualar à companhia das coisas que envelhecem conosco? Elas nos dão a pacífica impressão de continuidade.”¹²¹.

Os estudos de cultura material¹²² garantem ao historiador analisar os artefatos como produtos e como aquilo que orienta as relações sociais. Segundo o historiador Menezes, “... os objetos trazem presentes na sua própria materialidade, traços mais

¹¹⁹ Trecho do depoimento de Lydia Chinaglia Giaquinto, 13/7/2011, p. 11.

¹²⁰ Trecho do depoimento de Paolo Staccioli, 21/6/2011, p. 14.

¹²¹ Ecléa BOSI, *Memória e Sociedade: lembranças de velhos*, p. 441.

¹²² A cultura material é aqui entendida como os artefatos, o contexto e os significados históricos.

ou menos explícitos que permitem que compreendamos aspectos sociais, culturais e econômicos da sociedade.”¹²³

As pessoas conservam o passado em flores secas, livros, cartas, fotos e objetos, arrimos que possibilitam recordar momentos da vida e retratar, na memória, lugares conhecidos.

O Sr. Flavio Dagnino quando nos recebeu para um primeiro depoimento estava nos aguardando com uma grande quantidade de fotografias, objetos, retratos e documentos pessoais, era como se seu depoimento pudesse ser legitimado pela presença daqueles objetos e acervos pessoais. Mostrou-nos a família, avós e pais, e sua aldeia. Através daquelas fotografias pôde trazer de volta o carinho da educação dos avós maternos, as histórias e aventuras compartilhadas com avó Ernesta, relembrou a avó rezando enquanto cozinhava e que por isso aprendeu que em qualquer lugar se podia falar com Deus, pode falar do trabalho enriquecedor da mãe como estilista que segundo ele, podia transformar a mulher mais feia ou torta em bela, assim como os prêmios da mãe em Paris conservados em documentos escritos. Ao recontar essas histórias e ao olhar seus objetos, emocionou-se várias vezes embargando a voz, que segundo ele, era apenas o sinal de uma coriza.

Esse material biográfico conservou e trouxe de volta aspectos do passado positivados e exaltados como patrimônio. Os momentos de dor, guerra ou dificuldades foram silenciados. “Se a mobilidade e a contingência acompanham nosso viver e nossas interações, há algo que desejamos que permaneça imóvel, ao menos na velhice: o conjunto dos objetos que nos rodeiam”.¹²⁴

¹²³ Ulpiano Bezerra de MENEZES, *As dimensões materiais da vida humana*, 2005.

¹²⁴ Ecléa BOSI, *Memória e Sociedade: lembranças de velhos*, p. 441.



Sr. Flavio Dagnino, durante a entrevista ao lado de grande parte de seu acervo pessoal. Foto tirada por Débora C. Nascimento em 5/7/2012.



Sra. Maria Rosa Morielli Dagnino e Sr. Giuseppe Dagnino – porta-retrato dos pais do Sr. Flavio Dagnino colocados na sala de estar, junto com a foto da cidade. Arquivo pessoal.

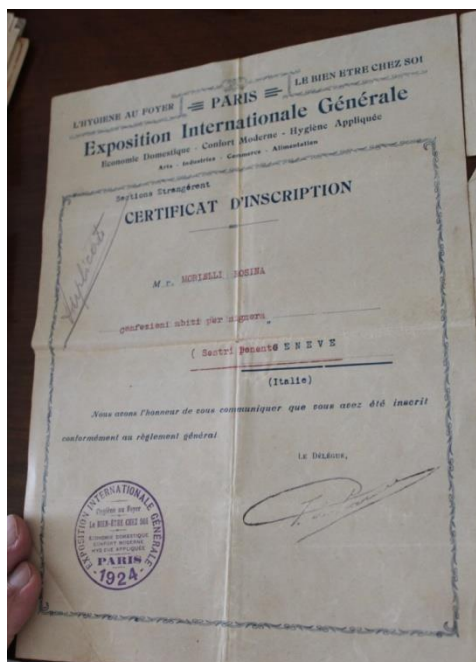


Avós maternos do Sr. Flavio Dagnino: Sr. Simone Morielli e Sra. Ernesta Buffa in Morielli – Arquivo pessoal

Sr. Flavio mostrou também seu boletim de 1946, onde fez questão de destacar o seu quarto lugar em notas. Hoje liga diariamente para os netos e netas para ter notícias de como estão indo na escola, aspecto este extremamente valorizado na família



Boletim de notas do Sr. Flavio - 1946 – educação considerada elemento de extrema valorização. Foto tirada por Débora C. Nascimento em 5/7/2012.



Certificação de 1924 da Sra. Maria Rosa Morielli Dagnino. Arquivo pessoal.

Algumas vezes há desses objetos apenas fragmentos do que eram, mas, como têm valor especial, são mantidos como “sagrados”.



Parte de objetos ganhos e guardados pelo Sr. Flavio. Foto tirada por Débora C. Nascimento em 5/7/2012¹²⁵

¹²⁵ Na foto, os objetos referem-se a espátulas para abrir envelopes e cabo de talheres em prata, cuidadosamente guardados envoltos a papel e feltro.

Outro artigo que merece ênfase nos arrimos do Sr. Flavio são as poesias que ele escreveu primeiramente em italiano, depois em português. Fez questão de exibi-las e declamá-las durante o depoimento para externar um pouco de como é.

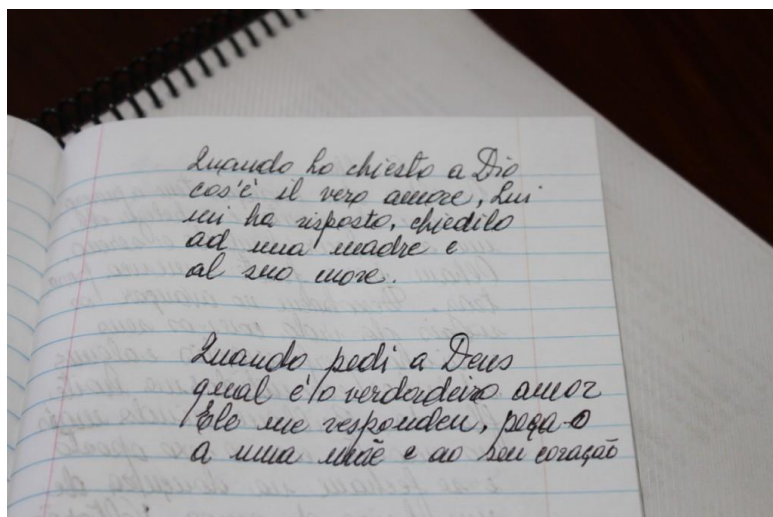
Quero mostrar para explicar como a mentalidade minha ainda é ligada lá. Para escrever qualquer coisa, tenho que escrever em italiano, para depois traduzir, dentro dos meus limites.

A tempestade.

As mãos seguram o leme para dar início à viagem da vida. O mar é calmo e as ondas acariciam a proa e o barco continua o seu caminho. De repente o vento faz crescer as ondas; as mãos seguram o leme com força e determinação. A água levantada pelo vento e a velocidade queimam os olhos e amargam os lábios. A mão da companheira de viagem enxuga os olhos e procura tirar o sal dos lábios com um beijo. O farol sinaliza o rumo da vida. Ainda está longe. Na tempestade, ele aparece e desaparece. A palavra da companheira estimula para manter o rumo e enxugar os olhos que já branquejam pela água do mar. De repente, a tempestade cessa. A baía serena e calma aparece. O farol, já perto, transmite tranquilidade. O olhar sereno de quem nos acompanha na tempestade transmite paz, amor e serenidade, mas na vitória da luta pela vida.¹²⁶

A tempestade simboliza, na poesia do Sr. Flavio, os dissabores da vida, e o papel da esposa é orientá-lo na recuperação do rumo. Aqui há também outras figuras femininas muito importantes para a história de vida dele, como a avó Ernesta e a mãe Maria Rosa, sempre lembradas como portos seguros.

¹²⁶ Trecho do depoimento de Flavio Dagnino, 25/10/2012, p. 14.



Página do caderno onde o Sr. Flavio Dagnino escreve poemas primeiro em italiano e depois em português. Foto tirada por Débora C. Nascimento em 5/6/2012.

Para a Sra. Anna Fantacone Raglione, esses objetos adquirem também apreço especial pelo que já significaram. Ao nos receber em casa pela primeira vez, ela fez questão de dizer que o melhor lugar para dar essa entrevista era a cozinha com os objetos de arrimo que ali estavam (fotografados no segundo encontro), justamente os referentes à culinária, como a máquina de macarrão, a cafeteira e o moedor de café, todos adquiridos durante as viagens a passeio à Itália com o marido.



A Sra. Anna e a máquina de fazer macarrão, a cafeteira e o moedor de grãos de café. Foto tirada por Débora C. Nascimento em 12/7/2013.

A máquina de macarrão, utensílio de meados dos anos 30, foi fabricada pela empresa italiana Marcato, inaugurada em 1938, e, com certeza, facilitou as tarefas de abrir, afinar e cortar uniformemente o macarrão. Antes dela, as massas eram desenroladas manualmente com um pesado pau de macarrão e cortadas na tábua, onde também permaneciam para secar.

Sempre após as entrevistas, serviam-nos café feito na cafeteira italiana, um dos aparelhos mais presentes em todos os lares dessas pessoas.¹²⁷ Maria Catarina tece considerações acerca do assunto:

Eu só sei fazer café na cafeteira italiana. Acaba uma, compra outra. Acaba uma, compra outra. Elas acabam. Um dia não enroscam bem e tal. A minha mãe tinha as duas: a cafeteira italiana e o coador. Mas nunca se usou o coador de papel na minha casa. Não me lembro disso. Esse Melitta aí nunca entrou. A minha mãe morreu fazendo café no coador. E eu tenho minhas tias que fazem café de coador...¹²⁸

Segundo Bertonha, os italianos apreciam o café pelo sabor e pela função estimulante. Apesar de não ter-se originado na Itália, foi lá que adquiriu estilo próprio: forte, apreciado por ser bem-feito e geralmente tomado em lugares públicos com outras pessoas que compartilham do mesmo gosto.¹²⁹

Preservar esse tipo de café e, conseqüentemente, negar a modernidade do filtro de papel, como se ele não fosse capaz de trazer de volta o sabor especial do café italiano são pensamentos arraigados que eles cultivam.

Os utensílios culinários, elementos da cultura material, servem como arrimo e, por intermédio deles, esse povo preserva alguns hábitos e transforma outros porque,

¹²⁷ Fábrica Bialletti, fundada por Alfonso Bialetti em 1933 e considerada tradição cultural na Itália. Site Oficial. Disponível em: <http://concorsobialetti.it/storia.php>. Acesso em: 6/9/2013 às 14h50.

¹²⁸ Trecho do depoimento de Maria Catarina Tessarin, 4/6/2011, p. 10.

¹²⁹ João Fabio BERTONHA, *Os Italianos*, p. 248.

muito distantes da terra natal, precisaram criar vínculos e estabelecer raízes em outra terra.

Para a Sra. Anna, o retrato também serviu de arrimo. Ela fez questão de que, em nossa segunda visita, em junho de 2013, fotografássemos a cena ampliada, em quadro pendurado na parede, do marido com ela em uma das visitas à terra natal. Pelas imagens, enviadas em agosto pela filha Marta, da casa na Itália e da família assim que chegou ao Brasil, pôde reviver a própria história. Elas legitimaram tudo que nos contara em 2010.



Foto familiar tirada em Santo André, na casa de um conterrâneo da Sra. Anna, quando a família resolveu sair do interior e vir morar em São Paulo. Arquivo pessoal. Foto de 1956.

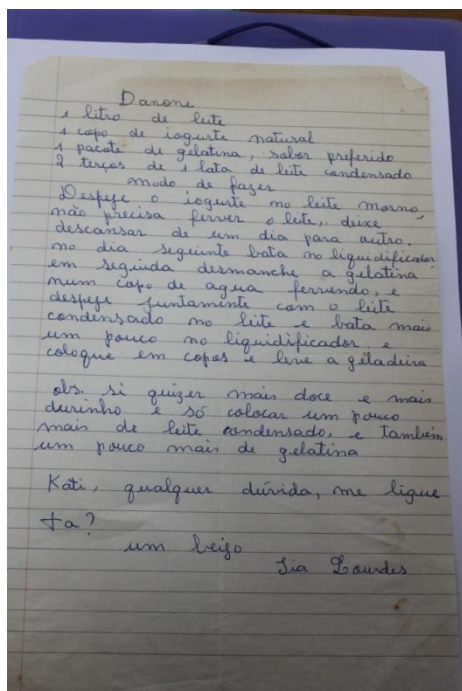


Foto da Sra. Anna e Antônio Raglione em viagem à Itália. Cidade de Capobasso, província de Mirabello Sannitico, julho de 1996. Arquivo pessoal – porta-retrato de parede e fotografia ampliada.

