



**A MEMÓRIA SENTA-SE À MESA:
UM OLHAR AUTONARRATIVO SOBRE OS HÁBITOS ALIMENTARES DOS
IMIGRANTES ITALIANOS DA VÁRZEA DO MARÇAL,
EM SÃO JOÃO DEL-REI**

ROSILANE FACCION CIPRIANI

**PROGRAMA DE MESTRADO EM LETRAS
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO JOÃO DEL-REI**

ROSILANE FACCION CIPRIANI

**A MEMÓRIA SENTA-SE À MESA:
UM OLHAR AUTONARRATIVO SOBRE OS HÁBITOS
ALIMENTARES DOS IMIGRANTES ITALIANOS DA VÁRZEA DO
MARÇAL, EM SÃO JOÃO DEL-REI**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Letras da Universidade Federal de São João del-Rei, como requisito parcial para a obtenção do título de Mestre em Letras.

Área de Concentração: Teoria Literária e Crítica da Cultura

Linha de pesquisa: Literatura e Memória Cultural

Orientadora: Prof^a Dr^a Kátia Hallak Lombardi

Para Luiz Carlos, Anderson, Amanda, Aline e André

Ficha catalográfica elaborada pela Divisão de Biblioteca (DIBIB)
e Núcleo de Tecnologia da Informação (NTINF) da UFSJ,
com os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

C577m

CIPRIANI, Rosilane Faccion.
A MEMÓRIA SENTA-SE À MESA: UM OLHAR AUTONARRATIVO
SOBRE OS HÁBITOS ALIMENTARES DOS IMIGRANTES
ITALIANOS DA VÁRZEA DO MARÇAL, EM SÃO JOÃO DEL-REI
/ Rosilane Faccion CIPRIANI ; orientadora Kátia
Hallak Lombardi. -- São João del-Rei, 2025.
107 p.

Dissertação (Mestrado - Programa de Pós-Graduação em
Letras) -- Universidade Federal de São João del-Rei,
2025.

1. Memória. 2. Identidades. 3. Hábitos
Alimentares. 4. Autônarrativa. 5. Imigração Italiana.
I. Hallak Lombardi, Kátia , orient. II. Título.

ROSILANE FACCIÓN CIPRIANI

**A MEMÓRIA SENTA-SE À MESA:
UM OLHAR AUTONARRATIVO SOBRE OS HÁBITOS
ALIMENTARES DOS IMIGRANTES ITALIANOS DA VÁRZEA
DO MARÇAL, EM SÃO JOÃO DEL-REI**

Banca Examinadora

Documento assinado digitalmente
gov.br
KÁTIA HALLAK LOMBARDI
Data: 05/05/2025 13:29:40 -0300
Verifique em: <https://validar.ufes.gov.br>

Profª Drª Kátia Hallak Lombardi – UFSJ
(Presidente/Orientadora)

Assinado digitalmente por
Melissa Gonçalves Boêchat
UFVJM CPF: ***372578**
05/05/2025 18:38:58

Profª Drª Melissa Gonçalves Boêchat – UFMG
(Titular Externa)

Documento assinado digitalmente
gov.br
ELIANA DA CONCEIÇÃO TOLENTINO
Data: 05/05/2025 13:29:40 -0300
Verifique em: <https://validar.ufes.gov.br>

Profª Drª Eliana da Conceição Tolentino – UFSJ
(Titular Interna)

Profª Drª Miriam de Paiva Vieira
Coordenadora do PPG em Letras

Maio de 2025



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO JOÃO DEL-REI
SISTEMA INTEGRADO DE PATRIMÔNIO,
ADMINISTRAÇÃO E CONTRATOS

FOLHA DE ASSINATURAS

Emissão em 07/05/2025

HOMOLOGAÇÃO DE DISSERTAÇÃO DE MESTRADO Nº 12/2025 - PROMEL (12.20)

(Nº do Protocolo: 22122.014816/2025-04)

(Assinado digitalmente em 07/05/2025 18:01)
MIRIAM DE PAIVA VIEIRA
COORDENADORA DO CURSO
PROMEL (12.20)
Assinado: 10022012

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Deus, pela vida.

Ao meu esposo Luiz Carlos, amor para toda a vida, pelas conversas à mesa, pelo companheirismo e apoio incondicional nos momentos de dúvidas, de desistências, de lembranças compartilhadas.

Ao meu filho Anderson, meu ouvinte literário, pelos atos de encorajamento, pelo carinho, pelas palavras certas nos momentos incertos.

À minha filha Amanda, pelos registros fotográficos e entusiasmo com a pesquisa.

Ao meu filho André, pelas conversas e lembranças em família.

À minha filha Aline, por todo suporte midiático.

Às minhas noras Xaira e Karen, pelo carinho.

Ao meu neto Bernardo, meu aluno número um, pelas aulas em que mais aprendi do que ensinei, com seu entusiasmo em conhecer seus antepassados.

Ao meu neto Miguel, pelo interesse em fazer as massas italianas.

Ao pequeno Murilo, pela continuidade de nosso legado.

Àqueles que se foram, mas que continuam vivos na minha memória, em especial meus avós, que muito me ensinaram sobre a vivência em família, e minha mãe Maria Helena.

À Maria Helena Brighenti, que muito contribuiu para a pesquisa ao disponibilizar seu acervo particular.

À Marilena Zanzoni, descendente de imigrantes italianos que não mediu esforços em disponibilizar sua coletânea particular sobre a imigração italiana.

Às professoras Eliana Tolentino e Melissa Boechat, por gentilmente terem aceitado nosso convite para compor a banca de defesa, pela leitura minuciosa e comentários valiosos para o mundo acadêmico.

À minha orientadora Kátia Hallak Lombardi, pela calma, pelo acolhimento, pelas orientações acertadas.

Agradeço à comunidade de descendentes de imigrantes italianos da Colônia do Marçal.

Por fim, agradeço àqueles que, direta ou indiretamente, contribuíram para a realização desta pesquisa.

RESUMO

Esta dissertação nasceu do interesse em contar a história dos descendentes de imigrantes italianos que chegaram ao Brasil e se instalaram no Núcleo Colonial da Colônia do Marçal — do qual faço parte —, em São João del-Rei, sob a perspectiva da cultura alimentar. O objetivo deste trabalho é recuperar fragmentos de minhas lembranças, lançar luz sobre a importância da culinária para o processo de adaptação dos imigrantes italianos em São João del-Rei, suas trajetórias e sua contribuição para o cenário cultural da cidade. Assim, além de ampliar o conhecimento sobre esse legado, o estudo pretende colaborar para a preservação da memória e da história da imigração italiana no Brasil para que não se percam com o tempo. Com essa finalidade, escolhi os costumes alimentares, as conversas à mesa, as receitas e os ingredientes utilizados na cozinha das minhas famílias de ascendência italiana como instrumentos para rememorar, ainda que parcialmente, o passado. Inicialmente, a leitura da obra *Raízes Italianas em São João del-Rei*, de Dauro José Buzatti, permitiu compreender o processo de chegada dos imigrantes italianos à cidade e seu estabelecimento nessa comunidade. Em seguida, recorri às minhas próprias lembranças, adotando a abordagem da autonarrativa como fio condutor desta dissertação. Enfim, apresento minhas memórias gustativas, entrelaçadas às receitas tradicionais e aos hábitos alimentares de meus antepassados, como forma de documentar e assegurar que essas histórias não sejam esquecidas.

Palavras-chave: memória, identidades, hábitos alimentares, autonarrativa, imigração italiana.

ABSTRACT

This dissertation was born out of an interest in telling the story of the descendants of Italian immigrants who arrived in Brazil and settled in the Colonial Nucleus of Colônia do Marçal, in São João del-Rei - a community to which I belong - from the perspective of food culture. The objective of this work is to recover fragments of my memories, shed light on the importance of cuisine for the adaptation process of Italian immigrants in São João del-Rei, their trajectories and their contribution to the cultural scene of the city. Thus, in addition to expanding knowledge about this legacy, the study aims to collaborate in the preservation of the memory and history of Italian immigration in Brazil so that they are not lost over time. To achieve this, I chose to focus on food customs, conversations at the table, recipes, and the ingredients used in the kitchens of my Italian-heritage families as tools to recall, even if only partially, the past. Initially, reading the book *Raízes Italianas em São João del-Rei*, by Dauro José Buzatti, allowed me to understand the process of Italian immigrants arriving in the city and settling in this community. I then turned to my own memories, adopting the self-narrative approach as the guiding thread of this dissertation. Finally, I present my gustatory memories, intertwined with the traditional recipes and eating habits of my ancestors, as a way of documenting and ensuring that these stories are not forgotten.

Keywords: memory, identities, eating habits, auto-narrative, Italian immigration.

RIASSUNTO

Questa tesi nasce dall'interesse di raccontare la storia dei discendenti degli immigrati italiani arrivati in Brasile e stabilitisi nel Centro Coloniale di Colônia do Marçal, a São João del-Rei - di cui faccio parte - dal punto di vista della cultura alimentare. L'obiettivo di questo lavoro è recuperare frammenti dei miei ricordi, facendo luce sull'importanza della cucina nel processo di adattamento degli immigrati italiani a São João del-Rei, sui loro percorsi e sul loro contributo alla scena culturale della città. Pertanto, oltre ad ampliare la conoscenza di questa eredità, lo studio si propone di collaborare alla preservazione della memoria e della storia dell'immigrazione italiana in Brasile, affinché non vadano perdute nel tempo. A tal fine, ho scelto di utilizzare le abitudini alimentari, le conversazioni a tavola, le ricette e gli ingredienti impiegati nella cucina delle mie famiglie di origine italiana come strumenti per rievocare, anche se solo parzialmente, il passato. Inizialmente, la lettura dell'opera *Raízes Italianas em São João del-Rei*, di Dauro José Buzatti, ha permesso di comprendere il processo di arrivo degli immigrati italiani nella città e il loro insediamento in questa comunità. Successivamente, ho fatto ricorso ai miei ricordi personali, adottando l'approccio dell'autonarrazione come filo conduttore di questa tesi. Infine, presento le mie memorie gustative, intrecciate con le ricette tradizionali e le abitudini alimentari dei miei antenati, come forma di documentazione e garanzia che queste storie non vengano dimenticate.

Parole chiave: memoria, identità, abitudini alimentari, auto-narrazione, immigrazione italiana.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Terrina e travessa da avó Geni	21
Figura 2 - Mapa do Núcleo Colonial de São João del-Rei.....	39
Figura 3 - Imagem atual Matriz de Santo Antônio em Tiradentes	40
Figura 4 - Lagoa dos Cordões.....	41
Figura 5 - Regina Vicentini Taroco carregando as verduras na “derla”, 2023...	45
Figura 6 - Valéria Filomena Taroco, “Filó”, 2023	46
Figura 7 - Cilindro manual herdado de minha avó Geni, 2023	71
Figura 8 - Abertura e modelagem do cappelletti	72
Figura 9 - Polenta na panara, 2024	75
Figura 10 - Preparo da polenta.....	77
Figura 11 - Polenta cortada com barbante	81
Figura 12 - Preparo do risoto na Colônia Italiana.....	81
Figura 13 - Fogão a lenha da família Cipriani	83
Figura 14 - Panela de risoto da família Cipriani.....	83

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	11
1 MESA: A PROTAGONISTA DE UMA HISTÓRIA	18
1.1 Memória: o prato principal	24
1.2 Breve história da imigração italiana no Brasil.....	26
1.3 A chegada dos imigrantes italianos em São João del-Rei.....	32
1.4 Núcleo colonial dos imigrantes italianos.....	34
2 COMIDA, IDENTIDADE E MEMÓRIA CULTURAL	42
2.1 A comida como cultura.....	42
2.2 Lendas e histórias sobre alimentos e culinária.....	48
2.3 A alimentação na formação de identidades e no estímulo à memória cultural	55
2.4 Memória e autonarrativa: em busca dos vestígios do passado	58
2.5 Minhas memórias gustativas	63
2.5.1 Memórias do preparo do <i>capelletti</i>	68
2.5.2 Memórias do preparo da <i>polenta na panara</i>	73
2.5.3 Memórias do preparo do risoto.....	80
CONSIDERAÇÕES FINAIS	84
REFERÊNCIAS.....	87
ANEXOS	94

INTRODUÇÃO

Impulsionada pelas transformações socioeconômicas em curso no norte da península itálica que, sobretudo, afetaram a propriedade da terra, a primeira leva significativa de imigrantes italianos chegou ao Brasil, em 1870, instalando-se inicialmente na região Sul. Segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE (2000), a maioria dos imigrantes italianos veio do Vêneto, norte da Itália, local que era acometido por grandes problemas nas zonas rurais, seguida por italianos vindos da Campânia, Calábria e Lombardia.

A chegada dos imigrantes italianos a São João del-Rei (1888) foi um marco na cidade. Pelo fato de apresentar terra boa e próspera para o cultivo, além de ótima localização, a Várzea do Marçal foi um local destinado aos imigrantes italianos para fixarem sua moradia.

Tenho em minhas origens uma pequena ramificação da identidade italiana. Minha avó contava que meu bisavô materno, aos sete anos de idade, veio para o Brasil em um navio que saiu de Gênova, uma cidade portuária e capital da região da Ligúria na Itália. Já meu trisavô paterno nasceu em Belfiore, comuna da região do Vêneto, província de Verona. Casou-se aos vinte e quatro anos e, devido à crise da Itália naquela época, veio tentar a vida no Brasil quando tinha seus vinte e cinco anos de idade.

O sobrenome da minha família paterna é Cipriani e sempre ouvi histórias de meus avós sobre pescas, comidas italianas, festas em família. Tudo isso me encantava, pois, mesmo tendo passado dificuldades em se instalar nas terras são-joanenses, sem fugir do estereótipo, minha família sempre foi muito comunicativa e expansiva, mantendo o hábito de falar alto e conversar, com as mãos e com abundância, à mesa. Em nossa casa, a família está sempre unida. É muito comum ouvir falar de comemorações aos domingos em que filhos, noras, genros, primos, tios reúnem-se para colocar a prosa em dia.

Meu marido também é descendente de italiano, mas, quando nos conhecemos, não sabíamos que tínhamos o mesmo sobrenome: Cipriani. Só mais tarde, descobrimos que somos primos muito distantes. Não por mera coincidência, mas porque sempre foi muito comum o convívio entre as famílias de descendentes italianos. Quando me casei, meu avô, um homem sábio, aconselhou-me a iniciar

minha vida conjugal e construir minha família na Colônia do Marçal, bairro onde os descendentes italianos de nossa família se estabeleceram. Ele também me disse que a Colônia do Marçal era a "terra da fartura". Hoje, sou mãe de quatro filhos, tenho duas noras e três netos.

Essas experiências despertaram em mim o desejo de contar a história dos descendentes de imigrantes italianos que vieram para o Brasil e se estabeleceram no Núcleo Colonial da Colônia do Marçal, em São João del-Rei — do qual faço parte —, sob a perspectiva da cultura alimentar.