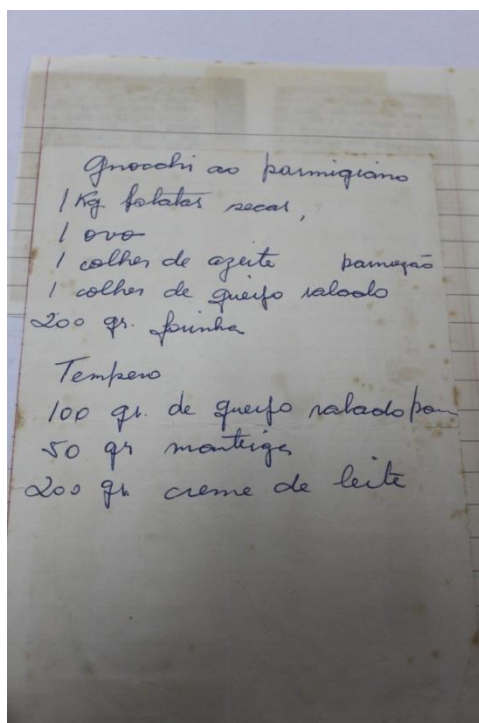
Quando o presente significa perda progressiva, criam-se práticas de colecionar, restaurar e resguardar heranças culturais familiares. Relembrar os almoços de domingo, as festas, a comida, os odores, os sabores, os livros de receitas, as cartas também é uma forma de trazer de volta um passado que se quer revisitar.

Como forma de retomar esse tempo, a Sra. Maria Catarina está organizando uma compilação das receitas familiares em que faz questão de preservar as que ela mesma datilografou quando jovem e as que as tias anotaram. Esse livro é fundamental para as filhas Juliana e Graziela porque será a base da continuidade ao legado alimentar da família. Aqui essas heranças são referendadas como bens. “...receitas preservadas como tradições familiares, muitas vezes em folhas manuscritas que carregam em si as manchas dos ingredientes utilizados e do constante manuseio...”¹³⁰

¹³⁰ Fernando Antonio ABRAHÃO (org.), *Delícias das sinhás: história e receitas culinárias da segunda metade do século XIX e início do século XX*, p. 28.



Receita de Danone da Tia Lourdes – preservada com a letra original. Foto tirada por Débora C. Nascimento em 8/7/2013.



Gnocchi da Tia Grazia – letra original. Foto tirada por Débora C. Nascimento em 8/7/2013.

eventos, que, como percebemos pela foto abaixo, são ostentados pela família. O pequeno Thiago quis participar da preparação da massa, no que foi prontamente atendido pela Sra. Dirce.

As receitas possuem caráter de patrimônio e, quando postas em prática, transportam a um passado em que o ato de cozinhar e o de apenas estar na cozinha e ouvir as risadas femininas transformam-se em momentos de acolhida, de aconchego e de proteção. Elas são marcas permanentes da cultura e do legado italiano: restauram, transmitem e recriam prazeres, lembranças e feitura. Em uma receita há muitas vidas e, quando usadas, descortinam gerações, épocas e passado social.¹³²

A tradição familiar e a cultura oral permitiram a transmissão e a repetição das receitas, pois representam o elo de restauração dos hábitos alimentares ao cingir o imaginário afetivo de cada indivíduo e evocar a magia e o espírito do lugar.¹³³



Preparação da massa da ficazza com a ajuda do sobrinho-neto. Foto tirada por Débora C. Nascimento em 24/6/2011.

¹³² Fernando Antonio ABRAHÃO (org.), *Delícias das sinhas: história e receitas culinárias da segunda metade do século XIX e início do século XX*, p. 28.

¹³³ Rosa BELLUZZO, *São Paulo: memória e sabor*, p. 68.



Massa da ficazza - tradição familiar. Foto tirada por Débora C. Nascimento em 24/6/2011.

Os arrimos narram um pouco da história do casal Sansito e a importância que dão à família a aos encontros proporcionados pelo *cappelletti*. De acordo com eles, as viagens à Itália são rememoradas como momentos para rever amigos, mas a Sra. Renata o fato de o marido ir para lá também para comer:

Sra. Renata: Ele só ia lá por causa da comida, você acredita? Só por causa da comida. Estou falando uma mentira?

Sr Davide: Ahn?

Sra. Renata: Você ia lá só por causa da comida, para comer aquilo que você...

Sr. Davide: Ah, sim. E os amigos que encontrava. Mas agora está tudo morto. Os mais jovens Os mais jovens do que eu morreram todos. ...

Nós: É interessante dizer que o senhor voltava à Itália para comer.

Sr. Davide: Não! Minha mulher é um pouco exagerada.

Sra. Renata: Não. Não sou exagerada.

Sr. Davide: Voltava porque tinha prazer de encontrar os amigos, ir jogar bocha...¹³⁴

Seja para comer, seja para simplesmente rever o país de origem, esses regressos ocasionam, no Sr. Davide, reviver a terra natal, reencontrar os amigos e obter os arrimos de memória necessários no presente, apesar da consciência de que alguns morreram e de que esse passado está desaparecendo pouco a pouco. É pelo material fotográfico conservado pela família que eles podem trazer de volta, no momento em que quiserem, o passado de carinho e de refúgio.



Reunião de amigos na Pizzaria IL Dolaro em Monza (Itália). A Sra. Renata chama a atenção para o tamanho da pizza individual – Arquivo pessoal. Foto de setembro de 1988.

¹³⁴ Trecho do depoimento de Renata e Davide Sanvito, 13/12/2010, p. 13.



Reunião familiar para o cappelletti da Sra. Renata – Arquivo pessoal. Foto de junho de 1996.



Reunião de amigos na cidade de Cesano Maderno, região da Lombardia, província de Monza e Brianza - Foto de agosto de 1971 - Arquivo pessoal.

Em um dos trechos do livro de memórias, Colasanti descreve uma de suas visitas, com a família brasileira, à Itália e o hotel onde viveu parte da infância durante a Guerra:

... subimos aquele mesmo primeiro andar, ocupamos dois quartos. Nada do que eu dissesse teria dado consistência de vida às imagens daquele passado tão presente para mim. Ainda assim falei, falei dos furos de balas (...) contei do lustre em feitio de avião a partir do qual meu irmão e eu havíamos construído tantas viagens fantásticas. Já não estava lá. Mas é certo que, não tendo participado dessas viagens, teria parecido às minhas filhas apenas um objeto decorativo de péssimo gosto.¹³⁵

O objeto biográfico e o lugar do passado trazem em si histórias e tempos, por conseguinte um sentido para quem viveu com eles. Para Colasanti, esse mérito somente ela consegue reconhecer. Se sua família, e, portanto, seus descendentes queriam, por aquela viagem, saber do passado da mãe não gostariam eles de entender os pormenores importantes para ela? Com certeza revivê-los na intensidade de quem gozou deles seria impossível, porém perceber-lhes o significado e a relevância, isso sim pode ser entendido como qualidade.

Os objetos e os lugares reconquistam épocas e valores e, para quem os viveu, proporcionam deliciosa volta ao passado. Colasanti deixa-nos entrever aquele tempo no trecho seguinte em que alude ao aroma dos lençóis do hotel – secos ao sol – que ela viu serem lavados e alvejados num período em que não existiam máquinas de lavar e de secar, quando se usavam as cinzas do fogão para branquear as roupas em grandes tinas de madeira, lisas, por infinitas lavagens, e suaves ao tato. Ali se colocava a roupa e sobre ela um lençol branco e as cinzas. A água quente, derramada por cima, remetia ao cheiro proveniente do vapor do vulcão, carregado de galhos e raízes. Essa descrição patenteia, mais do que os costumes de uma época, o odor, presente na memória e revivido no momento em

¹³⁵ Marina COLASANTI, *Minha guerra alheia*, p. 40.

que a escritora presencia o esticar dos lençóis pela dona do hotel. "Um lençol limpo que secou ao sol traz o cheiro de sol nas fibras. E no escuro do quarto parece luzir como se ainda não se tivesse apagado a luz que o enxugou. Abrir sobre a cama um lençol assim consagrado exige gestos de reverência."¹³⁶

A aura mágica dos objetos, julgados também como arrimos da memória dos italianos, tais como documentos, roupas, receitas, fotografias, cartas, utensílios domésticos e ferramentas, amplia-se nos processos de reconstituição do passado e adquire para essas pessoas intensos significados, porque esse acervo apresenta virtudes preciosas para o grupo que se afastou dos parentes e da casa e aqui recompôs valores calcados nele e nas imagens do passado, naquilo que não conseguiram carregar consigo, mas que, reelaborado, deu sentido a essas vidas de restrições, rompimentos, fracassos e sucessos, portanto de reedificação.

2.3 - Convivência: o bairro étnico do Brás

Como se reflete na memória a cidade natal e a cidade acolhedora? Que há de afetivo em seus sons e espaços? Que há de novo? Que preservar e por quê? "As pedras da cidade, enquanto permanecem, sustentam a memória. Além desses apoios, temos a paisagem sonora típica de uma época e de um lugar."¹³⁷ Que representou o bairro étnico do Brás, na visão dos memorialistas e de alguns dos entrevistados para este trabalho? Lugar de intimidade e segurança na cidade hospitaleira? Que aspectos humanos esse bairro possuía? Como foi a infância, a juventude e a velhice dos depoentes?

O Brás foi reabilitado inicialmente pelos escritores Geraldo Sesso Junior, Suzana Ribeiro e Ecléa Bosi,¹³⁸ fontes que nos remetem aos fins do século XIX e

¹³⁶ Marina COLASANTI, *Minha guerra alheia*, p. 40.

¹³⁷ Ecléa BOSI, *Memória e Sociedade: lembranças de velhos*, p. 444.

¹³⁸ SESSO JUNIOR foi cronista da cidade de São Paulo e apresenta o Brás em detalhes do cotidiano, com os habitantes, sons, cheiros, dinâmica e mudanças sofridas ao longo do tempo. Suzana Ribeiro, por fotos e depoimentos, aborda dali hábitos regulares, inclusive culinários,

início do XX em São Paulo. Os depoentes Sr. Francisco Rubens Dolci, Sra. Angeles Dolci, Sra. Iolanda Guglielmi e Sra. Dirce Recupero Campos, por serem descendentes de italianos e por terem trabalhado, na infância e na juventude, nas indústrias do bairro, já em meados do século XX, deram-nos informações para traçarmos nova perspectiva sobre o Brás e o que lá se modificou.

No período áureo da imigração, entre 1882 e 1930, dois milhões duzentos e vinte e três mil pessoas chegaram a São Paulo, aproximadamente 18% da população total do Estado. Os italianos eram maioria, cerca de um milhão, ou seja, 50% do total de imigrantes.¹³⁹ Essa cidade lhes pareceu mais atraente em virtude das oportunidades de emprego e também da existência de maior número de compatriotas aqui estabelecidos especialmente nos bairros do Brás, do Bexiga e do Bom Retiro.

Segundo Boris Fausto, "Os bairros étnicos representam um fator de intimidade e segurança, em meio às vicissitudes da vida na cidade."¹⁴⁰ Assim, o Brás ofereceu ao imigrante italiano um espaço para conservar a cultura e os laços de grupo e de família. Ali ele deixava de ser mais um na cidade e podia reforçar os laços afetivos e a etnia. A concentração de italianos no bairro levou-os a sentir que pertenciam a um país, a que, por lhes ser estranho, poderia ser de difícil adaptação.

Essa população escolheu o Brás também em razão da facilidade de transporte, do baixo custo dos terrenos e aluguéis. Em consequência, ocorreu o processo inverso, ou seja, os italianos abriram ali indústrias de massas, móveis e enlatados. Dessa forma, ele tornou-se um bairro popular misto, ou seja, com residências operárias, fábricas e estabelecimentos comerciais.

A própria divisão espacial do Brás ocorreu de acordo com a origem dos que chegavam. Assim, os bareses ocuparam a região cerealista do Mercado Central, vizinhos da Rua do Gasômetro, da Alfândega e Álvares de Azevedo; os napolitanos, as imediações da Rua Caetano Pinto, Carneiro Leão e Piratininga. Os amigos e

dos italianos. Ecléa BOSI, em *Memória e Sociedade*, recupera um pouco do universo desse bairro por declarações de alguns italianos e descendentes.

¹³⁹ Maria Arminda do N. ARRUDA, *Metrópole e Cultura: São Paulo no meio do século XX*, 2001.

¹⁴⁰ Boris FAUSTO, *Imigração: cortes e continuidades*, p. 31.

membros da família procuravam, na maioria das vezes, instalar-se próximos de outras pessoas oriundas da mesma localidade de onde provinham, ou seja, a composição dos espaços públicos e privados do bairro foi influenciada pelas relações afetivas, uma rede de apoio e de convivência entre iguais. Falava-se ali mais napolitano e barês, do que português.¹⁴¹

Nesses bairros, foi fácil o acesso aos gêneros alimentícios típicos da Itália, o que pode ter colaborado para manter a tradição alimentar e ter esses hábitos incorporados pelos habitantes de São Paulo. O comércio de rua no bairro possibilitava refeições com ingredientes frescos, como o leite, o peixe, as verduras e as massas, além da aquisição diária de todos os gêneros de que se necessitasse por não haver refrigeração nas casas e, portanto, não se poder armazenar comida.

Podemos citar aqui indústrias domésticas que cuidavam do beneficiamento de vários produtos, como, por exemplo, a banha enlatada por Francisco Matarazzo em 1882, assim como a grande oferta de diversos mantimentos importados e oferecidos às donas de casa.¹⁴²

Sesso Jr.¹⁴³ descreve detalhes interessantes da dinâmica nutricional do bairro. Numa das antigas tavernas – todas elas transformadas em cantinas e bares no século XX – dirigida por Carmino Corvino, conhecido como Dom Carmenielo que, segundo o autor, embora aparentasse ser um brutamontes, era uma fonte de bondade, a casa ficava nos fundos e, no quintal, havia diversos cômodos reservados para acolher os patrícios que ali encontravam todo o apoio de que precisavam: um lugar para conversar, resolver problemas e, muitas vezes, conseguir empréstimo de dinheiro, quitado depois de acordo com as possibilidades do devedor, que aguardava a estabilidade de uma situação para fazê-lo.

Dom Carmenielo foi o primeiro a apresentar a São Paulo a famosa pizza napolitana, assim como a *mezzo a mezzo* (alice e muçarela). Por causa da grande

¹⁴¹ Suzana Barreto RIBEIRO, *Italianos do Brás: imagens e memórias (1920-1930)*, 1994.

¹⁴² João Luiz Máximo da SILVA, *Cozinha modelo: o impacto do gás e da eletricidade na casa paulistana (1870-1930)*, p. 116.

¹⁴³ Geraldo SESSO JUNIOR, *Retalhos da velha São Paulo*, 1987.

aceitação, ambulantes passaram a acondicioná-las em grandes latões, que as conservavam sempre quentes, e a comercializá-las prontas para consumo no local de venda.

As cantinas do bairro, de propriedade desses italianos, tornaram-se importantes espaços de encontro. Lá se tomava vinho e se comia pão, queijo parmesão, salames, provolones, linguiças calabresas, massas caseiras, molhos e algumas carnes grelhadas, além de se recordar e de se contarem piadas. Os homens responsabilizavam-se por organizar o estabelecimento e por atender os clientes enquanto a cozinha ficava sempre sob o encargo das mulheres. As cantinas possibilitaram que os sabores do lar rompessem esses limites fossem agregados pelos paulistanos.

As confeitarias também surgiram ali. Na Guarani, um dos pontos mais frequentados do Brás, as receitas eram trazidas da Itália e seguidas *à risca* na elaboração dos *panettones*, *pasticceras*, *cepolla Di São Giuseppe*, (no dia de São José), *pasta reale* (com amêndoas, em formato de coração ou arredondada), de sorvetes de *cassata* e *torrone*.¹⁴⁴

O Sr. Francisco Rubens, morador do bairro por 25 anos, ao fazer referência à confeitaria, lembra episódios interessantes de quando era jovem, como comer fora, que era raro e, quando ia à confeitaria com a esposa Sra. Angeles, consumir apenas dois doces, por causa do alto preço. E complementa: “Nossa! (...) doce italiano bom!”¹⁴⁵

Realmente comer fora parece não ter sido prática comum da maioria dos habitantes do bairro, visto que essas pessoas começavam a trabalhar em tenra idade, como o Sr. Francisco (com 10 ou 11 anos), e também iniciavam a jornada de trabalho muito cedo, responsáveis que eram pela manutenção da família. Nessas condições, evitavam comer fora e, portanto, despender altos valores, mas, quando o faziam, isso adquiria muitas vezes caráter de evento social.

¹⁴⁴ Mais uma vez se verifica o apreço que o italiano confere à conservação, na receita, dos ingredientes tradicionais. Daí a necessidade de seguir *à risca* as receitas. Suzana Barreto RIBEIRO, *Italianos do Brás: imagens e memórias (1920-1930)*, p. 117.

¹⁴⁵ Trecho do depoimento de Francisco Rubens Dolci, 8/10/2012, p. 5.

Nas ruas do Brás, desde os primórdios, vendedores anunciavam batatas, castanhas e queijos, sempre no tom musical do italiano. Essas personagens se integraram ao cotidiano da vida paulistana e aos arrimos da memória. "São pequenas coisas que nos trazem à lembrança fatos burlescos e hilariantes - e por que não dizer? - que também nos levam a reviver com saudade algumas cenas...."¹⁴⁶ O Sr. Francisco Rubens e esposa recordam assim a pizza de rua:

Francisco: Tinha um que vendia pizza na rua. Ele andava com um panelão, não é?

Esposa: Não é panelão. Era um tipo de... Sabe esse tipo de coisa de pôr arroz, feijão? Essas...

Francisco: Barricas! Tipo de uma barrica. De lata, comprida.

Esposa: Sem tampa, sem nada.

Francisco: Ele vendia pizza em pedaços. Ele enchia ela de pizza e era deste tamanho e a gente comprava um pedacinho. Mas era só de *alice* e muçarela. Não tinha de outra coisa (...) era muito gostosa.¹⁴⁷

No Brás, os nativos de Bari logo tiveram a iniciativa de realizar comemorações em homenagem a seu santo padroeiro, São Vito. O evento, no bairro, além do caráter religioso, transformava-se em momento de efetivação de desejos comuns, como o reencontro, o preparo de comidas típicas, como massas (*ricchitelli* e *ficazzella*), pratos com frutos do mar e doces (*amaretto*, *castagnella* e *pizza dolce*), além de oferecer a possibilidade de constituir e aprimorar redes e associações beneficentes.¹⁴⁸

Nas barracas de comida, as mulheres sempre estavam cantando e vangloriando-se das próprias qualidades culinárias. Aqui, mais uma vez se destaca o

¹⁴⁶ Geraldo SESSO JUNIOR, *Retalhos da velha São Paulo*. p. 115.

¹⁴⁷ Trecho do depoimento de Francisco Rubens Dolci, 8/10/2012, p. 5.

¹⁴⁸ Suzana Barreto RIBEIRO, *Italianos do Brás: imagens e memórias (1920-1930)*, p. 136.

papel feminino na cozinha italiana. O escritor Lourenço Diaféria,¹⁴⁹ ao discorrer sobre o bairro, explica que, para uma mulher entender o Brás, é fundamental que ela conheça, no mínimo, os rudimentos básicos de como se faz molho de macarrão “de verdade”, aquele, cozido por horas e horas, com músculo ou capa de filé, jamais com filé *mignon*. Tais tarefas, segundo ele, só se aprendiam no Brás, onde se dava às mulheres a importante missão de mexer a colher de pau na festa de São Vito, ou sovar a massa das *focaccias* na novena anual de Nossa Senhora de Casaluce.

O lazer ocorria em alternância com o trabalho: era o tempo da natureza, das diversões, dos piqueniques nos arredores de São Paulo, das viagens a Santos e à Aparecida, do culto ao santo padroeiro e das festas, das apresentações de companhias líricas italianas e das óperas nos teatros. Era no bairro que tudo isso sucedia, conforme depoimento de Júlia Matroni:

...o Brás era um lugar onde a gente passeava ao relento, ia ao Teatro Colombo, nos salões de baile na Rangel Pestana e tinha também os restaurantes e cantinas italianas. Em todas as esquinas tinha lampião. Os bondes movimentavam as ruas de paralelepípedos depois de entrar pelas porteiras do Brás.¹⁵⁰

Alguns depoentes rememoraram as atividades de limpeza da casa, realizadas aos sábados, como momentos de diversão, como pequenas válvulas de escape da árdua vida de trabalho na fábrica. D. Iolanda descreve o momento de encerar o chão assim:

Todo o mundo ajudava no que podia e eu lembro que a gente fazia... Tirava diversão até disso. Porque tinha um corredor grande e passava cera, então (risadas), então, quando secava, pra dar brilho, uma ficava sentada e duas puxando (risadas) e dava um brilho! E a

¹⁴⁹ Lourenço DIAFÉRIA, *Brás: sotaques e (des)memórias*, 2002.

¹⁵⁰ Trecho transcrito em Suzana Barreto RIBEIRO, *Italianos do Brás: imagens e memórias (1920-1930)*, p. 87.

gente se divertia... Porque a gente não tinha onde cair morta, mas a gente era sempre alegre, feliz. ¹⁵¹

O cinema com a família e amigos era também um acontecimento glamoroso. Segundo memorialistas, a escolha da sala é que determinava o programa, e não o filme. Às segundas-feiras, sessões especiais, dirigidas apenas a mulheres, começavam às seis da tarde e terminavam às dez da noite. Era uma das poucas oportunidades que as moças tinham de sair desacompanhadas. Após teatro e cinema, costumavam-se frequentar cantinas para cear *fusillis*, *braciolas* ou *pizzas mezzo a mezzo de alice e muçarela*.¹⁵²

Havia também os salões de baile, as reuniões no clube Doppo Lavoro onde jogavam pingue-pongue, ou ainda as conversas à janela ou à porta das próprias casas, em cuja soleira frequentemente se sentavam para passar o tempo.

O carnaval também foi citado pelos moradores e memorialistas como a festa mais animada do Brás; falava-se nele o ano todo. As famílias e associações de amigos estavam sempre presentes às comemorações. Havia, além dos bailes, batalha de confetes e serpentinas, corso, blocos de rua, matinês em clubes e teatros para as crianças e, nos cortiços, formavam-se cordões que percorriam o bairro.

Outro aspecto, este suscitado pelo Sr. Francisco Rubens, refere-se ao costume de jogar que os italianos do bairro cultivavam.

Todo italiano é viciado. E lá no Brás, todo mundo era viciado (...) em corrida de cavalo, jogo do bicho, baralho. Era um hábito do bairro. Nossa! É tudo viciado. (...) Até hoje eu jogo. Eu vou no prado todo sábado e só dá italiano lá. (...). Me meti com corrida de cavalo, fazer jogo de bicho e aí comecei a ganhar um pouquinho mais. (...) Com 18 anos, abri uma casa de jogo. (...) Mas aí nós afundamos porque ... o governo fechou o jogo. Nós perdemos tudo. Aí fui trabalhar de (*sic*) escritório. Mas não aguentava trabalhar no escritório. Aí comecei a

¹⁵¹ Trecho do depoimento de Iolanda di Venere Guglielmi, 21/6/2011, p.4 (o grifo é nosso).

¹⁵² Suzana Barretto RIBEIRO, *Italianos do Brás: imagens e memórias – 1920 -1930*, p.90.

trabalhar na rua. Fui viajar. Fui ser viajante. Fiquei seis anos de (sic) viajante. (...) Fui vender farinha. Foi a minha salvação. Senão, eu estava até hoje lá no Brás.¹⁵³

O Sr. Rubens justifica seu vício como resultado da convivência no bairro e sugere que foi necessário sair de lá para abandoná-lo. Apesar de afirmar que joga até hoje, julga que agora esse é um hábito que não mais prejudica a si ou à família.

Com exceção do Sr. Rubens que destaca o aspecto negativo do vício no jogo dos italianos do bairro, as relações interpessoais e a diversão aparecem descritas por memorialistas e depoentes como harmoniosas, onde as rixas entre gerações de italianos ou em suas relações com os espanhóis, foram silenciadas e a convivência revelada sempre como festiva.

As habitações coletivas são lembradas como casas com corredores estreitos e longos para onde se abriam janelas e portas. Nos fundos, ficavam a instalação sanitária e a lavanderia. Nesse lugar, todos se conheciam e era comum um pedir ajuda ao outro, principalmente para os afazeres domésticos. Eram espaços agregadores de convívio étnico, como esclarece o Sr. Francisco Rubens:

Era um bairro pobre o bairro do Brás. Só tinha cortiço quase. A gente morava em cortiço (...). Era uma família (...). Nós morávamos em dez famílias num quintal. Tinha várias casinhas (...). Tinha espanhol, italiano (...), português tinha pouco (...). Tinha muito sírio lá (...). Os libaneses tinham a turma deles e só ficavam com a turma deles, mas eles conversavam com a gente.¹⁵⁴

O Sr. Francisco Rubens viveu no Brás de 1932 a 1957, período em que outros grupos incorporaram às comunidades de italianos e ali produziram diferentes dinâmicas, sobretudo no que diz respeito à convivência.

¹⁵³ Trecho do depoimento de Francisco Rubens Dolci, 8/10/2012, p. 10 e 11 (o grifo é nosso).

¹⁵⁴ Ibid., p. 1 e 2.

Os memorialistas afirmam que as moradias do bairro, geralmente construídas pelos próprios italianos, eram simples e com cômodos pequenos; quando tinham quintais, cultivavam neles hortas de ervas medicinais das quais se serviam para socorrer vizinhos que porventura sofressem algum mal-estar.

Os banheiros e as cozinhas eram coletivos. Na última, havia sempre um balcão com dois fogões a lenha utilizados simultaneamente por duas famílias. A comida era muito simples: arroz, feijão, polenta, salada e macarrão. Aqui, observa-se a mescla dos hábitos alimentares brasileiros e italianos.

A lavagem de roupa obedecia a horários e, no varal, tudo se misturava como se pertencesse a uma só família.

Mais uma vez verificamos, pelos apontamentos dos memorialistas, a omissão de brigas e discussões, bem possíveis em um espaço em que chegavam a morar até dez famílias.

O Sr. Francisco Rubens aborda outros ângulos dessa cozinha e outra caracterização desses locais onde os almoços coletivos só ocorriam no Natal por causa do fatigante cotidiano de trabalho nas fábricas ou no comércio:

O espaço da cozinha era pequeno (...) e ficavam cinco famílias lá. (...) Cada uma tinha o seu fogão (...) mas compartilhavam a cozinha. Todos ficavam no mesmo lugar (...). Na mesa, que (*sic*) também cada um tinha a sua, era onde se preparava a comida (...). Ninguém se incomodava. Ninguém comia o que os outros comiam. (...) Pela situação financeira (...) não tinha (*sic*) condições de morar sozinho, então...¹⁵⁵

O bairro, na visão dos memorialistas, é o espaço da convivência entre iguais, entre os oriundos da mesma cidade ou província da Itália, o lugar de estreitamento de laços de amizade, favorecido pelas conversas na calçada horas e horas,

¹⁵⁵ Trecho do depoimento de Francisco Rubens Dolci, 8/10/2012, p. 14. Contradição entre o pequeno tamanho da cozinha e a existência nela de cinco mesas e cinco fogões.

sentados em cadeiras ou caixotes. Era no bairro que a cidade de São Paulo deixava de ser a babel de etnias e costumes e se tornava a área da alegria e do entusiasmo.