Desse modo, o objetivo desta pesquisa é buscar vestígios do passado, fragmentos de minhas lembranças para não deixar que essas histórias se percam no tempo. Para isso, os costumes alimentares, as conversas na mesa, as receitas, os ingredientes usados na cozinha das minhas famílias de descendentes italianos foram os instrumentos escolhidos a fim de relembrar, ainda que parcialmente, o passado.

Diante da cultura híbrida e multifacetada do nosso país, é fundamental refletir sobre aspectos que contribuíram e contribuem para evitar o apagamento da história de nossos antepassados. Também é uma forma de transmitir essas vivências e narrativas para meus filhos, netos, outros descendentes de imigrantes italianos e interessados em geral.

Minha entrada no Programa de Mestrado em Letras (Promel) aconteceu de uma forma muito atípica. Eu me recuperava de um estado de saúde bastante delicado, devido à Covid-19, em 2021. Nessa época, a sociedade passava por um momento de transformações, perdas e medos. Em razão de meu estado clínico, fiquei hospitalizada na Unidade de Tratamento Intensivo (UTI) da Santa Casa Da Misericórdia de São João del-Rei. Longe de casa, os dias pareciam uma eternidade e o vazio me fazia pensar no meu lar, no meu passado, na minha existência. Foi nesse contexto que, depois, quando eu fazia uma disciplina sobre *Memória e Identidade*, a professora Eliana Tolentino me sugeriu escrever um projeto de pesquisa a partir das minhas histórias. No entanto, mais do que apenas o meu relato pessoal, esta pesquisa busca lançar luz sobre a importância da culinária para o processo de adaptação dos imigrantes italianos em São João del-Rei, suas trajetórias e sua contribuição para o cenário cultural da cidade. Assim, além de ampliar o conhecimento sobre esse legado, o estudo pretende colaborar para a preservação da memória e da história da imigração italiana no Brasil.

Fundado em 2003, o *Mestrado em Teoria Literária e Crítica da Cultura*, do Programa de Pós-Graduação em Letras da UFSJ, baseia-se na concepção de que as culturas se reconhecem como projeções de alteridade, revelando tradições locais, regionais ou nacionais atravessadas pelos efeitos da globalização. A presente dissertação está vinculada à linha de pesquisa *Literatura e Memória Cultural* e propõe-se a estudar o texto narrativo e poético, investigando os processos de memória, transferência de identidades e apropriação cultural em contextos locais, nacionais e transnacionais. A pesquisa está alinhada ao projeto *Pós-Memória, Fotografia e Relato Oral: A Imigração Italiana em São João Del-Rei (1888-1950)*, produzido por minha orientadora, Prof^a Dr^a Kátia Hallak Lombardi. Além disso, está relacionada à série documental *Figli del Lavoro* (2024), idealizada pela professora, que retrata a história dos imigrantes italianos em São João del-Rei.

Desse modo, partindo das minhas lembranças sobre os costumes alimentares dos meus antepassados, dos procedimentos e preparos de receitas, dei início à pesquisa. Recordo-me, por exemplo, da massa aberta e disposta à mesa, cortada em pequenos quadrados e recheada com um preparo de carne bovina moída, queijo e condimentos. Cada quadrado era modelado e envolvido pelos dedos indicador e polegar formando, então, o pequeno chapéu, chamado de *cappelletti*.

As nossas famílias, com muitos filhos, juntavam-se na cozinha ao redor de uma grande mesa para o preparo da massa feita da mistura de ovos, água e farinha de trigo. As mãos que, para o plantio do arroz, do milho, de vários tipos de frutas e hortaliças ceifavam a terra com o uso do rastelo e da enxada, eram as mesmas que gesticulavam no ar e sovavam a massa por entre histórias, relatos cotidianos, anedotas e crianças correndo ao ritmo da viola que alguém tocava ao fundo.

Recordações como essas tornaram-se forças propulsoras para verificar de que maneira minhas lembranças podem contribuir para identificar traços identitários e culturais presentes na comunidade de italianos na Várzea do Marçal – que, atualmente, tornou-se um bairro chamado Colônia do Marçal – e, conseqüentemente, evitar o apagamento integral dessa história já bastante esquecida. Como escreveu Ricoeur (2007, p. 26), “[...] nada temos de melhor que a memória para garantir que algo ocorreu antes de formarmos uma lembrança”. Assim, por meio da memória, procurei alinhar retalhos do passado para recontar uma pequena parte da história dos imigrantes italianos na cidade de São João del-Rei.

A partir de minhas lembranças, recorri à autonarrativa como fio condutor desta dissertação, contando também com o suporte das imagens produzidas pela orientadora Kátia Lombardi. Como estratégia metodológica, adotou-se a distinção entre o texto de caráter teórico e o texto de natureza autonarrativa. As referências conceituais e teóricas foram elaboradas conforme as normas da ABNT, preservando-se o rigor acadêmico. Já os trechos referentes às reminiscências e aos relatos em primeira pessoa, foram destacados em itálico e com recuo, com o objetivo de evidenciar a enunciação subjetiva e a presença do narrador — o chamado “eu narrador”. Para o pesquisador italiano Massimo Montanari em sua obra *Comida como Cultura* (2008, p. 16), “a comida apresenta-se como elemento decisivo da identidade humana e como um dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la”. De acordo com o historiador, é possível interligar gastronomia, cultura e identidade por meio do preparo dos pratos e do desenvolvimento das receitas. A esse pensamento, acrescentamos a possibilidade de explorar tais conexões a partir da autonarrativa, utilizando as memórias registradas nesta pesquisa como ponto de reflexão e análise.

No caso da Várzea do Marçal, as tradições italianas sempre estiveram ligadas ao preparo de alimentos e à transmissão de saberes culinários. Isso pode ser observado, por exemplo, quando o preparo de um determinado prato evoca lembranças de momentos vividos pela família e é (auto)narrado por um descendente de imigrantes italianos. Tais memórias acabam por revelar traços identitários e culturais da vida de quem as produz. Nesse sentido, a memória individual contribui para que haja também uma memória coletiva. Observa-se que Montanari (2008) compartilha da visão do sociólogo Maurice Halbwachs, que afirma: “recorremos a testemunhos para reforçar ou enfraquecer e também para completar o que sabemos de um evento sobre o que já temos alguma informação, embora muitas circunstâncias a ele relativas permaneçam obscuras para nós” (Halbwachs, 2006, p. 29-30). Diante disso, as memórias reunidas neste trabalho podem ter interseções com as de outros descendentes, tornando-se coletivas e sendo rememoradas por diferentes gerações.

Walter Benjamin (1996) já havia argumentado que a transmissão de experiências de geração em geração cria uma conexão extrema entre o narrador e seu público e acumula conhecimento pela percepção dos detalhes contextualizados culturalmente: “são cada vez mais raras as pessoas que sabem narrar devidamente” (Benjamin, 1996, p. 197). Isso nos leva à pergunta: O que seria narrar devidamente?

Narrar não é somente contar uma história, mas transmitir uma experiência. Para Benjamin (1996, p. 201), “[...] o narrador retira da experiência o que ele conta: sua própria experiência ou a relatada pelos outros, e incorpora as coisas narradas à experiência dos seus ouvintes”. Nessa perspectiva, os episódios narrados podem ser construídos e modificados tanto pelo narrador quanto pelo leitor, já que, ao relatar de um ponto de vista pessoal, o narrador é capaz de criar uma trilha para quem lê, marcando um movimento eminentemente interpretativo.

É, portanto, com base nessa tradição de transmissão de experiência – que vem se perdendo ao longo dos tempos – que propomos relembrar, por meio dos hábitos alimentares, fragmentos do passado dos imigrantes italianos que se instalaram na Várzea do Marçal. Nesse sentido, volto-me às experiências que se passaram nos quintais, nas cozinhas e ao redor das mesas, em festividades especiais ou no dia a dia dessas pessoas no contexto são-joanense. Compreender e refletir sobre a tradição culinária italiana dos imigrantes instalados na Colônia do Marçal, sua cultura, enraizamentos e desenvolvimento é uma forma de contribuir com a identidade cultural dessa comunidade.

A pesquisa tem como base as obras do professor de História Econômica Medieval e História da Alimentação, na Universidade de Bolonha, Massimo Montanari, intituladas *Comida como Cultura* (2008) e *Histórias da Mesa* (2016). Na primeira, Montanari (2008) explora a relação entre a alimentação e a cultura ao longo da história. De acordo com o historiador, é possível identificar uma linguagem narrativa que interliga gastronomia, cultura, identidade e literatura no preparo dos pratos e no desenvolvimento das receitas. A comida é a expressão da cultura não só quando produzida, mas também quando preparada e consumida. A comida, para os seres humanos, é sempre cultura, lembra Montanari (2008), nunca apenas pura natureza. O historiador enfatiza que a comida é um elemento decisivo da identidade humana, além de ser um dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la.

Em *Histórias da Mesa* (2016), Montanari apresenta contos gastronômicos ambientados nos séculos centrais da Idade Média até o auge da Renascença em que, entre histórias verdadeiras e inventadas, eram narradas formas de expressar pertencas, identidades e culturas intermediadas pelo alimento. Pensamos como Montanari (2016), ao afirmar que todo ato ligado à comida, o mais simples que seja, o mais corriqueiro modo de preparo, até misturas e miscelâneas distintas de uma

cultura, está relacionado a conceitos que manifestam histórias, memórias e identidade cultural.

Com o propósito de compreender o sentido de identidade relacionado à cultura, recorreremos à obra de Stuart Hall *A Identidade na Pós-Modernidade* (2014). Nela, o autor tece considerações sobre o hibridismo cultural, sobre a identidade globalizada e em constante formação. Hall (2014) contextualiza a identidade na pós-modernidade e verifica fatores que influenciam na formação de identidades pela forma como as pessoas se veem e são vistas.

Para as considerações sobre o tempo que transcorre, carregando experiências, memórias e acontecimentos, recorreremos à obra *Tempo Passado* (2007), de Beatriz Sarlo. A autora analisa como a sociedade constrói narrativas e faz uma reflexão crítica sobre a subjetividade na cultura contemporânea, além de explorar questões relacionadas à cultura e memória. Sobre o processo da imigração italiana em Minas Gerais, recorreremos ao texto *Camponeses de Engenho e Arte* (2013), de Frederico Campoli, cientista e pesquisador italiano que, para concluir sua tese de doutorado pela Università dell'Aquila, na região italiana do Abruzzo, refez o percurso que milhares de seus compatriotas fizeram há um século, atravessando o oceano. A obra de Campoli nos propiciou vivenciar, perceber e imaginar a trajetória feita pelos imigrantes italianos, bem como suas alegrias e decepções.

A obra de Dauro José Buzzati, *Raízes Italianas em São João del-Rei* (1988), foi essencial para contextualizar a história da imigração italiana em São João del-Rei. Nela, o historiador apresenta as primeiras famílias de imigrantes italianos que se instalaram na cidade e conta como foi a trajetória vivida por essas famílias. De acordo com Buzatti (1988), as famílias italianas foram se fixando gradativamente em São João del-Rei a partir de 1888. O autor registrou cerca de duzentas e quarenta e cinco famílias, além de algumas que já se encontravam na cidade (Buzatti, 1988, p. 67).

Desse modo, a pesquisa desdobra-se em dois capítulos. Como abertura do primeiro capítulo, apresentamos, de maneira metafórica, a mesa como testemunha silenciosa, protagonista, responsável e conivente com as situações sucedidas às pessoas que a rodeiam. Nela, as memórias se revelam e são passíveis de autonomia existencial. Em seguida, como “prato de entrada”, trazemos um breve panorama sobre os registros da chegada dos imigrantes italianos ao Brasil, perfazendo um caminho por Minas Gerais, até a cidade de São João del-Rei, na Várzea do Marçal, e se

estabelecendo no Núcleo Colonial dos Imigrantes Italianos.

No segundo capítulo, como “prato principal”, introduzimos nosso objeto de estudo: minhas lembranças construídas a partir dos hábitos alimentares da família Cipriani e da comunidade de descendentes de italianos estabelecida no bairro Colônia do Marçal (antiga Várzea do Marçal). Começamos com uma reflexão sobre a cultura gastronômica dos imigrantes italianos. A partir de misturas, sabores e saberes procuramos estabelecer relações entre comida, cultura e identidades dos descendentes de imigrantes italianos em São João del-Rei. Para isso, o segundo capítulo foi dividido em cinco tópicos.

No primeiro tópico, *Comida como cultura*, inspirado na já mencionada obra de mesmo título de Massimo Montanari (2008), mostramos como os alimentos fazem parte da identidade cultural de um povo. No segundo tópico, trazemos algumas lendas e histórias sobre os alimentos para enfatizar o trabalho nas lavouras como fonte substancial dos imigrantes italianos. No terceiro tópico, analisamos a influência da alimentação na formação de identidades e no estímulo à memória cultural. No quarto tópico, retornamos ao passado por intermédio da autonarração e da memória. No quinto e último tópico, enveredo pelos caminhos de minhas memórias gustativas. Pelo registro (auto)narrativo das lembranças de hábitos alimentares e receitas aprendidas com os descendentes de imigrantes italianos, procuramos resgatar traços identitários dessa comunidade na Várzea do Marçal. Entre as receitas, trago as histórias do cappelletti, da polenta e do risoto. Por fim, como “sobremesa”, levantamos algumas considerações sobre os resultados da pesquisa. Complementando o percurso memorialístico autonarrativo, desenvolvido ao longo dos capítulos, optamos por incluir ao final do trabalho, alguns anexos que ampliam a compreensão de minha busca pelos vestígios do passado. A inserção desses materiais – como a certidão de nascimento e o batistério de meu trisavô, a árvore genealógica de minha família e a lista de sobrenomes dos imigrantes italianos em São João del-Rei – ilustra a tessitura da pesquisa e reafirma o meu pertencimento identitário.

1 MESA: A PROTAGONISTA DE UMA HISTÓRIA

*Um alimento não é somente bom para
comer,
mas para pensar.*

Claude Lévi-Strauss

Na porta de entrada para a pesquisa, utilizamos a *mesa* como metáfora do espaço aglutinador de vestígios do passado. Mais do que um local onde a família se encontra para as refeições, a mesa torna-se um cenário de recordações, onde os costumes herdados dos antepassados são rememorados e compartilhados. Qual a importância da mesa para os migrantes que vieram da Itália? O que a mesa representa para eles? Podemos dizer que a “memória senta-se à mesa”?

Para compreendermos o significado da palavra “mesa”, recorremos ao dicionário da língua portuguesa *Aurélio*. Segundo Aurélio Buarque (2009), a palavra “mesa é derivada do latim, ‘mensa’” e possui as seguintes definições:

1. Móvel, comumente de madeira, sobre o qual se come, escreve, trabalha, joga etc.
2. Conjunto do presidente e secretários de uma assembleia: a mesa da câmara.
3. A alimentação, o passadio, o sustento: casa de mesa farta.
4. O conjunto dos que estão à mesa para refeição.
5. Quantia fixa ou cumulativa de apostas em certos jogos de azar.
6. Designação comum a várias repartições pelas quais está dividido o serviço nas alfândegas.
7. Grade ou altar para comunhão.
8. Sessão de catimbau ou feitiçaria.
9. Estrado de madeira que constitui a parte principal de um carro de bois: carros de bois que levavam nas mesas e nos rebequéns as moças do engenho às festas da vila, com toldos vistosos de colchas das ilhas.
10. Geo. Camada horizontal limitada por todos os lados por escarpas, em geral abruptas. (Aurélio, 2009, p. 1122-1123).

A mesa é uma superfície impregnada de simbolismos e narrativas. Nela, o imigrante italiano encontra um espaço para expressar suas vivências, compartilhando sua experiência de vida por meio das histórias que conta. É também sobre a mesa que os alimentos são preparados e servidos. Em seu entorno, os imigrantes italianos relembram suas sagas nos navios para chegarem ao Brasil e os anos que sucederam já em terra brasileira. A mesa pode ser caracterizada como catalisadora de histórias que mesclam os fatos do passado com os do presente; ela constrói identidades, solidifica a cultura e ampara a gastronomia. A mesa funciona como um caleidoscópio que enlaça lembranças reais com fragmentos ficcionais.

No entendimento de Massimo Montanari (2016), a comida é um meio de comunicação que reflete as relações culturais e históricas das sociedades, nutre e expressa valores humanos. O autor destaca que as práticas alimentares, passadas de geração em geração, conservam a tradição cultural, conectam as pessoas e mantêm viva a memória coletiva.

A alimentação é uma forma de arte. Além de ser uma atividade cotidiana, é uma ferramenta pujante para o conhecimento da diversidade cultural. A mesa é um local de encontro, onde as pessoas compartilham suas narrativas, suas experiências. Montanari em sua obra *Histórias da Mesa* (2016) afirma que, em todas as sociedades, o sistema alimentar se organiza como um código linguístico portador de valores e acessórios. Em certo sentido, poderíamos dizer que a carga simbólica da comida é ainda mais forte quando ela é percebida como um instrumento de sobrevivência diária. Para o autor (2016), a fome certamente não permite muitas divagações para além da atenção imediata à detecção de recursos. Mas é aquela mesma atenção que delimita um universo simbólico de grande riqueza o qual configura a mesa como metáfora da vida. A fome manifesta a necessidade biológica que exige uma resposta imediata para saciar a carência do alimento. Da busca pela sobrevivência, a mesa se transforma num ambiente onde as histórias são compartilhadas, as memórias revisitadas e a existência revelada. A etimologia da palavra “convívio” sugere isso, identificando o viver junto (cum-vivere) com o comer junto. Montanari ressalta que:

Também a família camponesa define à mesa a própria identidade” Vivere a “uno pan e a uno vino” [viver com um pão e um vinho], ou seja, dividir a comida na linguagem medieval, é um modo quase técnico de dizer que se faz parte da mesma família. E ainda hoje, em várias expressões dialetais, a casa se identifica com a comida que permite à comunidade doméstica viver ali todos juntos: “Vamos para casa”, no léxico tradicional da Romagna quer dizer “Entremos na cozinha”. Em todos os níveis sociais a participação na mesa comum é o primeiro sinal de pertencimento ao grupo. Esse pode ser a família, mas também uma comunidade mais ampla: toda confraria, corporação, associação reafirma à mesa a própria identidade coletiva; toda a comunidade monástica se reconhece no refeitório, onde todos são obrigados a dividir a refeição. (Montanari, 2016, p. 158-159).

Tenho recordações das conversas, nas quais, entre risadas e braços gesticulando, assuntos diversos eram falados, tudo em volta da mesa. Recorro às minhas lembranças e volto ao passado: *Lembro-me de minha avó Geni estendendo sobre a mesa uma toalha de algodão com uma estampa alaranjada quadriculada. Isso me enchia os olhos de alegria por saber que estava na hora do almoço.*

Os objetos carregam vestígios do tempo e transformam-se em testemunhos emudecidos das experiências vividas. Em alguns casos, esses objetos são ressignificados como relíquias porque abrigam lembranças de alguém ou de algum momento extasiante do passado. Rachel Esteves Lima (2013, p. 35) descreve essas características ao afirmar que “[...] como suporte da memória, o objeto é atravessado por operações metonímicas que podem chegar a relegá-lo a uma existência sacralizada, transformando-se em relíquia, na medida em que se torna portador de um traço de alguém com quem esteve em contato”. Como exemplo pessoal e memorialístico desse processo, cito o uso da terrina de minha avó Geni nas refeições de minha família:

Minha avó colocava na mesa uma terrina branca (Fig.1) herdada de sua mãe. É importante ressaltar que essa terrina foi um presente de casamento que minha bisavó passou para sua filha, minha avó, que passou para sua filha, minha mãe. Após o falecimento de minha mãe, recebi a terrina de herança e atualmente a presenteei a meu filho em seu casamento. Ainda me lembro que, conforme a ocasião, às vezes, ela servia o macarrão ou a costela de porco curtida na gordura (banha) dentro dessa terrina. A gordura animal sempre foi um ingrediente muito utilizado na cozinha ítalo-brasileira. Ela é extraída de uma parte do corte do porco chamada de toucinho. O toucinho é levado em panela ao fogo para ser frito e formar o torresmo. A gordura animal é o caldo resultante do processo do derretimento do toucinho. Tenho em minhas lembranças aquela mesa comprida e farta de comida. Esse era um dos costumes de minha família: usar aquela terrina branca nos almoços aos domingos. Ainda preservo na família a terrina branca, que hoje branca não mais o é. Devido ao desgaste do tempo, ganhou uma aparência amarelada, com algumas ranhuras, mas a peça ainda me deflagra memórias nostálgicas do tempo dos meus avós

Figura 1 - Terrina e travessa da avó Geni



Fonte: Foto de Anderson Luiz B. F. Cipriani, 2024.

Nesta pesquisa, a mesa foi o espaço que escolhi para elaborar uma autonarrativa sobre o passado da minha família. Mais do que um simples móvel, ela se transformou em um lugar de memória, onde histórias foram lembradas. Assim, apoio o papel sobre a mesa e escrevo:

O ato de descrever minhas memórias, ao lembrar a minha convivência com os meus familiares e outras famílias descendentes de imigrantes italianos, os torna cúmplices de minha escrita. Na mesa, dispenso minhas mãos sobre o papel que me aguarda para registrar, mencionar e narrar minhas memórias do preparo de receitas, do preparo da mesma, do ritual de um prato gastronômico identitário como o cappelletti. Ao seu redor, entre pratos, travessas, terrinas ou “panaras¹”, as pessoas acomodam-se para comer e confraternizar. A mesa é lugar de rituais familiares.

Na mesa, acontecem também encontros a dois ou solitários, como o caso desta pesquisadora que procura conduzir uma autonarrativa ao revisitar suas lembranças. E, como escrito anteriormente, por entre histórias e memórias seguir com o desafio de rememorar o passado e referenciar a cultura de descendentes italianos pelo viés da gastronomia, além organizá-las em um texto. Podemos repensar a mesa como uma interlocutora da comunidade, que vai em busca de lembranças contempladas por uma atenta tessitura.

Na mesa – palco do dia a dia, onde as refeições acontecem e permeiam a troca de conhecimento, onde palavras são proferidas, saudades manifestadas – dispomos também a nossa própria memória. Nela, pessoas balbuciam, entoam cantos, gesticulam, acomodam seus braços como forma de descanso. Observamos também

¹ Panara: utensílio redondo, feito de madeira, usado pelos italianos para cortar e servir a polenta.

que os modos à mesa deixam transparecer traços da identidade de um indivíduo, pois, como propõe Lévi-Strauss (2006), apontam significados sociais e culturais compartilhados. E, ainda, metaforicamente, usamos a palavra "mesa" para expressar uma confissão, um desabafo, para exprimir a verdade: "jogar as cartas na mesa". Na mesa, a poesia desperta e o poeta dela se apodera, assim como o fez Ana Martins Marques, no poema "mesa":

mais importante que ter uma memória é ter uma mesa
 mais importante que já ter amado um dia é ter uma mesa sólida
 uma mesa que é como uma cama diurna
 com seu coração de árvore, de floresta
 é importante em matéria de amor não meter os pés pelas mãos
 mas mais importante é ter uma mesa
 porque uma mesa é uma espécie de chão que apoia
 os que ainda não caíram de vez (Marques, 2021, p. 41)

A poeta evoca memórias, afetos e histórias ao fazer uma reflexão sobre a mesa como um elemento vital para a existência. Para Marques (2021), a mesa permite a continuidade da vida, pois a escritora salienta que "mais importante que ter uma memória, é ter uma mesa". Segundo Marques (2021), a mesa é um lugar de encontros, um chão que apoia lembranças e entrelaça sentimentos. No poema, a mesa surge como uma âncora que abriga e segura os que "ainda não caíram de vez".

Essa metáfora se aplica à história dos imigrantes italianos, marcada por sua resistência. Mesa: cenário de gestos, de receitas transmitidas, de silêncios compartilhados. A mesa carrega, assim, receitas e gestos culinários, histórias que atravessam gerações. Por exemplo:

Com meus avós, aprendi que a mesa está vinculada ao ato de orar, agradecer o pão, o alimento. Mesa/templo: lugar sagrado, altar da Santa Ceia, onde Jesus proferiu a palavra, abençoou e fez a partilha do pão. Muitos religiosos, como a maioria das famílias de descendentes italianos, me ensinaram a história de como Jesus proferiu a Palavra, abençoou o pão e fez a partilha na cena da distribuição do pão e vinho pelos ritos da Eucaristia. Com isso, aprendi que o ato de sentar-se à mesa remete ao momento de preparar o corpo para a reflexão, conversas, confissões, relatos, perguntas, respostas, degustações.

Ao voltarmos nosso olhar para a história da imigração italiana, percebemos que, devido à escassez de alimentos, na Itália do final do século XIX e início do século XX, o pão, além de alimento sagrado, representou a luta e a sobrevivência desse povo em terras desconhecidas.

Quando nos referimos aos imigrantes italianos, percebemos que a herança

cultural e identitária, marcada pela alimentação, perpassa muito mais do que pensarmos em pizza, macarrão, massas e molhos. Imaginamos a mesa como suporte para a mistura das massas, para o apoio das mãos fatigadas pela jornada diária. Certamente nos vem a imagem de pessoas dispostas à mesa, falando concomitantemente; histórias são contadas e vivenciadas. Histórias essas marcadas pela escassez do alimento e pelo ideal de habitar em novas terras (Brasil) como fonte de melhor condição de vida. Podemos considerar a mesa como símbolo principal dos imigrantes italianos no Brasil, influenciadores da história/memória que revitaliza conversas, lembranças, receitas culinárias, identidades. E rastreia um passado que disponibiliza a sensação de herança cultural.

A mesa é um espaço de trocas, relações de pertencimento ou exclusão que reafirmam vínculos familiares. Montanari (2008) comenta que os indivíduos comunicam, expressam suas identidades e hábitos pelo ato de degustar os alimentos. A abordagem do autor situa o alimento no espaço da memória, no qual as receitas compartilhadas – no caso as receitas das famílias dos imigrantes italianos – remetem a histórias, procedimentos de preparo, experiências relacionadas aos saberes, sabores e aprendizados culturais.

A mesa é um objeto essencial em casas, pensões, hospedarias e restaurantes. Solitária em um canto do estabelecimento ou cercada de cadeiras altas, pesadas e majestosas por sua extremidade, ela parece observar os que circulam pelo local. De acordo com Montanari, a mesa narra o mundo:

A comida alimenta e a bebida mata a sede, mas comidas e bebidas são muitas outras coisas também. São formas de expressar pertencimentos, identidades, relações. São instrumentos de solidariedade e de comunicação. É por isso que toda narrativa sobre o alimento e a mesa possui uma densidade especial, uma trama de perspectivas que a enriquece de conteúdos e de significados. Pois narram-se coisas que, por sua vez, narram. As narrativas sobre a mesa têm tanto a dizer porque é a própria mesa que narra. Ela narra a fome e as maneiras como o homem procurou transformá-la em ocasião de prazer. Narra a economia, a política, as relações sociais. Narra os paradigmas intelectuais, filosóficos, religiosos de uma sociedade. A mesa narra o mundo (Montanari, 2016, p. 11).

O historiador argumenta que a prática de compartilhar o alimento é uma maneira imprescindível de afirmar a identidade familiar. Para ele, a cozinha funciona como o lugar primordial da casa, onde a refeição é partilhada e a mesa comum é apresentada como um sinal de pertencimento a um grupo, seja ele familiar ou coletivo. No caso das famílias italianas, observamos que a cozinha é o ambiente da casa que

possui maior espaço.

Os pratos contam histórias e as manifestações culturais são apreciadas pelos usos dos temperos, pelos modos e tempo de preparo. A mesa serve como suporte para o preparo das receitas e é o lugar onde a farinha entrelaçada aos ovos origina a massa que nutre e sustenta, fazendo-se assim um objeto precioso das lembranças, dos contos e causos. De um lado, o livro da nona aberto ou a própria memória ambulante indicando a sequência dos ingredientes. De outro, a massa estendida, tomando solavancos, mãos soltas que a contorcem como a envoltura de um balé e a sovam como um pugilista em busca do nocaute.

Para Montanari (2016), a mesa funciona como um elemento narrativo que representa a cultura, em seus aspectos alimentares, sociais, culturais e econômicos. Para o pesquisador, as práticas alimentares simbolizam a memória e a identidade de um povo.

A mesa é o palco das competições e julgamentos. Nela, os júris observam e permitem a nota casual do indivíduo a ser julgado por sua conduta. É o lugar do veredito onde a sentença é proferida. A mesa recebe a essência da vida onde o nascituro se anuncia. A mesa acomoda o corpo que jaz.

1.1 Memória: o prato principal

A busca de fragmentos do passado por meio de costumes alimentares constitui uma importante perspectiva para a valorização e a continuidade da cultura da comunidade italiana em São João del-Rei. No entendimento do sociólogo Maurice Halbwachs (2006), “recorremos a testemunhos para reforçar ou enfraquecer e também para completar o que sabemos de um evento sobre o qual já temos alguma informação, embora muitas circunstâncias a ele relativas permaneçam obscuras para nós” Explana o autor:

O primeiro testemunho a que podemos recorrer será sempre o nosso. Quando diz: “não acredito no que vejo”, a pessoa sente que nela coexistem dois seres - um, o ser sensível, é uma espécie de testemunha que vem depor sobre o que viu, e o *eu* que realmente não viu, mas que talvez tenha visto outrora e talvez tenha formado uma opinião com base no testemunho de

outros. Assim, quando voltamos a uma cidade em que já havíamos estado, o que percebemos nos ajuda a reconstituir um quadro de que muitas partes foram esquecidas. Se o que vemos hoje toma lugar no quadro de referências de nossas lembranças antigas, inversamente essas lembranças se adaptam ao conjunto de nossas percepções do presente. É como se estivéssemos diante de muitos testemunhos. Podemos reconstruir um conjunto de lembranças de maneira a reconhecê-lo porque eles concordam no essencial, apesar de certas divergências. (Halbwachs, 2006, p. 29).