Essa exaltação à convivência harmoniosa e feliz silencia confrontos, brigas e diferenças. Ali coabitaram italianos, espanhóis, sírios, libaneses e nordestinos com diferenças culturais muito claras, às vezes não aceitas pelo outro.¹⁵⁶

A escritora Suzana Barreto Ribeiro, na análise que fez do Brás dos anos 20 e 30, indica dois possíveis motivos para esse cenário idílico: o fato de italianos e descendentes trabalharem muito e, ao se encontrarem no final do dia, estarem realmente dispostos a brincar e matraquear, ou as condições insalubres, como falta de saneamento e lotação de espaços minúsculos, realmente levarem a manifestações de solidariedade e amizade.¹⁵⁷

O fato de serem estrangeiros não ocasionaria uma identificação que minorasse os atritos? E o estabelecimento deles em espaços diferentes, definidos em virtude da região de onde provieram, não influenciou nessa concordância? Por que então essa apologia, essa idéia utópica de convivência?

O fato de o bairro como espaço de contubérnio ter deixado de existir em virtude do crescimento da cidade e da saída de algumas atividades econômicas do centro pode justificar essa louvor, além também das próprias mudanças nas relações interpessoais, cada vez mais dificultadas pela falta de tempo, das novas relações familiares, do novo mundo do trabalho e do individualismo exacerbado. Tanto que as festas, até hoje referendadas como patrimônio dos bairros étnicos do

¹⁵⁶ SESSO JR. lamenta as modificações sofridas no bairro com a chegada dos nordestinos. Ao mesmo tempo que tenta não ser preconceituoso, refere que o ambiente de outrora, amável e acolhedor, já não é o mesmo. Os hábitos transformaram-se e o lugar perdeu a antiga fisionomia que o caracterizava como reduto de estrangeiros. Em um trecho, assim alude a essa população: "Atualmente, este é o triste panorama que se vê no velho bairro do Brás; um império que fora construído com lágrimas, suor e sacrifício de milhares de imigrantes italianos, portugueses, espanhóis e seus descendentes, hoje infelizmente entregue às mãos dos nordestinos, que, afinal não são culpados; eles gozam dos mesmos direitos que nós, porquanto são brasileiros e, acima de tudo, humanos, é bem verdade que infelizmente, parte é considerada selvagem, mas não culpados (...). O culpado, sim, repito, são os maus governos de outros Estados, que deveriam ter evitado essa fuga forçada...." Geraldo SESSO JUNIOR, *Retalhos da velha São Paulo*, p. 167.

¹⁵⁷ Suzana Barreto RIBEIRO, *Italianos do Brás: imagens e memórias (1920-1930)*, p.106.

Brás e do Bexiga, podem proporcionar a volta a um passado que não mais existe e também transformar o bairro em arrimo seguro para esse passado perdido.

O Sr. Francisco Rubens, em seu relato, mostrou-nos um bairro com outras feições além das marcadamente italianas, com novas etnias com que passaram a conviver de forma não hostil. Ele mesmo é exemplo disso, já que se casou com uma espanhola. Assim, os relatos que sinalizavam desavenças entre espanhóis e italianos do bairro, assinaladas pelos memorialistas do século XIX e início do XX, aparecem diluídas nos anos 30 e 40 do século XX; afinal, o bairro cresceu e recebeu pessoas de diferentes povos, que passaram a se relacionar com as que primeiro chegaram e que haviam dado caráter italiano ao bairro. Outra transformação foi a dos espaços coletivos que, apesar de ainda existirem, adquiriram feição mais particular, cada família com o próprio fogão, mesa e comida, e "... ninguém olhava o que o outro comia, nem se falava nada ..." ¹⁵⁸

Os memorialistas também mencionam o Brás por seu dialeto ítalo-paulistano, que, por agradável aos ouvidos, acabou por manter-se. O cantarolar de Dom Carmeniélo pela manhã, enquanto preparava a cantina para o dia, fazia parte da dinâmica sonora do bairro. Durante muitos anos, ouviu-se música napolitana na esquina da cantina. Italianos que bebiam um pouco mais tornavam-se cantores improvisados. Aquele lugar do bairro transformava-se assim, tanto para os italianos como para a vizinhança, em um pedaço da velha Itália, onde as tradições se mantiveram.

Descrito por Ecléa Bosi, o Brás do Sr. Amadeu tinha o som da cantoria do vendedor de castanha e da do pizzaiolo com suas latas enormes. Na Avenida Paulista do Sr. Ariosto, o italiano vendia queijo ao som da melodia ítalo-paulistana "o *formaggio*! Olha o *formaggio*! É o barateiro, o barateiro!" ¹⁵⁹ Eram os ruídos que povoavam a cidade e continuam povoando a memória. Ao perdermos uma referência sonora, podemos evocá-la por meio de melodias que subsistem ou das conversas com testemunhas que a viveram.

¹⁵⁸ Trecho do depoimento de Francisco Rubens Dolci, 8/10/2012 p. 15.

¹⁵⁹ Ecléa BOSI, *Memória Sociedade: lembranças de velhos*, p. 446.

Ao rememorarem as paisagens e sons, forma-se um elo afetivo dos depoentes com o centro da cidade, que lhes é familiar e conhecido. Ao se referirem aos sons e hábitos, ou seja, ao descreverem as dimensões humanas da cidade, o bairro transfigura-se em hospitaleiro e agregador para eles, o que nos ajudaria a entender por que eles só citam os aspectos positivos do lugar.

Ao se recordar do Brás, a senhora Maria Carta apresenta-o assim:

Me lembro do tempo que (*sic*) não havia luz elétrica na rua, só lampiões de querosene. Em casa, os lampiões eram pendurados na sala. Antigamente a vida era muito diferente. Aqui era uma harmonia, sabe? Eu me lembro, quando tinha uns seis, sete anos, todas as famílias italianas da rua se reuniam; parecia uma família só, era uma grande festa. Festa de manhã, festa de tarde e festa à noite. Tinha gente que vendia pizza, *sfogliatella*, queijo de cabra (...). À noite, todo o mundo sentava na (*sic*) porta de casa, então era aquela farra. Nós punha (*sic*) aquelas mesa (*sic*) na porta, nas ruas; alguém trazia uma coisa, alguém trazia outra e todo o mundo se divertia. O Brás antigamente era muito mais bonito!"¹⁶⁰

Enfatizamos aqui a visão positiva que os memorialistas e alguns depoentes tinham do bairro, em que não sublinharam as tensões entre os diferentes grupos étnicos e as dificuldades enfrentadas na nova terra. O Brás, na opinião dos moradores, é um bairro festivo, alegre e barulhento e a cidade, "...um lugar onde ecoam vozes do passado acordadas pelas lembranças e, alegoricamente, representadas por detalhes e fragmentos."¹⁶¹

São Paulo cresceu e os antigos bairros étnicos transformaram-se. É pela pena dos memorialistas e pelas entrevistas que fizemos que buscamos entender a dinâmica vida no Brás e perceber por que foi porto seguro e arrimo de memória para quem rompeu laços com o passado e criou, em um novo país, novos vínculos e

¹⁶⁰ Suzana Barreto RIBEIRO, *Italianos do Brás: imagens e memórias (1920-1930)*, p.103.

¹⁶¹ Lucrecia D'Alessio FERRARA, *Olhar Periférico*, p. 228.

(re)significações. Aqui, apoiaram-se em seus iguais para integrar-se ao novo mundo e assimilar a nova cultura e puderam, ao mesmo tempo, preservar vínculos afetivos com o passado.

Nessa nova área urbana, onde o individualismo se faz presente, onde a vida se apoia em ícones das relações privada se desintegra os espaços coletivos da rua, da praça, do largo e da avenida, onde a cidade se transforma em rotina, organizada pela pressa, que automatiza e unifica todos os lugares, e onde se perdem os pontos de referência e de encontro, retomar o Brás da convivência solidária/coletiva, relembrada em depoimentos e escritos, leva-nos a compreender por que esse retorno ao passado é apoio nostálgico e positivo. Afinal, foi nesse bairro, pelo convívio entre iguais, que imigrantes e seus descendentes conseguiram amenizar o rompimento provocado pela emigração e preservar os valores culturais da sua pátria.

Capítulo 3 – O vivido e o construído – o contraponto entre italianos e descendentes

Naquele tempo sem televisão, as crianças eram poupadas das verdades e das imagens mais cruas. Algumas intuímos através de trechos de conversas, outras foram sendo entregues pela vida, compondo aos poucos o mosaico falhado da memória.¹⁶²

Durante este estudo, detectamos as diferenças entre o experimentado e o construído no processo de rememorar. Os depoentes italianos recontaram as experiências e interpretaram o passado pela perspectiva do que viveram na Itália e no país em que optaram por refazer a vida e constituir família. Abriram-nos as portas das residências para ouvirmos deles a narração de momentos alegres ou não, emocionados ou não e o que fizeram para manter vivo esse passado tanto na memória como entre os familiares.

Quando retornamos ali, tempos depois, a fim de colher deles a assinatura para concessão de uso dos relatos e do material fotográfico, fomos recebidos com sorrisos e agradecimentos. Afinal tínhamos entrado em suas casas havia três, dois ou um ano, quisemos saber particularidades sobre a vinda deles para o Brasil, sobre a família e os hábitos e agora vínhamos mostrar o trabalho concretamente transcrito que comprovava, assim, que suas histórias não morreriam com eles, que seriam passadas adiante e, portanto, ficariam para a posteridade.

Sr. Flavio Dagnino, um dos que mais colaboraram com nossa pesquisa em virtude de fazer questão de preservar o passado¹⁶³ e de referir as passagens tantas vezes quanto necessário, descreveu com pormenores o tempo em que morou na Itália, a cidade de origem, a casa dos avós, a educação que recebeu e a escola que

¹⁶² Marina COLASANTI, *Minha guerra alheia*, p.168.

¹⁶³ Fotos detalhadas e arquivadas, objetos e poesias.

tanto valorizou. Para ele, recordar é, sempre que quer, regressar aos tempos idos para aí buscar apoio.

Seus poemas e o fato de escrever em italiano expõem seus valores e a forma de viver a tradição, ou seja, sua italianidade. “Quero mostrá-los (os poemas) para explicar como a mentalidade minha é ligada lá.”¹⁶⁴ Com as poesias pretende tratar de sentimentos e da finitude da vida e, com os guardados pessoais, é como se desejasse congelar o passado.

Sr. Paolo, um dos entrevistados mais difíceis em razão de ser mais reservado e de não dar senão respostas pontuais às perguntas, foi mais cauteloso ao revelar seu passado italiano. Provavelmente estranhou o fato de ouvir perguntas sobre o convívio familiar. Ele veio para o Brasil mais recentemente e, por isso, fala muito mais como romano de que como imigrante. Quem sabe se abordar a história da própria vida trouxesse à tona coisas que não gostaria de relembrar? Afinal sua família possuía bens, formação e certo *status*, o que talvez tenha perdido com o passar dos anos.¹⁶⁵

Limitou-se a dar o depoimento acerca da alimentação e deixou transparecer as emoções mais pelos silêncios, negativas e longas pausas do que propriamente pela fala. “...Tradição da minha família (...) tinha muitas tradições e (risos)...eu...(longa pausa). Não tenho nada pra preservar da tradição da minha família.”¹⁶⁶

Disse também que a vinda para o Brasil nos anos 70 não teve nenhuma relação com problemas financeiros, assim como a situação da família após a Segunda Guerra, porém, em certo momento, parece contradizer-se ao citar que consumiam massas porque rendiam mais, visto que havia nove bocas para alimentar. Se não existiam dificuldades monetárias, por que escolher um alimento que pudesse render mais?

¹⁶⁴ Trecho do depoimento de Flavio Dagnino, 25/10/2012, p. 14.

¹⁶⁵ Sua avó era condessa; a babá, alemã e tinham cozinheira e mordomo. A família era numerosa: eram oito filhos (homens).

¹⁶⁶ Trecho do depoimento de Paolo Staccioli, 21/6/2011, p. 5 (os grifos são nossos). Tradições silenciadas e rememoradas exclusivamente em datas especiais, como a do Natal.

Em outro fragmento, é cuidadoso ao referir-se a outras classes sociais, porém, ao mesmo tempo, deixa bem claro que tem certos escrúpulos no que concerne a isso:

Paolo: A *Pascoela* é um tipo de festa depois da Páscoa que normalmente, no, vamo dizer, não é gente fina que faz isso. Tem – como chama? – os farofento (*sic*). Vão fazer piquenique, ahn (...) no mato (...) fora da cidade.

Débora: A família do senhor chegou a fazer *Pascoela*?

Paolo: Não, não. Nunca, nunca.¹⁶⁷

Já o Sr. Davide fez questão de registrar a importância que dá à família e a certos rituais italianos do dia a dia, como os antepastos consumidos na cozinha ou o *panettone* molhado no champanhe, degustados ambos em companhia da filha na manhã do dia de Natal. Ele vive intensamente o modo de ser italiano, nos valores, na língua e na alimentação.