Ao considerar os argumentos de Halbwachs (2006) sobre a memória coletiva, percebemos que o primeiro testemunho reconhecido pela memória é aquele vivenciado pelo próprio sujeito. O autor explica que as recordações não existem isoladamente; elas são moldadas tanto pelas experiências pessoais quanto pelos relatos de outras pessoas. Dessa forma, ao reconstruirmos o passado no presente, recorreremos às nossas memórias, que, por sua vez, são influenciadas pelo contexto social e pelas lembranças compartilhadas.

Diante desse cenário, a memória individual registra as histórias vividas e possibilita que as lembranças sejam influenciadas e resignificadas pelo outro. Essa perspectiva pode ser associada aos modos e hábitos alimentares dos imigrantes italianos, nos quais a memória coletiva se manifesta como o "prato principal" — um elemento que exemplifica as práticas culturais herdadas e constantemente revisitadas ao longo das gerações.

Ao preparar receitas tradicionais e compartilhar refeições, seja no cotidiano ou em celebrações, as famílias reafirmam seus laços e fortalecem sua identidade cultural. O ato de cozinhar e se reunir à mesa torna-se, assim, um mecanismo de preservação da memória, que se mantém viva no presente. Para Halbwachs (2006), a memória coletiva não é estática, mas está em constante adaptação ao tempo presente, resignificando o passado de acordo com as necessidades e experiências do grupo.

As recordações dos hábitos alimentares de minha família (Cipriani) e da comunidade de descendentes italianos situada no bairro Colônia do Marçal conduzem minha memória individual à memória coletiva, em consonância com a perspectiva de Halbwachs (2006). Segundo o sociólogo (2006), a memória é compartilhada quando grupos sociais transmitem suas práticas comuns, verificadas pelos rituais à mesa, pelos hábitos alimentares transmitidos de geração a geração. Essas memórias são consideradas manifestações culturais de pertencimento e identidade.

No caso das famílias citadas acima, essas manifestações são percebidas pelos

modos de preparar a polenta, o risoto, o cappelletti, dentre outros pratos. As histórias lembradas e contadas relatam momentos, acontecimentos que carregam vestígios do passado e evitam o apagamento das tradições da cultura e das identidades familiares.

Diante da atmosfera globalizada em que percebemos a ameaça singular de apagamento do passado, Montanari (2016) nos convida a explorar o mundo por meio da comida ao destacar a relação entre memória, cultura e hábitos alimentares. Nesse sentido, os pratos tradicionais, os rituais no preparo dos alimentos e até mesmo a mesa são considerados patrimônios alimentares que possibilitam e manifestam formas de pertencimento e traços de identidade de uma cultura.

A diversidade de experiências e significados associados à culinária vai além do simples ato de preparar os alimentos, estendendo-se desde a escolha dos ingredientes até o cozimento. Durante esse processo, revivemos tradições, reafirmamos nossas raízes, preservamos a cultura e fortalecemos nossas identidades.

1.2 Breve história da imigração italiana no Brasil

Na primeira metade do século XIX, o norte da Europa estava começando a vivenciar a Revolução Industrial, evento histórico que causou grandes transformações na sociedade e melhorias nos sistemas de transportes, no controle de doenças e da mortalidade, além de um grande aumento na capacidade de produção de mercadorias, tanto no campo como na cidade (Bertonha, 2004, p. 06).

No entanto, com a chegada da Revolução Industrial, houve a concorrência entre os grandes produtores agrícolas e as novas indústrias que produziam alimentos e produtos manufaturados em grande escala e baratos. Esse acontecimento arruinou milhões de artesãos e pequenos agricultores. Devido ao crescimento rápido da população, o trabalho tornou-se mais escasso e muitas pessoas tiveram que optar por trabalhar como operárias nas fábricas ou tentar a vida em outro país, o que foi a preferência de muitos.

Segundo o historiador Gilberto Cotrim (2002), antes de 1860, a Itália estava dividida em vários pequenos estados, normalmente fracos e dominados por outras

potências europeias. A região do Vêneto e da Lombardia era parte do Império Austríaco, enquanto a região de Roma e do Lazio era propriedade da Igreja Católica. A região de Nápoli e a Sicília, por sua vez, formavam o Reino das Duas Sicílias, ligado à Espanha e depois à família Bourbon.

Conforme Cotrim (2002), as ideias de que a Itália devia formar um só país (Unificação Italiana) tomaram força apenas no século XIX e se completaram através do reino do Piemonte. Tal reino manobrou entre as rivalidades europeias e, lentamente, conseguiu aumentar seu território. Em 1859, a Lombardia foi anexada após uma guerra com a Áustria. Em 1860, vários pequenos condados (Parma, Módena e outros) e o reino das Duas Sicílias foram ocupados. Em 1861, Vítor Manuel, o rei do Piemonte, foi proclamado rei da Itália, com a capital em Torino. Em 1866 e 1870, foram anexados, respectivamente, o Vêneto e Roma, para onde se transferiu a capital. Para o historiador, a Unificação Italiana decepcionou muitas pessoas porque dela esperavam maior igualdade social. A rivalidade entre o Sul e o Norte e o domínio austríaco sobre alguns territórios que a Itália considerava de seu domínio, como o Tirol e o Trento, levaram o país à Primeira Guerra Mundial em 1915.

De acordo com Bertonha (2002), foi com a unificação do país que a Itália se formou como mercado capitalista consubstanciado. Além disso, a política do novo Estado, que privilegiava a indústria em prejuízo do campo (taxando-o e aplicando os recursos na infraestrutura industrial), e que não se esforçava para combater os latifúndios do Sul da Itália, mantinha os camponeses em grande pobreza. Portanto, no entendimento do autor, o motivo principal que levou os italianos a emigrarem em grande número a partir de 1870, além de outros motivos, como a procura de novos mercados para suas empresas e negócios, fuga da perseguição política e do serviço militar, foi a entrada do capitalismo no campo juntamente com as peculiaridades da economia e sociedade italianas (Bertonha, 2004).

Segundo o historiador (2004), o que de fato provocou a vinda de imigrantes italianos para o Brasil foi a falta da mão de obra necessária para manter as lavouras de açúcar, fumo, mate e, acima de tudo, o café, que faziam a riqueza do país no século XIX. Com o fim do tráfico negreiro, os fazendeiros preocuparam-se com o problema da falta de mão de obra para a produção das fazendas.

Temendo a redução ou mesmo a perda do braço escravizado, fazendeiros paulistas abastados levantaram, então, suas vozes, clamando pela vinda do imigrante.

E esse clamor se fez ouvir nos rincões da longínqua Itália, onde o povo e principalmente o agricultor menos afortunado vivia subjugado por uma situação político-econômica deficitária e de perspectivas duvidosas. Paralelo a esse contexto, em *Figli del Lavoro*, Lombardi (2024) relata que:

No final do século XIX, com o fim da escravidão e a escassez de mão de obra na agricultura, iniciou-se no Brasil uma campanha de incentivo à imigração de povos europeus que, entre outros fatores, corroboravam a política de “branqueamento” do país. Um dos fluxos migratórios mais intensos foi o de italianos. A Itália, após a unificação, passava por um período conturbado, marcado por uma economia debilitada e agravado por problemas de superpopulação, miséria e doenças. (Lombardi, Abertura episódio 01, 2024, s/p)

Conforme Bertonha (2004), os fazendeiros consideraram que a imigração dos europeus seria o ideal. Trazendo os imigrantes de forma contínua e saturando o mercado de trabalho, os proprietários rurais garantiriam a mão de obra, força do trabalho necessária para manter a expansão dos cafezais (que aumentaram de 221 para 685 milhões de pés em São Paulo entre 1888 a 1902). Para isso, foi preciso contar com um método indutivo da imigração que fosse mais eficiente e lucrativo, chamado de “colonato”. Jorge Silva de Oliveira aduz:

Com a promessa de que, no Brasil, os italianos seriam recebidos de braços abertos, haveria terra demais para ocupar e fariam fortuna facilmente e a larga distribuição de prospectos, dados, informações e estatísticas, nem sempre confiáveis, os arautos dos agentes de viagem e financiadores da corrente migratória corriam sôfregos aldeias e burgos, feudos e herdades, para aliciar adesões à aventura que lhes proporcionavam fabulosos lucros. (Oliveira, 2000, p. 28).

Agentes de propagandas recrutados pelo governo do estado de São Paulo percorriam as cidades do Norte da Itália, dizendo maravilhas do Brasil e prometendo enriquecimento rápido e terra para os que quisessem emigrar. Além disso, esses agentes ofereciam aos emigrantes a passagem de navio, paga pelo governo paulista e brasileiro, o que estimulava a emigração daqueles que não podiam pagar a passagem para a América por conta própria. Deixar para trás uma vida sem perspectiva e construir a terra prometida, cheia de riquezas à sua espera, era o sonho de todos. Significava fazer a “América” (Oliveira, 2000, p. 29).

A expressão “fazer a América” tornou-se símbolo do desejo de ascensão social dos imigrantes italianos que, entre o final do século XIX e início do século XX, deixaram sua terra natal em busca de melhores condições de vida. Para muitos, o Brasil representava essa terra prometida, repleta de oportunidades e riquezas a serem

conquistadas. No entanto, a realidade encontrada foi, muitas vezes, diferente do sonho propagado. Segundo Oliveira (2000), a adaptação ao novo país exigiu sacrifícios, trabalho árduo e, em muitos casos, a frustração diante das dificuldades. Apesar dos desafios encontrados, muitos imigrantes conseguiram consolidar suas vidas no Brasil, seja na agricultura, no comércio ou na indústria. Conforme argumenta Oliveira (2000, p. 34), "fazer a América não era apenas enriquecer, mas garantir um futuro digno para as próximas gerações".

O autor revela que a viagem para o Brasil iniciava-se nos mais variados pontos da Itália. Viajando a pé, carregando sobre os ombros as suas pobres e pesadas bagagens ou em carros puxados por mulas, os italianos dirigiam-se para a estação ferroviária mais próxima e, de trem, seguiam até a cidade de Gênova.

Embora Gênova fosse um dos principais portos de embarque para os imigrantes italianos, servindo como ponto de partida para muitos que seguiam rumo à América, Oliveira (2000) explica que a travessia para o Brasil começava com uma série de desafios.

Para os imigrantes, Gênova representava não apenas uma estação de passagem, mas também um momento de frustração e angústia, pois a partir dali começavam a encarar uma burocracia difícil de ser superada. Os imigrantes italianos ficavam em alojamentos improvisados e precários, utilizados para acomodar um grande número de pessoas. Tal situação gerava desconforto, insalubridade e incerteza.

Além disso, as famílias precisavam dividir espaços apertados, o que aumentava as dificuldades da viagem. Nesse âmbito, o autor menciona a questão dos documentos, passaportes e licenças como outro grande obstáculo, porque muitos não sabiam ler e escrever, o que dificultava o processo de legalização dos documentos e organização do embarque para a viagem.

Segundo o autor (2000), as famílias italianas adquiriam as passagens de forma coletiva, ou seja, viajavam em grupos maiores, formando um coletivo de famílias com o intuito de dividirem o custo das passagens, porque não tinham recursos para comprar a passagem individual e viajarem sozinhos.

Oliveira (2000) comenta que a partida dos imigrantes italianos era emotiva e tumultuada. No cais do Porto de Genova, mil e quatrocentos a mil e quinhentos

passageiros se misturavam com os milhares de parentes, amigos e italianos que iam até o porto levar um adeus emocionante, penoso e difícil. O historiador (2000) menciona que os imigrantes eram divididos em grupos separados e preparados para o embarque. Era preciso manter as famílias sempre juntas, pois as crianças se perdiam e se misturavam na multidão. Cuidar das crianças e das malas não era tarefa fácil. As crianças agarravam-se às saias das mães ou às calças dos pais e, com medo e pavor, choravam muito (Oliveira, 2000, p. 31).

Tal acontecimento é percebido quando Dauro José Buzatti (1988), na sua condição de pesquisador e descendente de imigrantes italianos, sinaliza o “Addio” nas primeiras páginas de sua obra:

O aceno da passagem paga, da riqueza do solo e da terra fértil para o cultivo e moradia eram condições demasiadamente atraentes para aqueles que passavam dificuldades inexpugnáveis, às vezes associadas à fome e à miséria, e partiam, pensando em voltar um dia, embora no fundo de seus corações pressentissem, como bem decantava o poeta que:
 “L’ acqua di quel gran mare
 é l’ acqua dell’ oblio... (C. Gentile)²
 E sobem a prancha silenciosamente, sufocando no peito um amargo “addio”.
 (Buzatti, 1988, p. 15)

Para enfatizar a aventura, a esperança por dias melhores e também a tristeza da partida da terra natal, Buzzati apresenta o relato do emigrante Broetto Alessandro, quando o navio deixava lentamente o Porto de Gênova:

A prancha foi retirada e o piróscafo começa a afastar-se pouco a pouco da terra. O momento é solene e comovente. É inútil qualquer descrição por quanto bela. É preciso provar para saber que sentimento vivíssimo se experimenta ao ver a Itália que se afastava ao agitar-se pelo vento dos lenços de toda a multidão que se tinha reunido no cais, ao agitar dos chapéus que marcavam uma última saudação quando a voz não chega mais. É a pátria que nos foge, dizia alguém, é a Itália que desaparece dos nossos olhos, dizia um outro e uma impressão profunda comovia o nosso coração”. (Buzatti, 1988, p. 16).

De forma complementar, Jorge Silva de Oliveira (2000, p. 31) discorre sobre a difícil trajetória da Itália para o Brasil: “o comandante mandou levantar a escada e o navio deu um apito forte que deixou todo mundo tonto.

[...] Aqueles que estavam no navio permaneceram por algum tempo no tombadilho com o coração confrangido e um soluço preso na garganta [...] Mas, quando o navio ganhou distância enfrentando grandes ondas que o desequilibravam e provocavam enjoos nos passageiros e apenas se percebia a silhueta da costa, cada qual cuidou de procurar o seu alojamento de terceira classe. Eram compartimentos coletivos com 4, 6, 8 e até 10 leitos, muito apertados e sem qualquer conforto, recebendo pouco ar e pouco sol, servidos

² “A água daquele grande mar
 É a água do esquecimento”. (C. Gentile)

por raros sanitários, sendo o banho quase impossível (Oliveira, 2000, p. 32).

De acordo com Oliveira (2000), muitos imigrantes adoeceram durante a travessia marítima, sofrendo com vômitos constantes e fraqueza extrema. Aqueles que não resistiam eram lançados ao mar. A escassez de água potável era uma dificuldade constante, levando-os, em alguns momentos, a matar a sede sugando um pano úmido. A alimentação também era precária, resumindo-se a uma sopa rala e sem tempero.

Conforme o relato de Oliveira (2000), o navio parou para reabastecer em São Vicente, arquipélago de Cabo Verde, na África e, de lá, partiu direto para o Brasil. Com a embarcação em alto mar, os problemas reapareceram: náuseas, falta de leite, de água e de alimentos. As mulheres que amamentavam ficavam muito fracas, as crianças ficavam doentes e muitas delas também faleceram. No navio não havia um refeitório para os passageiros de terceira classe. A alimentação era trazida em enormes recipientes de cobre ou estanho sobre vagonetes e não tinha qualidade nenhuma. O passageiro, em fila, com um prato fundo de folha de flandres, tratava de receber a sua porção e sentava-se em bancos corridos.

Oliveira (2000) salienta ainda que, para quebrar a monotonia da viagem, os homens jogavam cartas de baralho e as mulheres tricotavam. Muitos praticavam a reza coletiva antes de se recolherem, à noite. Celebravam a missa aos domingos no tombadilho do navio. Para matar a saudade da Itália e aliviar os sofrimentos, os imigrantes cantavam em coro belas canções italianas e também dançavam. Apesar de todos os dissabores da viagem, entre os italianos, havia um forte sentimento de fraternidade pelo fato de estarem próximos a famílias conhecidas e fortalecidos pelo único ideal: a busca pelo desconhecido, que julgavam ser maravilhoso.

E assim, por iniciativa desses fazendeiros, incentivados pelo Governo Imperial, começaram a chegar ao Brasil os primeiros imigrantes, principalmente do norte da Itália, a região mais atingida pela crise. Entre os países que receberam a grande corrente europeia de migrantes, o Brasil se coloca como um dos destinos mais receptivos devido ao fato de possuir uma população pequena em relação à sua enorme extensão, o que favoreceu a expansão migratória. (Campoli, 2013, p. 33).

Os estados de São Paulo, Rio de Janeiro, Espírito Santo e os estados do Sul foram destinatários privilegiados da imigração italiana. Foram os primeiros a receber

a quase totalidade dos contingentes italianos que se dirigiam ao país. Mas os italianos também deram a Minas Gerais uma contribuição muito importante, marcando significativamente os futuros arranjos sociais e territoriais. (Campoli, 2013, p. 34).

Arraigados pela coragem e esperança de uma vida próspera, os primeiros imigrantes italianos desembarcaram no Porto de Santos e foram direcionados para os estados do Sul e Sudeste do Brasil.

Devido à produção extensiva de café no país, a substituição da mão de obra escravizada pela assalariada afirmou-se como o fator de maior impacto sobre a economia, sobre a política e na evolução tanto da sociedade mineira quanto de outros estados brasileiros. Campoli (2013, p.14) considera que “entender o processo migratório é fundamental para a compreensão da história cultural de um país, e representa também um enorme desafio de pesquisa. Boa parte dos costumes de um povo vem de influências estrangeiras”.

De acordo com os dados do Censo do Brasil de 1890, a população de Minas Gerais, no final do século XIX, era de 3.000.000 de habitantes. A sociedade encontrava-se dividida. Havia uma classe rica que dominava a economia; os escravizados, recém-libertados, que representavam pouco mais de 300.000 indivíduos, e uma enorme massa de libertos, de mestiços e de brancos como restante.

Diante desse quadro, o sistema econômico enfrentou um conjunto de problemas que indicavam um provável colapso. A mudança de mão de obra escravizada para mão de obra livre e assalariada foi muito difícil.

Em 1888, concretizou-se a vontade do imperador D. Pedro II, com a inauguração e o funcionamento efetivo de duas colônias rurais, promovidos pelo governo provincial mineiro: o Núcleo Rodrigo Silva, em Barbacena, e o Núcleo Colonial Várzea do Marçal, em São João del-Rei.

1.3 A chegada dos imigrantes italianos em São João del-Rei

Em *Figli del Lavoro*, Lombardi (2024) ressalta a chegada dos primeiros imigrantes italianos em São João del-Rei:

Muitos núcleos coloniais foram criados em todo o Brasil. Um deles foi montado em São João del-Rei, Minas Gerais. Em novembro de 1888, chegaram as primeiras famílias com a promessa de terra, moradia e sustento, mas as coisas não ocorreram como previsto. Os imigrantes passaram por muitas dificuldades e tiveram uma vida marcada pelo trabalho árduo (Lombardi, 2024, 56” até 1’21”).

De acordo com o Instituto Histórico e Geográfico de São João del-Rei – IHG-SJDR (1988), a chegada dos Italianos na cidade foi um grande marco. Em homenagem ao centenário da Colônia Italiana em São João del-Rei, a pesquisadora Maria Lúcia Monteiro Guimarães (1988) destacou que as notícias sobre a vinda dos imigrantes italianos para a localidade começaram a surgir em 1886, noticiadas pelo jornal local *O Arauto de Minas* em janeiro do mesmo ano.

Guimarães (1988) afirmou que, em julho de 1888, *A Gazeta de Minas*, outro periódico local, registrou a aquisição de terras pelo governo da província para a instalação do Núcleo Colonial de São João del-Rei e a informação de que o Dr. Armênio de Figueiredo, engenheiro-chefe da comissão de medição de terras na cidade, demarcou e supervisionou a área onde ocorreria a instalação dos imigrantes, enfrentando desafios como a construção de moradias e a organização de infraestrutura básica para as famílias recém-chegadas.

Segundo a pesquisadora (1988), a partir de outubro do mesmo ano, passaram pela cidade algumas famílias italianas destinadas às fazendas do município de São João del-Rei e de outros vizinhos. Vieram todos da hospedaria dos imigrantes de Juiz de Fora. Em novembro, mês consecutivo, foi instalada a hospedaria dos imigrantes de São João del-Rei, num grande sobrado ainda hoje existente no Largo do Carmo, atual Solar da Baronesa, destinado a eventos culturais da Universidade Federal de São João del-Rei.

Segundo Guimarães (1988), Severiano de Resende, natural de São João del-Rei, fundador do jornal *Arauto de Minas*, professor de português, deputado provincial e escritor, ofereceu-se voluntariamente para dirigir a hospedaria e, ao mesmo tempo, teve início a construção de galpões que deveriam abrigar provisoriamente os imigrantes no núcleo colonial.

Maria Lúcia Monteiro Guimarães (1988) relata que aos imigrantes deveriam ser fornecidos gêneros alimentícios e transporte gratuito até seu destino. Por concorrência pública, ficou encarregado do fornecimento da alimentação o Sr. Antônio Homem de

Almeida, avô materno do quase futuro presidente do Brasil, Tancredo de Almeida Neves.

Após tomadas todas essas providências, no dia 3 de dezembro de 1888, chegaram a São João del-Rei, em comboio especial da antiga Estrada de Ferro Oeste de Minas, a primeira leva de imigrantes destinados ao núcleo colonial. Era um grupo de 102 pessoas, entre adultos e crianças, que formavam 22 famílias. Havia também alguns solteiros, que tinham deixado a Itália em busca de melhores condições de vida. De acordo com o historiador Buzzatti, (1988) foram recebidos calorosamente pelo povo e pelas autoridades da época, na Praça da Estação, com uma festiva banda de músicos (Buzzatti, 1988).

Guimarães (1988) complementa que, da hospedaria, os colonos foram encaminhados para o núcleo colonial da Várzea do Marçal, as depois conhecidas como colônias do Briguenti e do Giarola, para o Felizardo e Recondengo, do outro lado do Rio Carandaí, e para a antiga fazenda do José Teodoro, situada na margem esquerda do Rio das Mortes. Essa configuração territorial reflete a expansão das colônias na região, marcada pela ocupação de imigrantes e pelo desenvolvimento agrícola ao longo dos cursos d'água que cortam a paisagem mineira.

1.4 Núcleo colonial dos imigrantes italianos

De acordo com Frederico Campoli (2013, p. 128), “uma página importante da história da imigração italiana em Minas Gerais foi escrita em São João del-Rei”.

São João del-Rei está localizada na região sudeste de Minas Gerais, nos Campos das Vertentes. De acordo com dados pesquisados no *website* da Biblioteca Municipal Baptista Caetano de Almeida, a pesquisadora Cristina Ávila informa que o antigo Arraial Novo do Rio das Mortes deu origem à cidade de São João del-Rei. Os primeiros sinais de ocupação do Arraial remontam a 1704, quando o paulista Lourenço Costa descobre ouro no Ribeirão de São Francisco Xavier, ao norte da encosta da Serra do Lenheiro.

Nessa época, Lourenço Costa trabalhava como escrivão no Porto Real da

Passagem, local onde Antônio Garcia da Cunha, genro e sucessor de Tomé Portes Del Rey explorava a travessia do Rio das Mortes.

Com a descoberta, as terras são distribuídas a várias pessoas, que começam a explorar as margens do ribeirão. Pouco tempo depois, o português Manoel José de Barcelos encontra mais ouro na encosta sul da Serra do Lenheiro, num local chamado Tejuco. Aí se fixa o primeiro núcleo de povoamento que daria origem ao Arraial Novo de Nossa Senhora do Pilar, mais tarde Arraial Novo do Rio das Mortes.

Segundo a autora, como outros arraiais mineradores, o povoado surge a partir de uma Capela erguida em devoção à Nossa Senhora do Pilar, ao redor da qual vão se fixando bandeirantes e aventureiros que chegam à região atraídos pelo ouro. A cada dia, uma casa de taipa é levantada e, aos poucos, novas capelas e moradias vão formando outros aglomerados urbanos.

Cristina Ávila revela que, devido ao seu desenvolvimento, em oito de dezembro de 1713, a localidade é elevada a Vila e recebe o nome de São João del-Rei em homenagem a Dom João VI, rei de Portugal. No ano seguinte, é nomeada sede da Comarca do Rio das Mortes. Desde os tempos de sua formação, desenvolve-se aí uma vasta produção mercantil e de gêneros alimentícios, resultantes tanto da atividade agrícola quanto da pecuária.

Em 1838, a progressista Vila de São João del-Rei tornou-se cidade. Nessa época, possuía cerca de 1.600 casas, distribuídas em 24 ruas e 10 praças. Ainda no século XIX, contava com casa bancária, hospital, biblioteca, teatro, cemitério público construído fora do núcleo urbano, além de serviços de correio e iluminação pública a querosene.

São João del-Rei desenvolveu-se ainda mais com a inauguração, em 1881, da primeira seção da Estrada de Ferro Oeste-Minas, que ligava as cidades da região a outros importantes ramais da Estrada de Ferro Central do Brasil. Em 1893, a instalação da Companhia Industrial São Joanense de Fiação e Tecelagem trouxe novo impulso à economia local, a tal ponto que a cidade foi novamente indicada para sediar a capital de Minas Gerais. Em junho do mesmo ano, o Congresso Mineiro Constituinte aprovou, em primeira discussão, a mudança da capital para a região da Várzea do Marçal, subúrbio de São João del-Rei. No entanto, numa segunda discussão, Belo Horizonte foi a escolhida para ser a capital mineira.

Campoli (2013, p.128), menciona que a cidade se destacou como um dos poucos polos bem-sucedidos de concentração da breve imigração subvencionada durante o período monárquico, após a promulgação da Lei nº 3.417, de 26 de agosto de 1887. Essa fase facilitou o ingresso dos imigrantes italianos em São João del-Rei, pois, conforme especificado na referida lei, as despesas com transporte eram custeadas e, pela primeira vez, havia a possibilidade de trabalhar a terra em um lote colonial que poderia vir a ser propriedade do imigrante. Em sua pesquisa, Campoli comenta que:

Em 1881 o governo provincial manifestou a intenção de querer criar nos arredores de São João del-Rei uma colônia de imigrantes. A ideia era instaurar um núcleo colonial e cultivar uvas, hortaliças, cereais, tabaco, animais de terreiro e de pasto, destinados ao consumo na cidade de São João del-Rei e nas localidades próximas aos ramais da ferrovia em construção. O jornal Arauto de Minas de 24 de abril de 1881 relata a visita do Imperador vindo, através da estrada de ferro recentemente construída, ao local escolhido para uma possível instalação do núcleo colonial. A vontade de se criar colônias em São João del-Rei pode ser enquadrada em um projeto mais amplo do imperador, de substituição progressiva da mão de obra escravizada pela assalariada e de incremento demográfico (Campoli, 2013, p. 129).

Nesse contexto, verificamos que, de acordo com dados extraídos do portal do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), a construção da estrada de ferro (1878–1881) e a chegada, em 1886, de imigrantes oriundos de Bolonha e Ferrara, na Itália, aceleraram o progresso do município de São João del-Rei.

Campoli (2013) relata que, em janeiro de 1888, por conta e ordem do Ministério da Agricultura do governo imperial, foi formada uma comissão para identificar, com precisão, mil alqueires de terra na localidade da Várzea do Marçal. Um procurador foi encarregado de pagar o valor correspondente aos respectivos proprietários. Após um mês, iniciou-se a taqueometria para a subdivisão da área em cem lotes, cada um com 17 hectares, dotados, ao menos no projeto inicial, de uma casa colonial com formas e dimensões pré-determinadas.

O Núcleo Colonial, situado a uma altitude de 860 metros em relação ao nível do mar, localizava-se a cinco quilômetros do centro de São João del-Rei. Era cortado pelo Rio das Mortes - navegável em seu trecho na colônia -, pelo Rio Carandaí e por diversos córregos afluentes. A subdivisão e o formato dos lotes coloniais obedeceram, como regra principal, à presença de água, que acabou por determinar a própria configuração da colônia.

Um ramal da Estrada de Ferro Oeste de Minas atravessava a colônia, em sua

porção ocidental, ladeado pela estrada principal. Em 1889, a colônia já estava em pleno funcionamento, com todos os lotes atribuídos. Em 1891, residiam no local 97 famílias de colonos italianos, totalizando 479 indivíduos. A produção agrícola dos lotes coloniais incluía 491 alqueires de milho, 55,7 de arroz, 0,4 de café, três carros de boi de mandioca, 0,2 de trigo, 17 de feijão, 77 de batatas, 300 kg de uvas, além de maçãs, peras e pêssegos (Campoli, 2013, p. 130).

No entanto, Campoli (2013) salienta que, a partir do momento em que o município de São João del-Rei passou a ter jurisdição sobre o Núcleo Colonial, começaram a surgir falhas em seu funcionamento - presentes desde a fundação da colônia. A mais significativa delas foi o fato de os colonos terem sido alojados antes da construção definitiva das casas e de outras estruturas fundamentais para garantir condições adequadas de vida. Muitas famílias foram abrigadas em galpões provisórios construídos pelo estado, ou então tiveram que compartilhar uma única casa com outras famílias, enquanto aguardavam os recursos necessários para construir sua própria moradia (Campoli, 2013, p. 131).

Maria Lucia Monteiro (IHG-SJDR, 1988), em consonância com a pesquisa de Campoli (2013), acrescenta que, inicialmente, os colonos permaneceram nesses galpões provisórios. As obras eram realizadas pelos próprios colonos, que recebiam uma verba de cem mil réis, além de um salário correspondente a dois dias de trabalho por semana. Os demais dias eram destinados às atividades agrícolas. Os colonos fabricavam os adobes e as telhas, enquanto a madeira era fornecida pelo poder público.