Em nosso segundo encontro, com a saúde mais debilitada, falava exclusivamente em italiano. Ao dirigir-se a nós, poucas vezes, procurou fazê-lo em português, já, com a filha Marisa e a esposa Renata, somente se comunicou no idioma materno. Ao ler a transcrição das declarações que fez, deteve-se em corrigir expressões erradas, o que inclusive pareceu irritá-lo. Com não escrever corretamente a língua-mãe? A iminência do fim da vida pareceu ter levado o Sr. Davide de volta à sua Itália.

A Sra. Anna, com simplicidade contou a trajetória de sua vida camponesa, as dificuldades na Itália e o princípio da vida no Brasil. Contou, com minúcias, os obstáculos por que passou para se estabelecer aqui e tudo que suportou para ser o que é hoje e para formar a família.

Ao reportar-se aos primeiros anos de casada, denunciou os dissabores do cotidiano com a sogra com quem morou por catorze anos. Contou que, enquanto

¹⁶⁷ Trecho do depoimento de Paolo Staccioli, 21/6/2011, p. 7 (os grifos são nossos).

executava árduas tarefas domésticas, aprendia a cozinhar observando como a sogra fazia. O marido dela dava o salário integral para a mãe, o que tornou a vida da Sra. Anna ainda mais difícil, uma vez que precisava pedir dinheiro à sogra para qualquer gasto: da passagem de ônibus à aquisição de tudo de que necessitasse. O marido só deu entrada na compra de uma casa exclusiva para os dois porque ela lhe deu um ultimato: “Ou eu, ou a tua mãe.” “A gente sofreu um bocado.”¹⁶⁸

O passado da Sra. Anna mostra-nos relações familiares não harmônicas, e sim conflituosas e divergentes. Apesar de todos os problemas, das perdas e das mudanças trazidas pelo tempo, ela ainda enaltece a casa que tem e a família que formou.

No livro de Marina Colasanti, percebe-se como o italiano transforma aquilo que, no passado, tinha significado de destaque e que o presente exigiu que fosse reelaborado, como no que tange ao fascismo que antes apresentava elementos positivos, como as canções transcritas por inteiro em italiano e português e lembradas de cor, mas que, agora, foram banidas, assim como a camisa negra do pai, felizmente, segundo ela, descartada havia tempos.

A história dela exprime sua opinião de criança e depois sua (re)interpretação, como adulta, tanto dos grandes eventos, como das minúcias sugestivas na simples descrição de um pão com ovo. A rememoração, cujos elementos às vezes banais são revividos como incomuns, traz de volta momentos conhecidos e arrimos seguros.

“... Comemos ovos fritos em tigelinhas de barro, e pão. Como posso lembrar um detalhe tão insignificante em meio a tantos detalhes? Mas lembro o cansaço, o sono, e o conforto daquele pão caseiro indo da gema à boca, ligando-me a algo já conhecido, em meio a tanta estranheza.”¹⁶⁹

¹⁶⁸ Trecho do depoimento de Anna Fantacone Raglione, 14/5/2010, p. 30.

¹⁶⁹ Marina COLASANTI, *Minha guerra alheia*, p. 65 (o grifo é nosso).

A escritora menciona também que, em suas visitas a Itália, descobriu que não mais conseguiria viver aquele passado, porque ela não era mais a mesma.

A praça, a mesma. A mesma não. Alguns edifícios modernos tomaram o lugar dos que foram derrubados. (...) Procuo com o olhar e uma ponta de angústia (...) reencontro o Restaurante Barchetta. (...) Não, não entrei no restaurante. Nem em outro semelhante. Comi pizza, numa pizzeria popular, com vinho a litro, para marcar com clareza os limites entre o ontem e o hoje, aqueles mesmos limites que neste relato embaralho.¹⁷⁰

Os italianos, com suas histórias, lembranças e versões do passado, autorizam-nos a depreender como evitam referir-se aos momentos mais difíceis. Preferem dar ênfase à superação, ou recordar pequenas alegrias, como um prato, uma mesa cheia de pessoas em volta, risadas e encontros, aromas especiais ou o afeto de uma mãe ao passar horas cozinhando uma iguaria.

O presente, saturado de perdas e de novos princípios estranhos, impele a obter, no passado, o que ele tiver de mais acolhedor. Tanto os nativos como os descendentes declararam na pesquisa. A diferença é que os primeiros resgatam aquilo que viveram e os últimos o que ouviram tantas e tantas vezes.

... A gente sabe da história que a gente ouvia muito (...). Muita conversa na família, né?...¹⁷¹ Assim se inicia a recuperação da história descrita pelo descendente.

Como distinguir se essa concepção coletiva da memória, ou seja, a versão consagrada dos acontecimentos, o ponto de vista que o grupo constrói, o modo como procura fixar a própria imagem para a História são verdadeiros? Que valores

¹⁷⁰ Marina COLASANTI, *Minha guerra alheia*, p. 78 e 79 (o grifo é nosso).

¹⁷¹ Trecho do depoimento de Dirce Recupero Campos, 21/6/2011, p. 1.

são esses, consolidados e reproduzidos por eles? Que é real e que é fantasia no passado italiano desses depoentes?

“Muitas lembranças, que relatamos como nossas, mergulham num passado anterior a nosso nascimento e nos foram contadas tantas vezes que as incorporamos em nosso cabedal.”, assegura Bosi.¹⁷²

Para Pollak, os elementos constitutivos da memória são individuais e coletivos. Em primeiro lugar, vêm os experimentados realmente; em segundo, os "por tabela", isto é, aqueles que viveu a coletividade à qual a pessoa pertence, aqueles dos quais nem sempre se participou, mas que, no imaginário, tomaram tamanho relevo que, no fim das contas, é quase impossível identificar se se esteve lá ou não. Por isso podemos pensar, inclusive, em memória quase que herdada.¹⁷³

A Sra. Lydia, ao relatar a vinda da família para o Brasil e o estabelecimento na cidade, introduz um pouco de ficção, além de confundir datas e nomes. Explica que o bisavô e os dois filhos, um dos quais, avó dela, eram artesãos de móveis em madeira da melhor casa de Veneza e comenta que a qualidade do ofício deles logo os levou a trabalhar no escritório de Ramos de Azevedo e na construção, em metal alemão e assoalho de madeira, da primeira versão do Viaduto do Chá, iniciada em 1877 e inaugurada em 1892.¹⁷⁴

...Eu vou precisar de vocês aqui no viaduto, que é de madeira, todo de madeira. E vocês entendem, gostam, conhecem (*sic*) madeira e vão ficar aqui comigo. E aí ele deu um recibo para, quando eles chegassem na (*sic*) Imigração, darem baixa, porque eles não iam voltar (para a Itália), pois o Ramos de Azevedo os havia contratado para trabalhar.¹⁷⁵

¹⁷² Ecléa BOSI, *Memória e Sociedade: lembranças de velhos*, p. 425.

¹⁷³ Michael POLLAK, *Memória e identidade social*, *Estudos Históricos*, v. 5, n.10, 1992.

¹⁷⁴ A versão de concreto armado é de 1938 por ter aumentado muito o movimento da cidade.

¹⁷⁵ Trecho do depoimento de Lydia Chinaglia Giaquinto, 13/7/2011, p. 1.

As imprecisões do relato com relação a detalhes, nomes e datas deve-se ao fato de a Sra. Lydia não pertencer a essa época porque nasceu em 1917. Rememorar esse viaduto possivelmente sirva para ressaltar a importância que esses italianos atribuem à ajuda que deram à criação de obra tão importante para a cidade. Outra particularidade é que essa conversa, reelaborada, cita Ramos de Azevedo, cuja interferência manteve a família na cidade, porém a primeira versão do Viaduto do Chá foi um projeto do engenheiro francês Jules Martin, sem nenhuma relação com o famoso engenheiro e arquiteto.¹⁷⁶

Na Itália, era uma época que (*sic*) havia uma crise muito grande, não tinha trabalho e não se faziam coisas finas (...) eles vieram. E aí o Ramos de Azevedo falou (*sic*) para eles: “Olha (*sic*) aqui, vocês vão na Imigração entregar este documento. Vocês vão ficar aqui no Brasil e já vêm amanhã começar a trabalhar aqui no viaduto. Você, seu pai e seu irmão. Os três”. E deu 15 mil réis na mão deles para alugar uma casa.¹⁷⁷

Em nossa segunda visita, a Sra. Lydia repetiu a história, o que nos fez sentir a relevância desse episódio na memória familiar.

No que disse a Sra. Catarina, também notamos a apologia à história familiar e a necessidade de recuperá-la:

É muito engraçado, (...), porque temos uma curiosidade muito grande, mas os meus pais não tinham muita curiosidade sobre o passado deles. Eles tinham uma vida muito imediata, o que é hoje. O que era ontem não era assim muito... A história, fomos nós, os netos, que fomos pesquisar de onde veio ume de onde veio outro. Então, *grosso modo*, é mais ou menos isso (...). O pai do meu avô cozinhava (...). Ah, agora lembrei: eles foram para Roma porque a

¹⁷⁶ Segundo Michael POLLAK, a memória constitui-se de pessoas que podem ter sido realmente encontradas ou de personagens “frequentadas por tabela”, ou seja, as que o grupo encontrou e se transformaram em quase conhecidas.

¹⁷⁷ Trecho do depoimento de Lydia Chinaglia Giaquinto, 13/7/2011, p. 1.

família cozinhava para o rei. Eles foram cozinheiros do último rei da Itália. E eles vieram para cá por causa de política, porque a América era uma terra nova, e eles não tinham muita ideia do que era a América, sabe? ¹⁷⁸

O trecho grifado faz-nos refletir sobre a necessidade de o descendente reconstruir o percurso familiar, precisar sentir-se parte dela desde os primórdios na Itália. Se os avós chegaram ainda crianças ao Brasil, todo esse passado e o percurso que fizeram foram reconstituídos apenas por narrativas transmitidas de geração a geração. Os cozinheiros do Rei e as aventuras numa América completamente adversa e desconhecida, referência muito presente nos italianos que migraram no final do século XIX, apesar de não terem base histórica precisa,¹⁷⁹ transportam para esse passado momentos grandiosos, que encobrem a superação de muitas dificuldades e que os descendentes querem rememorar, manter vivo. Como observou Ecléa BOSI, tantas vezes eles contaram esses casos, que acabaram por incorporá-los ao patrimônio familiar.

A recomposição da memória pelos descendentes mescla dados históricos a momentos heroicos, por isso não devemos estranhar quando se observam nela componentes ou de ficção ou de enredos de filmes.

A descendente Marta Raglione, em nossa segunda visita, chegou a afirmar que a família da mãe, residente no campo, abrigava italianos foragidos, que vinham da cidade, em subterrâneos semelhantes aos mostrados no filme *Bastardos Inglórios*,¹⁸⁰ em que um oficial alemão, em caça a judeus numa casa camponesa, descobre alguns em um esconderijo embaixo do piso da sala. A Sra. Anna de imediato desmente isso. De acordo com a primeira entrevista dela:

¹⁷⁸ Trecho do depoimento de Maria Catarina Tessarin, 4/6/2011, p. 1 (os grifos são nossos).

¹⁷⁹ O último rei da Itália foi Victor Emmanuel III (1900-1944). Ao relato misturam-se eventos da História italiana. Se o pai do avô foi cozinheiro do último rei, só poderia ter emigrado entre os anos 20 e 40, o que não é possível por causa do ano de nascimento de D. Catarina (quarta geração), em 1949, mas aqui não nos interessa a precisão histórica, e sim como o descendente cria e reproduz sua versão da história.

¹⁸⁰ Filme de Quentin Tarantino de 2009.

...em época de guerra, a gente não podia nem fazer pão em casa. Aí um monte de gente vinha da cidade grande, assim... na minha casa, pra se refugiar dos alemão (sic), né? Ih, ih, não tinha muito o que fazer, o que tinha a gente fazia...¹⁸¹

O relato da Sra. Anna refere-se aos obstáculos que enfrentaram e à proteção que, de certo modo, deram aos familiares que fugiam da guerra para o campo. À versão inicial ela acrescentou toda uma fábula em que se misturaram o real e a imaginação. A façanha de esconder pessoas, o heroísmo da iniciativa da família, a descrição fantasiosa de como era esse esconderijo transformaram essa pequena peripécia em algo de extremamente grandioso, a ser contado e recontado.

A Sra. Lydia ensinou, inúmeras vezes em seu depoimento, como confecciona os pratos de suas especialidades, como o macarrão com vôngole, o doce de leite, a polenta na panela de pressão e o bacalhau do Dia das Mães. Suas receitas são apreciadas pela família como verdadeiras festas de Babette.¹⁸² Ao ser referendada em suas qualidades de boa cozinheira parece querer eternizar suas especialidades e também ser lembrada como alguém que transformava o alimento em iguaria para agradar a família e proporcionar grandes momentos de encontro.

Sra. Catarina, descendente, descreve uma situação interessante, notada em diversos depoentes: não sentir-se estrangeiro ao chegar à Itália:

"Quando a gente chega lá, a gente não se sente viajando. Sabe que é estrangeiro, não se sente em terra estranha (...). É muito engraçado, porque você não se sente estrangeiro naquela terra que

¹⁸¹ Trecho do depoimento de Anna Fantacone Raglione, 13/5/2010, p. 7 (o grifo é nosso).

¹⁸² Referência ao filme dinamarquês de 1987, do diretor Gabriel Axel, que demonstra a magia do ato de cozinhar e eleva o alimento a iguaria capaz de transformar a vida das pessoas.

alguém já falou (...) (*sic*) e as pessoas acham que você tem cara de italiano."¹⁸³

Ouvir tantas e tantas histórias da Itália, vivenciá-las pela audição faz com que os descendentes se aproximem tanto do país de origem dos ancestrais que lá não se vêem como forasteiros; reconhecem-se tão próximos ao por que passaram suas famílias, que dizem supor-se em casa quando estão naquela terra. A Sra. Dirce mostra-nos o que é sentir-se na Itália e o que é pensar nessa trajetória familiar:

... sou neta de italianos, mas (isso) é uma coisa tão forte pra mim, que eu não sei se pros outros descendentes é tão forte como é pra mim (...) eu acho que é pela comida, eu acho que é pela (...) beleza do país, eu acho que é pelo tanto que os italianos – esses da região de meus avós– sofreram, ahn (...) o fato de terem que vir pra cá, largar as (...) o lugar onde nasceram que (...). As pessoas da minha família que conhecem *Polignano A Mare*, hoje (...) dizem: “Como eles largaram um lugar tão lindo, tão maravilhoso pra vir pra uma terra desconhecida?”¹⁸⁴

Mais uma vez se verifica o ufanismo, porque eles só deixaram aquele lugar paradisíaco em consequência da fome e da falta de trabalho. Os descendentes restauram esse percurso porque admiram e repetem, como bens familiares, a ruptura com a terra natal e, portanto, a coragem e a superação que os ascendentes demonstraram.

Marta Raglione fez descrições tão vívidas e minuciosas da Itália e dos italianos, que chegamos a ficar em dúvida de ter ou não estado lá. “Coisa do mel depende de região para região. No Norte eles colocam mais mel; no Sul já não

¹⁸³ Trecho do depoimento de Maria Catarina Tessarin, 4/6/2011, p. 10 e 11 (o grifo é nosso).

¹⁸⁴ Trecho do depoimento de Dirce Recupero Campos, 21/6/2011 p. 6.

colocam mel.”¹⁸⁵ “Tudo é mais gostoso lá.”¹⁸⁶ Ela acabou por revelar no final da entrevista:

Não, eu não tive oportunidade (de ir à Itália). Na época que (*sic*) eu pude (...) que eu poderia ter ido, eu estava trabalhando; eu não consegui (...). Mas eu espero (...). É capaz que a minha filha vá agora conhecer os parentes antes de mim...¹⁸⁷

Falou-se e falou-se sobre a terra e o comportamento do italiano aos descendentes, que agregaram os princípios que lhes possibilitam e conhecer-se como parte integrante dessa história e dessa identidade.

Marta interferiu muitas vezes no relato da mãe, fez questão de deixar sua marca, ainda que, em alguns momentos, fosse contestada:

Anna- Porque na época da guerra só existia aquele pão preto. O macarrão também era preto não sei por quê. Eles talvez viessem de algum lugar. Ahn?

Marta- Por causa do trigo que não existia. O trigo quando (...)

Anna- Não o trigo era (...) era (...)

Marta- Mas quando ele é armazenado e perde até a validade (...) Porque o que na verdade existia naquela época era o refugo porque não existia mais plantação, foi dizimado tudo, Então o que sobrou foi uma farinha, deve ter sido uma farinha muito escura do trigo.

Anna- Não, eu acho que eles moíam. A gente mandava moer o trigo e depois peneirava e então ficava aquela casca do trigo e a farinha

¹⁸⁵ Trecho do depoimento de Marta Raglione, 13/5/2010, p.14.

¹⁸⁶ Ibid., p. 26.

¹⁸⁷ Ibid., p. 37.

limpa. Se vê que, na hora da guerra, eles faziam sem peneirar sem nada..¹⁸⁸

A pergunta foi dirigida à mãe e quem tomou a dianteira para respondê-la foi Marta. Elas têm opiniões divergentes com relação ao pão escuro dos tempos de guerra, como também no tocante ao vinho feito em casa pelo marido da Sra. Anna:

Anna- Diferente da Itália porque a uva aqui é mais ácida.

Marta- E lá na Itália não precisa colocar açúcar.

Anna- (...) aqui tinha que colocar açúcar, lá na Itália não precisa porque a uva é mais doce. Ele fez aqui vários anos.

Marta- Ele mandava trazer um caminhão de uvas de uma cidade chamada Santa Isabel aqui no interior de São Paulo (...)

Anna- Não! É do sul que vinha, vinha (...)

Marta- De Santa Isabel.

Anna- Vinha do sul.

Marta – Depois, no final, ele pedia de Santa (...)

Anna- Não sei!

Marta- Isabel, bom (...)

Anna- Não sei. Eu sabia que vinha do sul...¹⁸⁹

As contradições nessas passagens demonstram que muitas vezes a descendente conhece mais o passado da mãe do que ela própria. Poderíamos até pensar que Marta sabe que a memória da Sra. Anna tem falhado e que, por isso, cabe a ela, Marta, resgatar essas lembranças e dar suporte a elas.

¹⁸⁸ Trecho do depoimento de Anna Fantacone Raglione e Marta Raglione, 13/5/2010, p.3 (o grifo é nosso).

¹⁸⁹ Ibid., p. 16 (o grifo é nosso). A insistência da filha parece ter confundido a Sra. Anna, que disse não mais saber ao certo o que acabara de afirmar.

Outro dado interessante foi o fato de a mãe querer o apoio da filha quando não se lembrava de algum ponto ou não compreendia uma pergunta, ou seja, ela autorizou as intervenções da filha. Em entendimento por trocas de olhar, Marta guiava-a com segurança pela história da vida dela. “Fala da polenta de mesa” “Fala das maçãs que você guardava dentro do baú.”¹⁹⁰

Na mesma situação, o Sr. Davide contestou quando a esposa tentou tomar espaço no depoimento: “... Vai entrevistar a mim ou a você?” e assim estabeleceu limites à ingerência da esposa: “Deixa (...) entrevistar a mim.”¹⁹¹

Em vários momentos da narração, Marta também buscou dar explicações para os hábitos italianos, mesmo depois de a mãe já haver respondido à pergunta. Parecia sempre querer dar a própria versão dos fatos e, conseqüentemente, tornar-se parte integrante de algo que apenas ouviu, mas que adotou como seu:

Eu tenho a impressão, assim, falando psicologicamente na questão da quantidade, do exagero, acho que é porque eles passaram uma fase muito complicada, né? Eles passaram fome na Itália, né? Minha mãe (...) que nem a história das maçãs (...). E ela me contava a história das maçãs: que ela, eles guardavam as maçãs dentro do baú pra poder ter alguma coisa doce pra comer durante o inverno. E as maçãs, elas murchavam e aquilo ficava extremamente doce.¹⁹²

Também se verifica isso em:

Mas eles chegaram ao ponto de (*sic*) assim (...). Não passavam fome, mas (...) a comida era muito pouca. Então, por exemplo, às vezes a minha avó tinha só ovo, ovo pra fritar. Ela fritava os ovos e comia (...). Às vezes era um ovo que cada um ia lá e “chuchava” a

¹⁹⁰ Trecho do depoimento de Anna Fantacone Raglione e Marta Raglione, 13/5/2010, p.4 e 8.

¹⁹¹ Trecho do depoimento de Davide e Renata P. in Sanvito, 13/12/2010, p. 4.

¹⁹² Ibid., p.19 (o grifo é nosso).

gema e comia aquele pão com aquele ovo, entendeu? Por isso que eu acho que essa questão do exagero da comida, não faltar comida vem disso, acho que até geneticamente falando, né? Aí já é uma memória genética, eu acho, a questão de não faltar comida pra ninguém, por isso que sempre se exagera.¹⁹³

A fome e as dificuldades enfrentadas pelos imigrantes como forma de explicar a relação que os europeus em geral têm com o desperdício e a fartura à mesa foram consagradas como verdades pelos descendentes. Esses conceitos foram assimilados e aceitos socialmente.

Outro dado interessante a se observar no depoimento do descendente foi a construção idealizada dos parentes.

Sobre o avô materno, Marta assim nos contou:

Ele era muito inventivo e acertava a maior parte das invenções, das invenções dele. Ele era o conselheiro da cidade, então as pessoas perguntavam: “O que eu posso fazer pra melhorar isso?”

E ele acertava muitas vezes. E eu lembro até de (sic) um fato, não sei até se (...) meu pai contou isso porque meu avô contou pra ele ou se foi minha mãe que disse que chegou uma senhora com uma filha muito feia com a cara toda cheia de acne e (...) ela perguntou pra ele “O que eu faço pra melhorar a faccia da minha filha, né? Porque ela é feia e, além de ser feia, tem a cara toda esburacada.” E aí ele falou: “É nesse caso só passando cocô, titica de galinha” (risadas). E ela passou e melhorou (gargalhadas) (...). Ele fazia, ele pegava osso

¹⁹³ Trecho do depoimento de Marta Raglione, 13/5/2010, p. 21 (o grifo é nosso). A depoente usou tanto da psicologia quanto da genética para justificar elementos culturais e para dar verossimilhança à própria interpretação do passado vivido pela família.

humano ou osso de algum bicho e fazia o dente, fazia em forma de dente e ele mesmo grudava no...¹⁹⁴

E sobre o pai, formado em Teologia, Filosofia, História e Geografia, disse:

Ele falava três línguas meu pai, falava o Italiano, o Português e o Francês (...). Porque ele estudou na França, porque o meu pai foi seminarista. É assim (...) na Itália, quando existia um dos filhos que queria estudar, o único caminho que se via era colocar numa escola de padres e meu pai foi pra essa escola, e aí ficou lá até os dezessete, dezoito anos, e aí ele foi transferido pra um colégio na França da mesma ordem que ele tinha na Itália, que ele frequentava na Itália, e aí ficou lá durante a Segunda Guerra Mundial...¹⁹⁵

Ao restabelecer a história do avô e do pai, Marta o faz só sob o ângulo positivo: o pioneirismo, a aventura de enfrentar o novo, a capacidade e a inteligência de cada um e, conseqüentemente, a origem dela e o que se tornou hoje.

O testemunho de Marta inclui também elementos incorporados pelos italianos e expostos em livros, histórias ou relatos, como o fato de eles desconhecerem a América como continente e a novidade e o estranhamento do contato com o negro, o que pode levar-nos a indagar se a família viveu mesmo isso ou se assimilou e recriou esses fundamentos como verdades nessa busca pela origem e pela história familiar. Esses homens e mulheres que abandonaram a terra natal não temeram o desconhecido e o exótico, portanto recuperar essa trajetória induz o descendente a crer nesses acontecimentos, sempre recheados de grandes feitos, e a participar deles de forma muito especial.

¹⁹⁴ Trecho do depoimento de Marta Raglione, 13/5/2010, p.31 e 32. (o grifo é nosso). O trecho grifado revela a confusão de como soube a história, porém o que interessa a ela é trazer de volta a História do avô que era uma espécie de consultor ou chefe em sua aldeia.

¹⁹⁵ Ibid., p. 32.

Outro componente rememorado pelos descendentes foi o ato emigratório da família por motivos econômicos e como conseguiram superar isso aqui. A Sra. Iolanda falou-nos sobre a vinda dos avós:

Eram do calcanhar da bota, um lugar lindo, que se chama *Polignano A Mare*. E eu não sei se foi da guerra, ou o que foi, (mas) eles não tinham o que comer, não tinham o que fazer, então eles emigraram.¹⁹⁶

Apesar de esse excerto mostrar dúvida em relação às causas da saída, inferem-se aí as dificuldades de viver na Itália por falta de alimento e de trabalho, porém, se foram os avós que migraram e ela nasceu em 1940, o pretexto para a imigração não se relaciona diretamente às guerras, e sim com a tentativa de ter nova vida na América.

Durante todo o depoimento, há intensa rememoração dos problemas econômicos e da luta pela sobrevivência aqui, fatores esses enaltecidos e valorizados, como forma, inclusive, de justificar o sucesso familiar hoje. Mencionou o baixo salário, o trabalho precoce em uma fábrica de sapatos, porém realça que, por ser caprichosa, sempre lhe davam os de camurça, material que manchava com facilidade.

Ao abordar a vida atual e o sucesso econômico adquirido após o casamento, não esqueceu o passado dos obstáculos, ao contrário, relembrou-os intensamente, afinal é ele que explica quem ela é hoje, pessoa simples e toda voltada à família.