Nessa situação, alguns incidentes marcaram os primeiros tempos, provocados pela insatisfação de imigrantes que esperavam receber um atendimento mais adequado. As principais causas dessa insatisfação foram a demora na transferência da hospedaria para a colônia, a designação de algumas famílias para fazendas particulares e a baixa qualidade da alimentação oferecida.

Segundo Oliveira (2000), de modo geral, os recursos disponibilizados pelo governo eram insuficientes para atender às reais necessidades dos imigrantes e, além disso, chegavam com considerável atraso. Os colonos permaneceram por um tempo em galpões coletivos, em condições precárias de higiene e conforto, com capacidade para abrigar entre 60 e 70 pessoas cada. O Brasil, infelizmente, não cumpriu integralmente os acordos firmados com os imigrantes, o que gerou revolta entre eles,

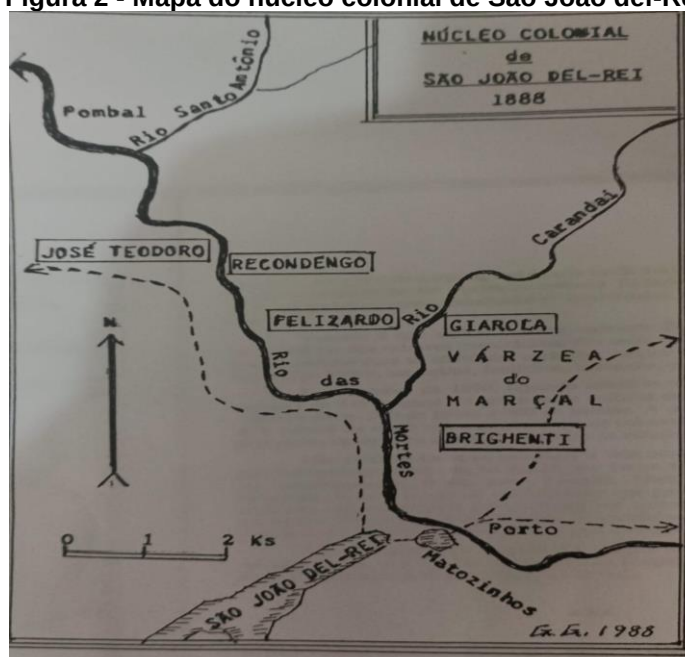
levando alguns a ameaçar retornar à Itália.

Contudo, passados quase 120 dias desde a chegada dos imigrantes à cidade, as casas - ainda que simples, com piso de chão batido - foram finalmente concluídas e, juntamente com os terrenos, distribuídas às famílias. A partir desse momento, iniciou-se uma nova fase na história da colônia. Os italianos destinados ao trabalho agrícola instalaram-se na região da Várzea do Marçal, onde formaram as Colônias do Marçal, Recondego e Felizardo, além de se estabelecerem na Fazenda José Teodoro, um território que abrigou colônias de imigrantes e desempenhou um papel fundamental no crescimento da cidade.

Conforme pode ser observado na planta do Núcleo Colonial de São João del-Rei (Fig. 02), foram distribuídos 100 lotes na Várzea do Marçal, 24 no Felizardo, 35 na Fazenda José Teodoro e 4 no final da atual Avenida Leite de Castro, totalizando 2.562 hectares. Essas terras foram repartidas entre as colônias, com uma média de 17 hectares por família. Segundo o portal do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), enquanto os imigrantes permaneciam na hospedaria, recebiam alimentação gratuita até que as primeiras colheitas fossem feitas, além de gêneros alimentícios, ferramentas agrícolas e utensílios de cozinha (IPHAN, 1988, p. 60).

A alimentação fornecida incluía 450 g de carne, 40 g de toucinho, 2 decilitros de arroz, 1 decilitro de feijão, 5 decilitros de fubá, além de café e açúcar. Para as crianças com menos de 2 anos, o leite era fornecido conforme orientação médica (Buzzatti, 1988, p. 49).

Figura 2 - Mapa do núcleo colonial de São João del-Rei



Fonte: Revista do Instituto Histórico e Geográfico de São João del-Rei (Vol.VI, 1988).

Breve História sobre Marçal Casado Rotier

O bairro Colônia do Marçal, em São João del-Rei, recebeu esse nome em homenagem a Marçal Casado Rotier, figura importante na história local. Antes de se tornar um bairro consolidado, a região era conhecida como Várzea do Marçal. Resgatar a história de Marçal Casado Rotier e sua relação com esse espaço permite compreender melhor a construção da identidade são-joanense.

Segundo o levantamento feito em sua pesquisa, Olinto Rodrigues dos Santos Filho (2010), funcionário do IPHAN, explica que Marçal Casado Rotier foi figura destacada na sociedade da comarca do Rio das Mortes na primeira metade do século XVIII. Marçal era natural de Lisboa, filho de Manuel Alves Casado e da francesa Margarida Rotier. Chegou à região no início dos Setecentos. Durante o governo de D. Brás Baltazar da Silveira, obteve uma carta de sesmaria, datada de 13 de julho de 1717, e estabeleceu-se na fazenda do Córrego.

De acordo com o historiador Geraldo Guimarães (1996), Marçal Casado Rotier era um rico minerador cuja casa ainda existe em Santa Cruz de Minas, à margem da Estrada Velha. Além da mineração de ouro, foi sócio em extração de diamante e

também em outros negócios. Marçal foi provedor da Irmandade do Santíssimo Sacramento de São José del-Rei (Tiradentes), na década de 1740, bem como contribuiu para a construção e decoração da Matriz de São Antônio em Tiradentes (Figura 3).

Figura 3 - Imagem atual da Matriz de Santo Antônio em Tiradentes-MG



Fonte: Foto Claudir Carvalho, 2019.

Conforme Guimarães (1996), Marçal Casado Rotier teve sua grande propriedade passada de herança aos sobrinhos porque não se casou e não teve filhos. A estrutura abrangia toda a várzea junto do Rio das Mortes, conhecida como “Várzea do Marçal” e, depois, “Colônia do Marçal”, por ter sido instalada em suas terras a colônia de italianos em 1888/89. As terras de Marçal ainda foram cogitadas para a implantação da capital mineira, em 1894, mas a localidade foi preterida, como já vimos, por Curral del Rei (Belo Horizonte) devido a razões políticas.

Como aponta Guimarães (1996), na margem direita do Rio das Mortes, desde a região do antigo Arraial do Córrego até a rodovia que corta atualmente a Colônia, estendendo-se a oeste pelas primeiras formações da Serra de São José, existe ainda hoje quantidade impressionante de cascalho lavado, encontrado aos montes ao lado de crateras de diferentes tamanhos.

Na estação das chuvas, essas crateras, quando se localizam nas vargens próximas ao rio, transformam-se, pela infiltração subterrânea das águas, em pequenas lagoas, temporárias ou mesmo permanentes, como a Lagoa dos Cordões (Fig.4). São os vestígios e testemunhos da intensa atividade mineradora do passado.

O volume do cascalho é de tamanha grandeza que propiciou à antiga Estrada de Ferro Oeste de Minas construir um ramal até as cabeceiras do primitivo campo de aviação, de onde se retiravam composições completas de pranchas para o encascalhamento de suas linhas.

Figura 4 - Lagoa dos Cordões



Fonte: Arquivo Espaço Lagos de Minas, 2020.

Foi nessa área, tudo indica, que Marçal Casado Rotier, senão o maior, pelo menos dos maiores e bem afortunados mineradores do Rio das Mortes - sem dúvida, o mais empreendedor - , exerceu suas atividades por longos anos. Casado Rotier era proprietário de vastas terras na margem direita do Rio das Mortes, onde explorou com sucesso ricas jazidas auríferas. Tal informação se pode deduzir pelos numerosos e volumosos vestígios deixados, principalmente na região do antigo Arraial do Córrego, da atual Vila de Santa Cruz, encostas oestes da Serra de São José e proximidades do Rio Carandaí.

Em 1735, Marçal terminou a construção da primeira ponte sobre o Rio das Mortes, a Ponte do Porto, construída com o trabalho braçal dos imigrantes italianos (Guimarães, 1996, p. 105, 107, 108, 109).

De acordo com Olinto Rodrigues (2010), depois de longa vida dedicada à mineração, à política e à igreja, Marçal morreu em sua fazenda do Córrego, a 31 de maio de 1767, solteiro, sem descendência, deixando como herdeiras duas sobrinhas que com ele viviam. Foi sepultado com todas as honras na capela-mor da matriz de Santo Antônio, em cova da irmandade, ainda sem numeração (Rodrigues, 2010, p. 33).

2 COMIDA, IDENTIDADE E MEMÓRIA CULTURAL

2.1 A comida como cultura

O alimento é a condição essencial para a sobrevivência do homem. Além de nutrir o corpo, ele promove interações, trocas e formas de comunicação. Comunicar-se por intermédio da alimentação significa escolher, consumir e preparar a comida como forma de emitir valores e conhecimentos que fomentem identidades, cultura e memória. A natureza, em sua plenitude, nos oferece a terra, de onde extraímos os cereais, as hortaliças, as frutas, os legumes para nosso sustento e as ervas medicinais para nossa cura.

Os alimentos e os hábitos alimentares são imprescindíveis na constituição da identidade cultural de um povo. Segundo Luiz Fernando Soares Zuin e Poliana Bruno Zuin, “[...] o alimento constitui um objeto de construção e perpetuação da história” (2009, p. 226). Ao se considerar a alimentação como um elemento estruturante da histórica, reconhece-se que sua influência na formação das sociedades se manifesta nos modos de preparo e nas práticas de consumo, evidenciando traços culturais, sociais e identitários ao longo do tempo. Tal perspectiva pode ser aplicada às receitas tradicionais e aos métodos de preparo, que atuam como pontes entre passado e presente, evidenciando a continuidade das práticas alimentares e ressignificando a história e a cultura de uma sociedade.

Assim, na concepção de Zuin e Zuin (2009), o alimento, além de fortalecer o corpo, representa um ato social que reflete os costumes, tradições, condutas e condições de uma cultura - neste caso, a italiana. Os autores (2009) também argumentam que a alimentação é um ato cultural essencial para a constituição do indivíduo, a formação de sua identidade e a preservação de sua cultura e história. Envolve ainda fatores históricos e simbólicos, como rituais, emoções e memórias.

Ainda nesse sentido, é importante destacar que um indivíduo, ao mesmo tempo em que faz a história, é constituído por ela. Desse modo, o ser humano se acultura e, simultaneamente, constrói sua cultura por meio da alimentação, considerada por Zuin e Zuin (2009, p. 227) a primeira forma de aculturação do homem.

A cultura híbrida, nesse contexto, refere-se ao processo pelo qual os indivíduos

incorporam elementos de outras culturas. Segundo os autores, os hábitos alimentares constituem formas de enraizamento que reforçam a identidade cultural de um povo:

Muito mais que alimentar-se para nutrir-se, os homens têm a necessidade de se relacionar com outros homens. Nesse sentido, foi por meio dos alimentos que os homens, em comunhão, se organizaram culturalmente e socialmente. Tanto sociólogos, antropólogos, filósofos e psicólogos concordam que a alimentação é uma das necessidades básicas do homem, e foi por meio da busca por apagar essa necessidade, que os homens se organizaram criando, assim, a cultura. Esta, por sua vez, foi criada a fim de que fossem mantidos todos os saberes construídos pelos homens, surgidos mediante as suas necessidades básicas, como, por exemplo, a criação da agricultura para a subsistência (Zuin; Zuin, 2009, p. 227).

Os autores (2009) consideram que, juntamente com a necessidade de se alimentar, surgiram outras necessidades próprias da organização cultural a fim de melhorar as condições de existência. Além disso, vale ressaltar que os homens criaram ferramentas ou instrumentos para os auxiliarem no trabalho e nas suas realizações, bem como a linguagem ou sistema de signos, para que a comunicação fosse possível. Foi por meio desses instrumentos que eles puderam se comunicar e organizar o pensamento, bem como a vida em sociedade. Diante disso, “a tradição cultural desempenha papel fundamental ao ser modulada e ressignificada por meio da transmissão de conhecimentos de geração a geração ao longo dos tempos. Desta maneira, destacamos a necessidade de preservar o valor histórico e cultural em torno da alimentação” (Zuin; Zuin, 2009, p. 227).

Além de desempenhar um papel cultural, o alimento reflete formas sociais e históricas. Ele estabelece um elo entre as histórias contadas e vivenciadas por uma comunidade, evidenciando a identidade cultural de um grupo social, como o dos imigrantes italianos que se estabeleceram na Várzea do Marçal, em São João del-Rei. O preparo da terra, a escolha das sementes, a colheita e as práticas culinárias configuram um ritual que se perpetua por meio do repasse de receitas e tradições de geração em geração.

Com base nas considerações de Lombardi (2022), desde a chegada dos imigrantes italianos ao Brasil, as práticas alimentares têm sido o vínculo mais sólido que preservam com a cultura de seu país de origem. Segundo a autora (2022), a alimentação é uma forma de marcar identidades, afirmar pertencimentos, cultivar tradições. “Os preparos alimentares são transmitidos ao longo das gerações – trata-se de conhecimentos dinâmicos e introduzidos no novo habitat” (Lombardi, 2022, p.

03). Dessa forma, o alimento protagoniza-se como um objeto de constituição permanente dentro de uma comunidade.

Ainda de acordo com Lombardi (2022), o processo migratório italiano estendeu-se por várias décadas, permitindo que as famílias gradualmente se adaptassem à vida social, cultural e econômica no Brasil. Nesse contexto, a alimentação desempenhou um papel central: enquanto incorporavam hábitos alimentares brasileiros, também preservavam as tradições culinárias italianas. Em um duplo movimento, buscavam integrar-se ao novo ambiente sem perder os laços com sua terra natal, mantendo vivas as receitas e práticas gastronômicas herdadas.

Na tentativa de reconhecimento dessas identidades mencionadas por Lombardi (2020) e também na busca de referências memorialísticas sobre os hábitos alimentares, além dos meus próprios laços identitários como descendente de imigrantes italianos, com os olhos no passado, mergulhei na história da Colônia do Marçal:

Meu avô me contava que o alimento plantado nas lavouras da imensa várzea era a forma de sustento e sobrevivência dos moradores da colônia italiana. Ao mesmo tempo, o plantio representava a cultura, identidade e tradição da comunidade dos italianos da Várzea do Marçal. A princípio, preparavam a terra para o plantio. As ferramentas utilizadas eram a pá, a enxada e o rastelo. O preparo do solo era manual. Plantavam arroz, milho, mandioca, frutas e hortaliças, além de outros.

Retomando o que já foi anteriormente mencionado, Zuin e Zuin (2009) reforçam que a alimentação se configura como um importante meio de transmissão identitária, articulando-se como expressão concreta da memória cultural vivida e compartilhada. Os autores corroboram com o pensamento do crítico literário Terry Eagleton (2005), para quem a questão essencial da cultura é o seu desprovemento de caráter cultural: “os seus valores não são os valores de qualquer forma de vida em particular, mas, simplesmente, os valores da vida humana como tal” (Eagleton, 2005, p. 82).