Sua prima, Sra. Dirce, descreve o passado dos avós:

... A gente sabe da história que a gente ouvia muito (...) do lado da minha mãe. Que eu sei que tanto a minha avó como meu avô, eles saíram da Itália, lá de *Polignano A Mare*. A situação estava muito difícil e eles foram primeiro pro Estados Unidos, né? Eu não sei

¹⁹⁶ Trecho do depoimento de Iolanda di Venere Guglielmi, 21/6/2011, p. 1.

quanto tempo que eles ficaram lá; eu só sei que o primeiro filho nasceu lá. Eu não tenho bem certeza (*sic*) se nasceu mais uma filha. A minha avó se instalou (...) (em) uma pensão e fazia comida assim pra fora, mas meu avô não quis ficar. Eles foram pra Nova Iorque (...) no bairro do Brooklin, mas... o meu avô quis voltar pra Itália e aí voltaram pra Itália com esse filho mais velho. Voltaram pro mesmo local de onde eles tinham saído. Ai nasceu a primeira tia, a primeira filha, e continuaram na Itália mas aí a situação continuou ruim. Vieram pro Brasil. Aí minha avó estava grávida da minha mãe (...) e fizeram essa viagem novamente de navio. E vieram pro Brasil e a minha mãe nasceu – se não me engano, eles vieram pro Brasil em 1908, porque foi no ano em que a minha mãe nasceu. Eu tenho o registro da minha mãe, de 1908, então acredito que foi nessa época que eles vieram, né? (...) Eles buscavam, na verdade, a sobrevivência, o trabalho pra sobreviver, pra ter o dinheiro pra comer. Eles não se preocupavam muito com cultura, não, com estudo não se preocupavam, não. Era sobreviver, trabalhar pra ganhar o dinheiro e pra comer.¹⁹⁷

Mais uma vez há imprecisões que não comprometem o que os descendentes reconstituíram: o passado do pioneirismo, da busca por melhores condições de vida, da formação de nova família num local desconhecido. Esses fatos eles os glorificam, idealizam, contam inúmeras vezes e os consideram como bens.

Observa-se isso também no depoimento da Sra. Renata, descendente:

Acho que meu avô, quando veio para cá, veio como imigrante pela necessidade financeira que havia lá, não é? Muita dificuldade. Pelo RG dele, que naquele tempo era uma folha de papel, ele foi motorneiro de bonde; era a sua profissão. Quer dizer que era uma pessoa bem humilde o meu avô. Já o meu pai, quando chegou, era mecânico de automóveis (...)

¹⁹⁷ Trecho do depoimento de Dirce Recupero Campos, 21/6/2011, p. 1 e 2 (o grifo é nosso).

(...) Vieram para São Paulo. Inclusive, quando meu avô veio pela segunda vez, quando trouxe meu pai, que estava vindo pela primeira vez, ele trabalhou na Cássio Muniz, que tinha uma oficina muito grande aqui em São Paulo, e se orgulhava de dizer que o Conde Matarazzo só dava o carro na mão dele. Ele era um mecânico de automóvel de “mão cheia”. Mas eles vieram, sim, por causa da necessidade, seguramente. A minha mãe sempre falava muito da Itália, do pouco que viveu lá, porque ela só ficou lá de 1913 mais ou menos a 1926. Ela ficou pouco tempo lá, poucos anos, né?¹⁹⁸

O descendente recria os significados do que ouviu e, portanto, apresenta a própria visão dos fatos, que é o que dá sentido à história dos antepassados. Ao restaurar o passado familiar italiano, apesar de existirem lacunas e incertezas, ele cita detalhes, tais como: Ramos de Azevedo, Conde Matarazzo, último rei da Itália, esconderijos de guerra, etc. para engrandecer esse passado e designá-lo como valoroso, além de isso ser apontado como uma das causas de ele ser o que é hoje.

A nostalgia de pontos essencialmente positivos, recuperada tanto por nativos como por descendentes, pode estar relacionada aos momentos difíceis do presente, entendidos como estranhos aos valores familiares e às tradições. Assim, o passado heroico, batalhador, o dos encontros familiares, da boa e cheirosa comida, da alegria e mesmo das dificuldades como traços que contribuem para o crescimento e a formação, permitiriam esconder ou mesmo apagar o presente da solidão, da velhice e das transformações tantas vezes estranhadas.

A ruína do passado propicia essa (re)elaboração da experiência e ele é lembrado porque há algo no estado atual que encontra nele expressão e significado. O apego à família, aos princípios e aos objetos de arrimo facultaria a nativos e descendentes um retorno mágico ao passado.

¹⁹⁸ Trecho do depoimento de. Renata P. in Sanvito, 13/12/2010, p. 7 (o grifo é nosso). A referência ao Conde Matarazzo visa a demonstrar o prestígio do pai como mecânico.

Considerações Finais

Os testemunhos e o resgate das lembranças dos imigrantes italianos e de seus descendentes levaram-nos a compreender o que experimentaram e os mecanismos usados pela memória para preservar os itens mais notáveis, arrojados e positivos, e silenciar os negativos e dolorosos.

Nessa retomada, trouxeram de volta, integralmente, alimentos, aromas, residências, famílias e guardados pessoais, todos arrimos seguros no desvendar do que eles foram e daquilo que se tornaram.

Recorreram a esse passado e a esses arrimos para sustentar-se numa sociedade em transformação, muitas vezes estranhada em virtude da velocidade, das novas dinâmicas familiares e da exiguidade de relacionamentos interpessoais e no bairro. Por isso, fizeram revelações tão nostálgicas e emocionadas. O presente de ausências e distanciamentos transportou-os para o passado para nele procurar o aconchego da casa materna, o carinho da avó com seus quitutes, o aroma exalado pelo afeto no preparo da comida, os encontros à mesa e as fotografias que enternecem e se eternizam.

Os descendentes embeberam-se nos feitos da família e nas tradições por histórias ouvidas repetidas vezes, transmitidas de geração a geração e vividas por eles nos grupos sociais, e isso serviu para eles sentirem também pertencer àquele passado e deter a mesma italianidade dos ancestrais.

O cotidiano na Itália, no Brás e no espaço privado da casa, confidenciado por depoentes e memorialistas, favoreceu a elucidação das vivências, das dificuldades na guerra, das incorporações e das mudanças culturais. A narrativa, por ser oral, conduziu à percepção de como e por que essas histórias foram reelaboradas.

A alimentação e a oralidade mostram-se abertas a novas interpretações e podem-nos trazer novas possibilidades de estudo e aprofundamentos.

Anexos - Depoentes



Sra. Dirce Recupero Campos. Foto tirada por Débora C. Nascimento em 24/06/2011.



Sra. Lydia Chinaglia Giaquinto junto à imagem de Santo Antônio, lugar onde fez questão de ser fotografada. Foto tirada por Débora C. Nascimento em 13/7/2011.



Sra. Iolanda di Venere Guglielmi. Foto tirada por Débora C. Nascimento em 24/6/2011.



Sr. Paolo Staccioli. Foto tirada por Débora C. Nascimento em 21/6/2011.



Sr. Francisco Rubens Dolci e Sra. Angeles Navarro Dolci – Arquivo pessoal - Bodas de Prata do filho Roberto Dolci em 25/4/2009.



Sra. Maria Catarina Tessarin. Foto tirada por Débora C. Nascimento em 4/6/2011. Quis ser fotografada junto a quadro, pintado por ela, com a própria imagem quando jovem.



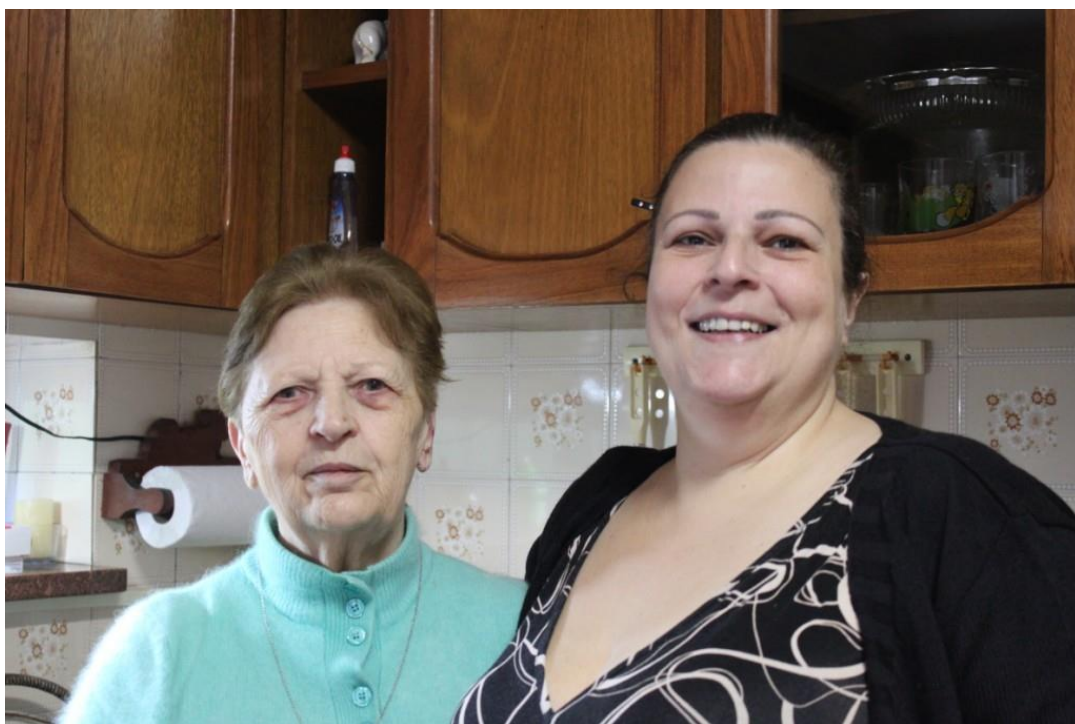
Sr. Flavio Dagnino. Foto tirada por Débora C. Nascimento em 5/7/2012.



Sr. Davide Sanvito e Sra. Renata Petroni in Sanvito. Foto tirada por Débora C. Nascimento em 13/12/2010.



Sra. Anna Fantacone Raglione. Foto tirada por Débora C. Nascimento em 12/7/2013.

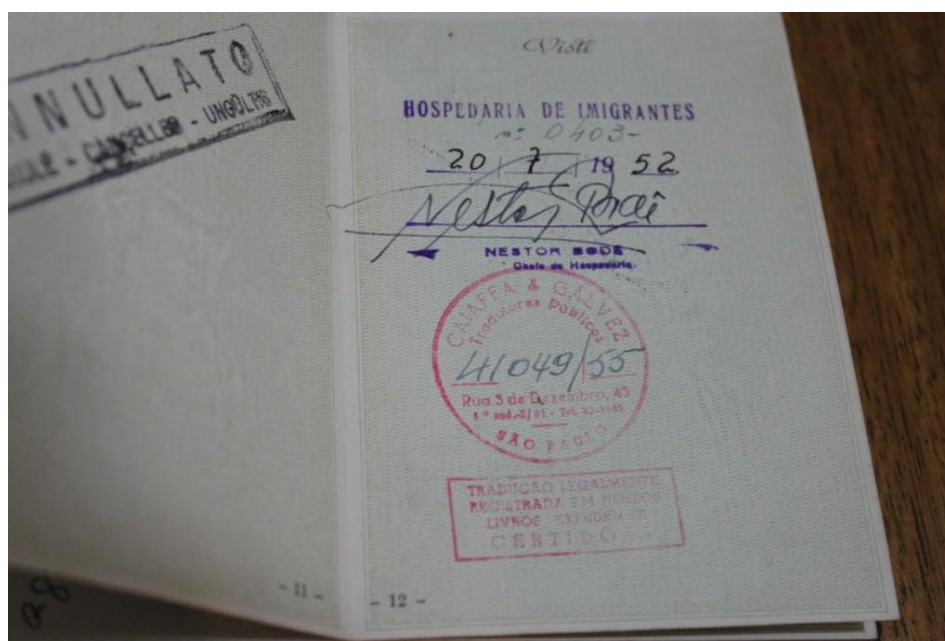


Sra. Anna e Sra. Marta Raglione. Foto tirada por Débora C. Nascimento em 12/7/2013.

Outros arrimos da Sra. Anna F. Raglione



Página interna do passaporte da Sra. Anna – Arquivo pessoal. Foto tirada por Débora C. Nascimento em 12/7/2013.



Página que marca a data da passagem pela Hospedaria de Imigrantes – 20/7/1952 – Arquivo pessoal. Foto tirada por Débora C. Nascimento em 12/7/2013.



Máquina italiana de preparar macarrão. Foto tirada por Débora C Nascimento em 12/7/2013.



Pano de prato com a região de origem da Sra. Anna. Foto tirada por Débora Cristina Nascimento em 12/7/2013.

Outros arrimos do Sr. Flavio Dagnino



Grupo de formandos – 1945/1946 – Arquivo pessoal.



Professor de Geografia.

Emocionou-se ao contar que o professor trabalhava sem ganhar e que tinha vocação para ensinar. Arquivo pessoal – 1946.



Foto da mãe Maria Rosa Morielli Dagnino em São Paulo, Pedreira, 1940. Foto enviada para o Sr. Flavio que ainda vivia na Itália. Arquivo pessoal.



Foto da família na casa dos avós maternos em Prasco. Pela data, 1959, sabe-se que foi enviada ao Sr. Flavio Dagnino, já residente no Brasil. Arquivo pessoal.

BIBLIOGRAFIA

ABREU, Edeli Simioni de. et al. Alimentação mundial: uma reflexão sobre a história. *Saúde e Sociedade*, São Paulo, vol.10, n. 2, dec. 2001.

ABRAHÃO, Eliane Morelli. *Os objetos do cotidiano doméstico nos espaços destinados à sociabilidade*. Palestra proferida para os alunos participantes do programa Ciência & Arte nas férias 2009, Centro de Memória – Unicamp.

ABRAHÃO, Fernando Antonio. (Org.). *Delícias das sinhas: história e receitas culinárias da segunda metade do século XIX e início do século XX*. Campinas: Arte Escrita editora, 2007.

AGUIAR, Joaquim Alves de. *Espaços da memória: um estudo sobre Pedro Nava*. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1998.

ALVIM, Zuleika. *Brava gente: os italianos em São Paulo (1870-1920)*. São Paulo: Brasiliense, 1986.