Massimo Montanari (2008) também relaciona os valores da vida humana com o alimento. “Comida é cultura quando produzida, porque o homem não utiliza apenas o que encontra na natureza (como fazem todas as outras espécies animais), mas ambiciona também criar a própria comida” (Montanari, 2008, p. 15). A comida constitui uma expressão cultural não apenas em sua preparação e produção, mas também no ato de compartilhá-la. Alimentar-se e viver da venda da própria produção representa uma forma de expressar e reafirmar a cultura e as identidades de uma

comunidade. Essa perspectiva manifesta-se na prática das chamadas “verdureiras italianas”, descritas por Jorge Silva de Oliveira (2000). Essas mulheres colhiam o excedente da produção de leguminosas, frutas e hortaliças e o transportavam em pesados balaio, pendurados nas “derlas³”, no percurso de aproximadamente 8 km entre a Colônia e a cidade de São João del-Rei. Os produtos começavam a ser comercializados a partir das 6 horas da manhã, na Avenida Leite de Castro, especialmente no cruzamento com a Rua Frei Cândido e no Mercado Municipal, situado no centro da cidade (Oliveira, 2000, p. 47).

Para registrar essa passagem das histórias das mulheres italianas em suas “derlas” (Figura 5), recorremos ao relato da senhora Regina Calsavara apresentado na série documental *Figli del Lavoro* (2024), dirigida por Kátia Hallak Lombardi (2024):

Ah, sempre a gente plantou mais folhas [sic]. Era as couve, os agrião, o espinafre, era aquela serraia, que plantava, era mostarda, rabanete [sic]. Isso tudo a minha mãe, e elas ia [sic] no mercado, no cavalo. Primeiro foi na derla. Depois que comprou o cavalinho. Eles conseguiu [sic] um cavalinho pra ir no mercado de cavalo. Daqui, saía daqui, andando, e saía daqui... minha mãe me falava que era uma hora da manhã. O cavalo já sabia o caminho, eles cochilava [sic] no cavalo. (Lombardi, 2024, Episódio 3, 4min.50s.).

Figura 5 - Regina Vicentini Taroco carregando as verduras na “derla”, 2023



Fonte: Foto de Kátia Lombardi, 2023.

No mesmo documentário, destaca-se o depoimento de Valéria Filomena Taroco, conhecida como Filó (Fig. 6), que rememora com emoção e admiração a

³ Derla é um arco de madeira terminado por um gancho de ferro em cada extremo, que se leva às costas, apoiado aos ombros, para se carregar em cada gancho um balaio com verdura, legume, rizomas comestíveis e frutas. Fonte: Passarelli, Ulisses, <https://folclorevertentes.blogspot.com/2014/07/derla.html>.

trajetória das mulheres que transportavam a pé as verduras, até o centro da cidade, para serem comercializadas no Mercado Municipal: “Imagina sair daqui e ir lá no centro, no mercado municipal, vender as verduras a pé, com a derla, né? Então, aqueles balaio pesado... saíam vendendo. Não é fácil, não. Saía três[sic] horas da manhã” (Lombardi, 2024, Episódio 02, 3min.52s.).

Figura 6 - Valéria Filomena Taroco “Filó”, 2023



Fonte: Foto de Kátia Lombardi, 2023.

É importante observar que, historicamente, a transmissão do saber culinário esteve profundamente vinculada à oralidade, especialmente entre famílias em contextos de vulnerabilidade social. Enquanto isso, a transmissão escrita das práticas alimentares, na Europa da Idade Média, era característica “das elites sociais, das aristocracias da corte e de outras altas castas civis” (Montanari, 2008, p. 62).

Para Montanari (2008), os camponeses, as camadas sociais marginalizadas, confiavam sua experiência apenas à tradição oral. De acordo com o autor (2008), reconhecer o papel específico da sociedade camponesa na estrutura da produção alimentar, nos valores simbólicos atribuídos a comportamentos e consumos, não é simples. No entanto, o pesquisador (2008) salienta que a construção de uma memória escrita da cozinha — a qual possibilita o desenvolvimento cumulativo dos

conhecimentos — concretiza um verdadeiro saber constituído. Como argumenta Montanari (2008, p. 62), a cozinha escrita permite codificar, em um repertório estabelecido e reconhecido, as práticas e as técnicas elaboradas em uma determinada sociedade, enquanto a cozinha oral está, teoricamente, destinada a não deixar traços de si. Em 1996 em *O Narrador*, Walter Benjamin (1996) já evidenciava uma preocupação com o esvaziamento da oralidade em face da crescente valorização da cultura escrita.

Cada manhã recebemos notícias de todo o mundo. E, no entanto, somos pobres em histórias surpreendentes. A razão é que os fatos já nos chegam acompanhados de explicações. Em outras palavras: quase nada do que acontece está a serviço da narrativa, e quase tudo está a serviço da informação. Metade da arte narrativa está em evitar explicações. Nisso Leskov é magistral. (Pensemos em textos como *A fraude*, ou *A águia branca*.) O extraordinário e o miraculoso são narrados com a maior exatidão, mas o contexto psicológico da ação não é imposto ao leitor. Ele é livre para interpretar a história como quiser, e com isso o episódio narrado atinge uma amplitude que não existe na informação (Benjamin, 1996, p. 203).

Benjamin (1996) faz uma comparação entre a informação e a narrativa. Para o filósofo, a informação só tem valor no momento que é nova. Já a narrativa, é muito diferente porque mantém suas forças e, depois de muito tempo ainda, é conservada. “A narrativa, é ela própria, num certo sentido, uma forma artesanal de comunicação” (Benjamin, 1996, p. 205), ou seja, de acordo com o autor, a narrativa não está interessada em transmitir uma informação ou um relatório. Seu interesse é o de mergulhar a coisa na vida do narrador para em seguida retirá-la dele. O autor afirma que assim se imprime na narrativa a marca do narrador, como a “mão do oleiro no vaso”. Contar histórias sempre foi a arte de contá-las de novo, e ela se perde quando as histórias não são conservadas (Benjamin, 1996, p. 205).

Amparada nas reflexões de Walter Benjamin, proponho-me a compartilhar algumas histórias dos meus familiares, relacionadas às receitas e práticas culinárias dos descendentes de imigrantes italianos da Colônia do Marçal, com o intuito de evitar que elas sejam esquecidas. Para tanto, abordarei algumas lendas ligadas à comida que remetem às práticas e aos hábitos alimentares cultivados por essa comunidade.

2.2 Lendas e histórias sobre alimentos e culinária

As lendas e histórias populares vinculam-se à história da alimentação ao revelarem a influência da comida na formação e transformação das culturas ao longo do tempo. No contexto dos hábitos alimentares da minha família, por exemplo, tais narrativas revelam práticas culinárias transmitidas entre gerações, resgatando significados que vão além do alimento em si, envolvendo afetos e modos de vida:

Tenho em minhas lembranças o cenário da horta de meu avô. Era uma área cercada de muito verde, na qual ele plantava couve, alface, taioba, cebolinha, salsa, inhame... Recordo vagamente que meu avô tinha muitas ferramentas guardadas numa pequena barraca feita de tijolos de adobe. Dentre elas, havia uma ferramenta de cabo mais comprido com as pontas em forma de lança que ele usava para escavar a terra, formar os sulcos e plantar a mandioca. Eram plantadas em fileiras em volta do muro que cercava a propriedade. Meu avô tinha muito cuidado com suas plantas, fazia questão de regá-las todos os dias pela manhã, antes que o sol nascesse. Não tenho lembranças de quanto tempo levava até que as mandiocas crescessem e pudessem ser arrancadas da terra. Tenho apenas em mente as lembranças do cheiro da terra fresquinha e ainda úmida quando meu avô trazia em suas mãos calejadas pelo tempo aquelas raízes alongadas de tamanhos irregulares e as deixava dentro de um balaio que já esperava em um canto da cozinha. Era costume de meu avô partilhar com os parentes mais próximos as hortaliças e a mandioca colhida. Ele deixava separadas em cima da mesa pequenas porções das verduras com as raízes da mandioca, também picadas, para que todos da família pudessem usufruir de sua colheita. Minha avó encarregava-se de fazer a distribuição das verduras. Como forma de subsistência, meu avô alimentava a sua família e também contribuía para a alimentação de seus parentes.

De acordo com a definição do dicionário da Língua Portuguesa *Aurélio*, as lendas são narrativas orais ou escritas que envolvem elementos fantásticos, nas quais os fatos históricos são transformados pela imaginação popular ou pela invenção poética. Também são descritas como histórias repletas de episódios fantásticos, que preservam e transmitem tradições populares e folclóricas.

No caso da história dos imigrantes italianos da Várzea do Marçal, observa-se que os produtos agrícolas cultivados por essas famílias representavam não apenas sua principal fonte de subsistência, mas também um elo fundamental com suas tradições culturais, perpetuadas por meio de narrativas, oralidades, lendas e histórias populares. Como parte do processo de enraizamento e estabilidade dessas famílias na região de São João del-Rei, destacam-se o cultivo da mandioca, do milho e do arroz - alimentos que, entre outros, passaram a compor e a definir elementos da

culinária italiana praticada localmente.

As histórias populares constituem a oralidade de um povo e remetem à sua cultura, pelos rituais do processo de plantio até a colheita, como fonte de história, sustento e identidade. A lenda da mandioca expressa a necessidade de compartilhar hábitos e valores revelados pelo processo de aculturação de um povo. Ao observarmos a narrativa a seguir, podemos fazer uma relação de pertencimento de um povo junto às suas necessidades e seus enraizamentos no país. Consideramos a situação experimentada pelos imigrantes italianos que vieram em busca de sustento e sobrevivência quando a Itália passava por um período de extrema escassez e fome. Eis a lenda, por Couto de Magalhães:

Em tempos idos, apareceu grávida a filha de um chefe selvagem, que residia nas imediações do lugar em que está hoje a cidade de Santarém. O chefe quis punir, no autor da desonra de sua filha, a ofensa que sofrera seu orgulho e, para saber quem ele era, empregou debalde rogos, ameaças e por fim castigos severos. Tanto diante dos rogos como diante dos castigos, a moça permaneceu inflexível, dizendo que nunca tinha tido relação com homem algum. O chefe tinha deliberado matá-la, quando lhe apareceu em sonho um homem branco, que lhe disse que não matasse a moça, porque ela efetivamente era inocente, e não tinha tido relação com homem. Passados os nove meses, ela deu à luz uma menina lindíssima e branca, causando este último fato a surpresa não só da tribo como das nações vizinhas, que vieram visitar a criança, para ver aquela nova e desconhecida raça. A criança, que teve o nome de Mani e que andava e falava precocemente, morreu ao cabo de um ano, sem ter adoecido e sem dar mostras de dor. Foi enterrada dentro da própria casa, onde era descoberta diariamente, sendo também diariamente regada a sua sepultura, segundo o costume do povo. Ao cabo de algum tempo, brotou da cova uma planta que, por ser inteiramente desconhecida, deixaram de arrancar. Cresceu, floresceu e deu frutos. Os pássaros que comeram os frutos embriagaram-se e este fenômeno, desconhecido dos índios, aumentou-lhes a superstição pela planta. A terra afinal fendeu-se; cavaram-na e julgaram reconhecer no fruto que encontraram o corpo de Mani. Comeram-no e assim aprenderam a usar a mandioca (Magalhães, 1935, p. 167-168).

A lenda da mandioca contextualiza os mitos e as narrativas populares como formas simbólicas de explicar o surgimento de elementos culturais fundamentais para a sobrevivência e identidade de um povo, tribo ou etnia. Segundo a narrativa, Mani, filha do chefe indígena, representa a cultura nativa e seu modo de se relacionar com a natureza, utilizando os recursos alimentares como base para a subsistência. A mandioca, alimento presente em grande parte das regiões do Brasil, é conhecida por diferentes nomes conforme a localidade: macaxeira, aipim, maniva, castelinha, uaipi, maniveira e pão-de-pobre, entre outros. Rica em carboidratos e fonte de energia, a mandioca apresenta diversos benefícios à saúde. Após ser colhida, é ralada e prensada em um instrumento tradicional chamado *tipiti*, resultando na farinha de

mandioca - um dos alimentos mais emblemáticos da culinária brasileira. O preparo da farinha de mandioca e seu consumo, puro ou acompanhado pela caça, são exemplos de hábitos alimentares dos membros de aldeias.

Como citado anteriormente, e como ênfase para esta pesquisa, de acordo com Montanari (2008), é possível identificar uma articulação narrativa que interliga gastronomia, cultura, identidade e literatura, tanto no preparo dos pratos quanto no desenvolvimento das receitas. Por este procedimento, observa-se que a mandioca, quando retirada da terra pelas mãos que se comunicam, preparada e ralada pelas mãos dos indígenas como fator de identidade de uma etnia; quando preparada pelas mãos dos imigrantes italianos como fator de identidade de um grupo e arrancada pelas mãos que almejam uma sustentabilidade arraigada pelo sonho da prosperidade, a mandioca se faz cultura.

É importante salientar que a linguagem narrativa aferida aos imigrantes italianos constitui um elo que vincula o preparo da terra, o plantio, a colheita e o preparo dos pratos. Como fonte de subsistência para as famílias italianas, as mandiocas, quando colhidas, passavam por um processo de seleção no qual as ramas maiores eram separadas para serem vendidas no mercado municipal da cidade de São João del-Rei. As ramas menores (restantes) serviam de alimento para as famílias que as plantavam. Como exemplo de um hábito alimentar de minha família, cito o consumo da mandioca com café:

Tenho em minhas lembranças as ramas de mandioca cozidas a fogo lento no fogão a lenha de minha avó. Ela as deixava bem cozidas, quase desmanchando para depois serem degustadas com o café passado na hora, no coador de pano que ela mesma havia costurado. Esse era um dos costumes de meus avós: tomarem café com mandioca depois do almoço. Outra receita que lembro e, que nos tempos de hoje torna-se híbrida por fazer parte da gastronomia mineira, é a mandioca com carne cozida. Minha avó misturava a mandioca já cozida com a costela suína armazenada na banha dentro de uma lata de alumínio, bem brilhante, guardada no armário da cozinha. Lembro que os italianos consumiam esse alimento durante suas refeições diárias: arroz, feijão, mandioca e couve refogada. Além de cozidas, também fritas na gordura animal. A gordura animal, muito usada no dia a dia da cozinha italiana remete aos hábitos e cultura dos italianos de forma cíclica, ou seja, o alimento plantado (milho) alimentava o porco que era abatido e que produzia o toucinho que, ao ser derretido pelo calor do fogo, transformava-se na gordura que fritava os alimentos e conservava as carnes nas latas.