ARAÚJO, Beatriz de Castro Sanches Azevedo. *Camisa de couro e a densa trama de relações de poder que envolvem a criação de suas imagens na cidade de três lagoas, MS, 1959-1962*. 2008. 202p. Dissertação (Mestrado). Pontifícia Universidade Católica de São Paulo.

ARON, Jean Paul. A cozinha: um cardápio do século XIX. In: LE GOFF, Jacques; NORA, Pierre. *História: novos objetos*. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1976.

AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. *Sociedade e Cultura*, Rio Grande do Sul, v.11, n.1, p. 13- 21, jan/jun 2008.

ARRUDA, Maria Arminda do N. *Metrópole e Cultura: São Paulo no meio do século XX*. Bauru: São Paulo, EDUSC, 2001.

BACHELARD, Gaston. *A poética do espaço*. São Paulo: Martins Fontes, 2000.

BELLUZO, Rosa; HECK, Mariana. *Cozinha dos imigrantes: memórias e receitas*. São Paulo: Companhia Melhoramentos, 1998.

BELLUZZO, Rosa. *São Paulo: memória e sabor*. São Paulo: Editora da Unesp, 2008.

BENEDUZI, Luís Fernando. *Os fios da nostalgia: perdas e ruínas na construção de um Vêneto imaginário*. Porto Alegre: editora UFRGS, 2011.

BENJAMIN, Walter. O narrador. In: BENJAMIN, W. *Magia e técnica, arte e política: ensaios sobre literatura e História da cultura*. São Paulo: Brasiliense, 1986, vol. 1.

BERTONHA, João Fabio. *Os Italianos*. São Paulo: Contexto, 2005.

BOSI, Ecléa. *Memória e sociedade: lembrança de velhos*. São Paulo: Companhia da Letras, 1995.

_____. *O tempo vivo da memória: ensaios de psicologia social*. São Paulo: Ateliê Editorial, 2004.

BRUNO, Ernani Silva. *História e tradições da cidade de São Paulo*. São Paulo: Hucitec, vol. 3, 1983.

CAMPORESI, Piero. *Hedonismo e Exotismo: a arte de viver na época das luzes*. São Paulo: UNESP, 1996.

CARELLI, Mario. *Carcamanos e Comendadores: os italianos de São Paulo da realidade à ficção (1919-1930)*. São Paulo: Ática, 1985.

CARMO, Maria Silvia Micelli do; CONSUELO, Maria Consuelo Passos. A mulher imigrante italiana e o uso da comida: uma experiência de transicionalidade. *Revista Mental*, Barbacena, v. 3, n. 5, p. 229-242, nov.2005.

CARNEIRO, Henrique. *Comida e Sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

CARVALHO, Vânia Carneiro de. *Gênero e artefato: o sistema doméstico na perspectiva da cultura material - São Paulo, 1870-1920*. São Paulo: Edusp, Fapesp, 2008.

_____. *Cultura material, espaço doméstico e musealização*. *Vária História*, Belo Horizonte, v. 27 n. 46, jul./dez, 2011.

CASTRO, Marcio Sampaio de. *Bexiga: um bairro afro-italiano*. São Paulo: Annablume, 2008.

CENNI, Franco. *Italianos no Brasil: andiamo in América*. São Paulo: Edusp, 2003.

COLASANTI, Marina. *Minha guerra alheia*. São Paulo: Record, 2010.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. *Sabores e memórias: cozinha italiana e construção identitária em São Paulo*. 2009. 279 p. Dissertação (Doutorado em Antropologia Social) Universidade de São Paulo.

CORNER, Dolores Martim Rodrigues. *A gastronomia como fator identitário: lembranças e silêncios dos imigrantes espanhóis na cidade de São Paulo (1946-1965)*. 2005. 192p. Dissertação (Mestrado em História Social) Pontifícia Universidade Católica de São Paulo

_____. *Da fome à gastronomia: os imigrantes galegos e andaluzes em São Paulo (1946-1960)*. 2011. 287p. Dissertação (Doutorado em História Social), Pontifícia Universidade Católica de São Paulo.

CYTRYNOWICZ, Roney. *Guerra sem guerra: a mobilização e o cotidiano em São Paulo durante a segunda guerra mundial*. São Paulo: Edusp/Geração Editorial, 2000.

D'ALESSIO, Marcia Mansor. Intervenções da memória na historiografia: identidades, subjetividades, fragmentos, poderes. *Revista Projeto História*, São Paulo, n.17 p. 269 a 280, nov.1998.

DIAFÉRIA, Lourenço. *Brás: sotaques e desmemórias*. São Paulo: Boitempo editorial, 2002.

FACCHINETTI, Luciana. *Parla! O imigrante italiano do segundo pós guerra e seus relatos*. São Paulo: Angellara editora e livraria, 2004.

FAUSTO, Boris. Imigração: cortes e continuidades. In: SCHWARCZ, Lilia M (org). *História da vida privada no Brasil: Contrastes da intimidade contemporânea*. São Paulo: Companhia das letras, 1998.

FERRARA, Lucrecia D'Alessio. *Olhar Periférico*. São Paulo: Edusp, 1993.

FREITAS, Sonia Maria. *História oral: possibilidades e procedimentos*. São Paulo: Humanitas/FFLCH/USP/ Imprensa oficial do Estado, 2002.

FRANK, Robert. Questões para as fontes do presente. In: CHAVEAU, A.; TÉTART, P. (Orgs.). *Questões para a história do presente*. Bauru/SP: EDUSC, 1999.

GAGNEBIN, Jeanne Marie. *História e narração em Walter Benjamin*. São Paulo: Perspectiva, 1999.

GARCIA, Rosa Wanda Diez. Dieta Mediterrânea: inconsistências ao se preconizar modelos de dieta. *Cadernos de Debate*. Campinas, UNICAMP, v. VIII, p. 28-36, 2001.

GATTAI, Zélia. *Anarquistas graças a Deus*. São Paulo: Companhia das letras, 2009.

GIARD, Luce. Cozinhar. In: CERTAU, Michel; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. *Invenção do Cotidiano*. Rio de Janeiro: Vozes, 1996.

GIUSTINA, Adelina Padilha de Souza Della; SELAU Mauricio da Silva. A culinária como patrimônio cultural imaterial. In: *Espaço de memória: abordagens e práticas, Cadernos do CEOM*, ano 23, n. 31, p. 45 a 67.

HALBWACHS, Maurice. *Memória Coletiva*. São Paulo: Centauro, 2006.

HAREVEN, Tâmara K. Tempo de família e tempo histórico. *Revista História: Questões & Debates*, Curitiba, UFPR, p. 3-26, jun.1984.

HOBBSAWN, Eric; RANGER, Terence. *A invenção das tradições*. São Paulo: Paz e Terra, 2002.

HUTTER, Lucy Maffei. A imigração italiana no Brasil (séculos XIX e XX). In: DE BONI, Luis Alberto (Org). *Presença Italiana no Brasil*. Porto Alegre: EST, 1987.

IANNI, Constantino. *Homens sem paz: os conflitos e os bastidores da imigração italiana*. Rio de Janeiro: Difel, 1972.

IOKI, Zilda Maria Grícoli; FERREIRA, Dirceu Franco. Chegam os peninsulares da Itália. In: MONTEAPERTO, Jacomino Antonio; FRANCO, Sandra Coelho (Org). *A História da imigração no Brasil*. São Paulo; Cinzel, 2006.

LANCELLOTTI, Sílvio. Macarrão: como surgiram as massas populares. *Revista Super interessante*, São Paulo, Editora Abril, mai. 1988.

LE GOFF, J. *História e memória*. Campinas: Editora da Unicamp, 1996.

LIMENA, Maria Margarida Cavalcanti. O Cartão postal da cidade: a Paulista dos casarões. In: *Avenida paulista: imagens da metrópole*. São Paulo: EDUC/FAPESP, 1996

LUZZATTO, Darcy Loss. *Culinária da imigração italiana: as comidas e suas histórias*. Porto Alegre: editora Dora Luzzatto, 2005.

MALUF, Marina. *Ruídos da memória*. São Paulo: Siciliano, 1995.

MARTINS, José de Souza. *O imaginário na imigração italiana*. São Caetano do Sul: Fundação Pró – Memória de São Caetano do Sul - Série Cadernos de História 2, 2003.

MEIHY, José Carlos Sebe B, HOLANDA, Fabíola. *História oral: como fazer, como pensar*. São Paulo: Contexto, 2007.

MENEZES, Ulpiano Bezerra de. *As dimensões materiais da vida humana*. Palestra proferida em São Paulo: Museu da Casa Brasileira, 13 de setembro de 2005.

MERRICK, Thomas W, GRAHAM, Douglas H. *População e desenvolvimento econômico no Brasil*. Rio de Janeiro: Zahar, 1979.

MOURA, Soraya (org). *Memorial do Imigrante*. São Paulo: Imprensa Oficial, 2008.

NORA, Pierre. Entre memória e História: a problemática dos lugares. *Projeto História*, São Paulo, n.10, p.7-28, dez. 1993.

PAIVA, Odair da Cruz. Imigração em São Paulo nas décadas de 1940 e 1951. In: SAKURAI, Célia; SALLES Maria do Rosário; PAIVA, Odair da Cruz. *Migração pós Segunda Guerra*. São Paulo: D' Livros editora, Memorial do Imigrante, 2009.

POLLAK, Michael. Memória, esquecimento, silêncio. *Estudos históricos*, Rio de Janeiro, v. 2, n. 3, p. 3-15, 1989.

_____. Memória e identidade social. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, v. 5, n. 10, p. 200-212, 1992.

PORTELLI, Alessandro. O massacre de Civitella Val di Chiana (Toscana, 29 de junho de 1944): mito e política, luta e senso comum In: FERREIRA, Marieta de M; AMADO, Janaina. *Usos e abusos da História oral*. Rio de Janeiro: editora fundação Getúlio Vargas, 2006.

_____. O momento da minha vida: funções do tempo na História oral. In: FENELON, Déa; MACIEL, Laura Antunes; ALMEIDA, Paulo Roberto de, KHOURY Yara Aun. (Orgs.). *Muitas memórias, outras Histórias*. São Paulo: Olho d'água, 2004.

_____. O que faz a história oral diferente. *Projeto de História*, São Paulo, n.14, p. 25-39, fev. 1997.

POULAIN, Jean Pierre. *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Florianópolis: Ed. UFSC, 2004.

PROUST, Marcel. *Em busca do tempo perdido: no caminho de Swann*. São Paulo: Editora Globo, Vol.1, 1981.

RIBEIRO, Suzana Barreto. *Italianos do Brás: Imagens e memórias (1920-1930)*. São Paulo: Brasiliense, 1994.

RODRIGUES, Jaime. Por uma história da alimentação na cidade de São Paulo (décadas de 1920 a 1950). *Revista de Estudios Sociales*, Bogotá, n. 33, p. 118-128, ago. 2009.

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

SANTOS, Ivan Domingos Carvalho. *Memória alimentar de afrodescendentes, descendentes poloneses e italianos na cidade de Curitiba*. 2006. 236p, Dissertação (Doutorado em Ciências Sociais) Pontifícia Universidade Católica de São Paulo.

SANTOS, Miriam Oliveira, ZANINI, Maria Catarina C. Comida e simbolismo entre imigrantes italianos no Rio Grande do Sul (Brasil). *Caderno Espaço Feminino*, v.19, n.1, p. 255-284, jan/jul. 2008.

SARLO, Beatriz. *Tempo passado: cultura da memória e guinada subjetiva*. São Paulo, Companhia das Letras, 2007.

SAYAD, Abdelmalek. *A imigração*. São Paulo: EDUSP, 1998.

SEIXAS, Jacy Alves de. Percursos de memória em terras de História: problemas atuais. In: BREACIANI, Stella, NAXARA, Márcia. *Memória e (Res) sentimento: indagações sobre uma questão sensível*. Campinas: editora Unicamp, 2001.

_____. Os tempos da memória: (Des)continuidade e projeção. Uma reflexão (in) atual para a história? *Projeto História*, São Paulo, v.24, p. 43-63, jun. 2002.

SESSO JUNIOR, Geraldo. *Retalhos da velha São Paulo*. São Paulo: Maltese, 1987.

SILVA, João Luiz Máximo da. *Cozinha modelo: o impacto do gás e da eletricidade na casa paulistana (1870-1930)*. São Paulo: Edusp, 2008.

OLIVEIRA, Flávia Arlanch Martins de. Padrões alimentares em mudança: a cozinha italiana no interior paulista. *Revista Brasileira de História*, São Paulo, UNESP/Marília, v. 26, n. 51, p. 47-62, 2006.

THOMPSON, Paul. *A voz do passado: História oral*. São Paulo: Paz e Terra, 3ª edição, 1992.

THOMSON, Alistair. Recompondo a memória: questões sobre a relação entre História oral e memórias. *Revista Projeto História*, n. 15, p. 51-71, abr.1997.

TRENTO, Angelo. *Do outro lado do Atlântico: um século de imigração italiana no Brasil*. São Paulo: Nobel, 1989.

ZANINI, Maria Catarina C. Família como patrimônio: a construção de memórias entre descendentes de imigrantes italianos. *Revista da USP*, São Paulo, n. 72. p. 161-170, dez/fev 2006/2007.

WOORTMANN, K. A. Comida, a família e a construção do gênero feminino. *Revista de Ciências Sociais*, Rio de Janeiro, v. 29, n. 1, p. 103-130, 1986.