Como um segundo exemplo para refletir sobre o processo de aculturação que identifica um povo à sua comunidade, recorremos ao escritor Daniel Munduruku (2011) que menciona a lenda do milho e sua origem. Segundo o autor, conta a lenda

que:

O mito do milho é do povo Apinajé. Contam os velhos Apinajés que, em um tempo muito antigo, não existia o milho no meio de sua gente. E sua origem se deu quando um homem, muito moço ainda, ficou viúvo, e sua tristeza foi tão grande, que resolveu deixar o cabelo crescer e decidiu dormir somente nas moitas do lado de fora de casa. Em uma dessas noites, ele viu uma estrela muito bonita que lhe chamou a atenção e desejou que ela descesse e ficasse ao seu lado para lhe confortar. Fechou os olhos e quando os abriu a estrela não estava mais lá. Adormeceu. Sua saudade é tamanha que o espírito se une a ele em forma de estrela, que ele logo a prende, com medo de perdê-la, e a torna sua mulher. Um dia, quando tomava banho no rio com sua sogra, a mulher transforma-se em um gambá, e a sogra a espantou por três vezes. Após retomar a forma feminina, a moça mostrou uma árvore imensa para a sogra, repleta de milhos. Juntou as espigas, carregou-as e levou para a aldeia. Com a ajuda da sogra, ensinou a fazer guloseimas de milho. [...] Após a tentativa da aldeia de cortar a árvore para ter todos os milhos, a entidade Candiê-Cué aconselha os homens a criarem uma roça e plantarem milho, que passa a ser o alimento dos apinajés a partir daquele momento. (Munduruku, 2011. p. 10).

Outra lenda que escolhemos abordar é a do milho, cereal altamente estimado nas terras brasileiras e amplamente cultivado pelos imigrantes italianos como forma de garantir uma alimentação diversificada, tanto para suas famílias quanto para os animais de criação. A narrativa popular em torno do milho ressalta sua importância, reforçando seu papel como alimento essencial e elemento de conexão entre culturas e modos de vida. De acordo com a lenda contada por Munduruku (2011), o milho surgiu como um alimento sagrado para o povo Apinajé, trazendo consigo a memória dos ancestrais e a conexão com a terra, tornando-se um símbolo de identidade e pertencimento dessa comunidade indígena.

O milho é considerado um símbolo de pertencimento para a comunidade italiana. Durante o período de escassez alimentar vivido na Itália, foi, por muito tempo, o único recurso disponível para saciar a fome da população. Essa forte ligação histórica com o cereal atravessou gerações e foi ressignificada pelos descendentes no Brasil. Como exemplo de um hábito alimentar preservado em minha família, destaco o preparo e o consumo do fubá torrado, prática simples, mas carregada de memória e significado cultural:

Tenho viva na memória a imagem de uma panela de ferro em cima do fogão a lenha de minha avó. Nela, ela preparava o fubá torrado. Para que o fubá não queimasse, era necessário que o fogo ficasse em brasas. Com o auxílio de uma colher de pau, minha avó misturava lentamente o fubá na panela. Eram movimentos circulares lentos, sem pressa. Lembro daquele cheiro adocicado que contagiava a cozinha e fazia com que nós, os netos, ficássemos ao lado dela para apreciar aquele momento e ouvir suas histórias. Ali, junto ao seu fogão e suas panelas queimadas pelo fogo saliente, ela nos contava como aprendeu a preparar, com sua mãe, a receita do fubá torrado:

uma tradição que passava pelas gerações. Era uma receita fácil, mas que exigia cautela. Um simples descuido seria o suficiente para o fubá queimar e toda a receita dava-se por perdida. Primeiro, ela coava o fubá em uma peneira com telas finas. Depois jogava o fubá na panela. Ele e, lentamente, mudava de cor e ficava torrado.. Quando frio, ela o despejava em uma farinheira que ficava em cima do armário, perto das xícaras de café. Lembro que essas xícaras ficavam dependuradas e fixadas em um suporte de cor prateada. Eu, particularmente, gostava mais do cheiro do que do próprio fubá torrado. No entanto, os outros membros da minha família gostavam de misturá-lo no café bem quente ou como acompanhamento na hora do almoço em cima do feijão vermelho estrelado.

Como terceiro exemplo, com o intuito de reafirmar a história da alimentação enquanto expressão da influência cultural dos alimentos ao longo do tempo - e, mais especificamente, de evidenciar a produção de arroz como prática identitária entre os imigrantes italianos no Brasil - recorremos ao *website* da Associação de Arrozeiros de Alegrete, no estado do Rio Grande do Sul. Essa região, localizada na porção Sul do país, acolheu um expressivo número de imigrantes italianos e se consolidou como uma das principais áreas de cultivo de arroz, alimento essencial à subsistência local. A esse respeito, destaca Elizabeth da Silveira Lopes (2005):

Conta-se que, em 1637, quando os bandeirantes de Raposo Tavares devastaram o atual município de Cachoeira do Sul, no Rio Grande do Sul, destruindo todos os aldeamentos indígenas que os jesuítas haviam fundado, conseguiu sobreviver apenas um jovem índio chamado Tuti. Desesperado com a perda dos seus pais e de sua morada, Tuti sentava-se à margem do Rio Jacuí e via ali noites e dias nascerem e morrerem. O índio chorava. Chorava de fome, chorava de dor, e de saudades. E tudo parecia chorar com ele; o sol era pálido, a noite era negra, as florestas haviam se curvado e as águas endoideceram. Seis sóis eram passados. Tuti, sentado no mesmo lugar, broqueado de fome e de dor, com a face chicoteada pelo vento e os olhos cravados ao céu, como a pedir clemência, enxergou um vulto. Neste momento tudo cessou. As águas continuaram enfurecidas, mas em profundo silêncio, o vento adormecera nas moitas e no céu, como que prevendo felicidade, a lua sorria. Sobre as águas, o vulto aproximava-se de mansinho. Vulto de mulher, trazia em suas vestes a cor do rio com todos os seus peixes, a cor do céu com suas estrelas, a cor das matas com suas aves. Trazia o sol em seus cabelos, e seus olhos luziam como diamantes. Deixando rastros luminosos nas águas enfurecidas do rio, aproximava-se mais e mais, até chegar frente ao índio desconsolado. Então, falou-lhe: – Tenho aqui em minhas mãos a semente que saciará a tua fome e de todos que virão. Tome-as. Eu as recolhi de tuas próprias lágrimas caídas no rio. Dizendo isto, o vulto luminoso deixou escorrer de suas mãos uns poucos pingos dourados, os quais o índio, com gestos selvagens, colheu. O vulto sumiu. Um violento temporal desabou. O índio de tão fraco desmaiara, apedrejado pelo granizo caído do céu. E as sementes foram levadas pelas águas. Após noites e dias de chuva, quando o sol, radiante, voltou, Tuti encontrou uns cachos, já dourados, com as sementes. Colheu-os, preparou-os e saboreou. Era uma plantinha frágil, mas que lhe dera muita vitalidade.

⁴ “Estrela” é um instrumento manual de madeira, com dentes giratórios, usado para triturar os grãos de feijão. Portanto, o termo “feijão estrelado”.

Hoje chamamos esta plantinha-ternura de ARROZ. E para maior mistério, à meia-noite, às margens do Rio Jacuí, há um profundo silêncio, embora as águas desçam endoidecidas. Isto, talvez, em homenagem à Deusa das Águas, que saciou a fome de Tuti e nos semeou o arroz (Lopes, 2005, s/p).

Apresentamos a lenda do arroz como forma de destacar a importância desse cereal no contexto da subsistência dos imigrantes italianos no Brasil. O arroz foi, por muito tempo, um dos alimentos essenciais na base alimentar dessas famílias, especialmente no estado do Rio Grande do Sul - região que concentrou um dos maiores contingentes de imigrantes italianos no país, como mencionado anteriormente. A lenda protagonizada pelo indígena Tuti remete à memória cultural gaúcha e evidencia as perdas sofridas pelas populações originárias durante as expedições bandeirantes. O Rio Grande do Sul consolidou-se como o principal estado produtor de arroz, no Brasil, o que reforça a relevância histórica, econômica e cultural desse alimento para a região.

Essa narrativa também pode ser lida como uma metáfora da trajetória dos imigrantes italianos na Colônia do Marçal, onde o cultivo do arroz representou não apenas um meio de sustento, mas também um elo com suas origens e tradições, voltado para a chegada dos imigrantes italianos à região, sua busca por um novo começo e o esforço para estabelecer e cultivar suas raízes. Incorporado ao cotidiano da comunidade, o cereal adquiriu valor simbólico e afetivo, especialmente por meio do preparo do risoto — prato tradicional italiano que, ao ser mantido e recriado em solo brasileiro, reforça o sentimento de pertencimento e continuidade cultural entre as gerações descendentes.

2.3 A alimentação na formação de identidades e no estímulo à memória cultural

Como já mencionamos, o alimento carrega em si narrativas e tradições que conectam o indivíduo ao seu grupo de origem e ao passado compartilhado. De acordo com Montanari (2008), a gastronomia se constitui como um repositório de memórias, preservando a história por intermédio dos hábitos alimentares de uma sociedade. As tradições culinárias, transmitidas por gerações são exemplos de pertencimentos coletivos.

Sob essa perspectiva, Halbwachs (2006) afirma que a memória é um processo socialmente construído, no qual os grupos compartilham experiências e asseguram a continuidade das tradições. A memória coletiva se sustenta na permanência dos laços sociais e familiares, que viabilizam a transmissão de significados culturais e históricos ao longo do tempo.

A comida, além de nutrir, carrega significados profundos que atravessam gerações. Cada prato típico pode evocar histórias de migração, resistência e adaptação, tornando-se um elo entre passado e presente. A polenta, por exemplo, remete ao período de inserção dos imigrantes italianos na Várzea do Marçal e ilustra a fusão entre tradições italianas e brasileiras - um exemplo claro de como a culinária se transforma em testemunho vivo do encontro entre culturas distintas.

Assim, reforçamos, ao refletir sobre a alimentação, percebemos seu papel fundamental na preservação da memória e da identidade cultural. Os hábitos alimentares funcionam como marcas que consolidam pertencimentos e asseguram a continuidade de práticas e valores de um grupo, dentre eles o italiano. A cultura gastronômica italiana expressa essa preservação identitária, revelando como a comida pode manter vivas as histórias e tradições de um povo ao longo do tempo. Para Montanari (2016), um exemplo que ilustra essa abordagem pode ser observado no fragmento que se refere a uma das histórias da mesa, “Um intruso à mesa de Carlos Magno”:

Um dia, enquanto todo o Reino da Itália estava pacificado sob o domínio de Carlos e ele próprio residia na cidade de Tícino, que com outro nome se chama Pávia, Adelchi, filho do rei Desidério, teve a ousadia de lá entrar por conta própria, como que para expiar, porque queria saber o que faziam e diziam [...] ‘O local que Adelchi escolhe para essa exibição é a sala do banquete, tópico das literaturas antigas, quase uma ‘imagem do mundo’ utilizada para representar a sociedade e as relações de poder (Montanari, 2016, p. 17-18).

Mais do que destacar o gesto de Adelchi, o que importa nesse episódio é a centralidade da alimentação como espaço de construção simbólica e de formação de identidades. A mesa, nesse contexto, não é apenas lugar de nutrição, mas um palco de representações sociais, onde se evidenciam valores, hierarquias e memórias coletivas. Montanari (2016) descreve o local do banquete de Adelchi, como uma “imagem do mundo”, que representa a sociedade e seus valores, culturas e identidades.

Essa concepção se conecta diretamente à experiência dos imigrantes italianos na Colônia do Marçal, em São João del-Rei. Ao se estabelecerem no Brasil, trouxeram não só suas receitas e ingredientes, mas também a prática de se reunirem em torno da mesa como expressão de pertencimento e preservação cultural. Assim como os antigos banquetes representavam a ordem social, as refeições compartilhadas pelos imigrantes funcionavam como rituais de reafirmação de suas origens, fortalecendo os laços familiares e comunitários. A alimentação, portanto, tornava-se um elo entre passado e presente, memória e identidade.

Segundo Montanari (2016), a distribuição das pessoas à mesa e a ordem em que os pratos são servidos refletem o reconhecimento de maior prestígio ou menor relevância de acordo com a posição ocupada. O autor (2016) menciona que o banquete aparece frequentemente como uma alegoria da sociedade, seja em festas grandiosas, descritas em seus textos clássicos, ou nas narrativas sobre jantares e abates de animais.

Outro exemplo relevante apresentado em *Histórias da Mesa* (2016) aprofunda as relações entre alimentação, cultura e memória. Para além de ilustrar o papel da alimentação na construção da identidade e na preservação da história, o fragmento a seguir evidencia como a comida também atua na conservação da memória coletiva de uma sociedade:

Depois dos doces de abertura, os comensais veem chegar, por ordem: pombos assados, iscas de fígado de porco no espeto, tordos, perdizes acompanhados de azeitonas e uvas passas, em 125 pratos de prata, “colocado em um só prato entre dois e dois, e, assim como essas coisas, os outros alimentos também” Aqui o cronista atesta um costume na época: os pratos e pratinhos, distribuídos pelas mesas em grande quantidade para que todos tenham acesso e possam se servir, são sempre partilhados pelo menos por dois comensais. A ideia de um prato individual, que hoje nos parece normal, era inconcebível naquela época, visto que o que se apreciava era enfatizar a dimensão coletiva do evento: a comensalidade, o comer juntos” que representava e celebrava a pertença ao grupo. Comer juntos como metáfora de viver juntos, de participar de interesses comuns. É o que sugeria a palavra convívio, como banquete (Montanari, 2016, p. 139).

O historiador (2016) argumenta que os hábitos alimentares simbolizam as marcas tradicionais entre diferentes povos. Dessa maneira, ao observarmos o que se come, como se come e com quem se come, podemos averiguar que as escolhas alimentares revelam aspectos sociais e culturais de uma comunidade.

Diante do contexto, o autor (2008) evidencia que as práticas alimentares, o comer junto, reafirmam o pertencimento a um grupo:

A própria etimologia da palavra “convívio” sugere isso, identificando o viver junto (cum-vivere) com o comer junto. Não é uma imagem reservada a poucos eleitos: o substantivo solene e a raiz latina do convívio não devem mais nos impressionar tanto. Também a família camponesa define à mesa a própria identidade “Vivere a uno pane e a uno vino” [Viver com um pão e um vinho], ou seja, dividir a comida, na linguagem medieval, é um modo quase técnico de dizer que se faz parte da mesma família. E ainda hoje em várias expressões dialetais a casa se identifica com a comida que permite à comunidade doméstica viver ali todos juntos (Montanari, 2008. p. 159).

Ao falar sobre o alimento como cultura, Montanari (2008) destaca a importância das receitas familiares (culinária italiana) que carregam seus vestígios históricos e culturais por entre as famílias. Pratos tradicionais, como o *capelletti*, o risoto, a polenta são exemplos de alimentos consumidos no dia a dia e em dias festivos que são símbolos da memória coletiva.

Para Halbwachs (2006, p. 29), “recorremos a testemunhos para reforçar ou enfraquecer e também para completar o que sabemos de um evento sobre o qual já temos alguma informação [...]”. Nesse sentido, os pratos típicos, além de serem reconhecidos por meio de testemunhos e lembranças - individuais e coletivas -, também se tornam representações da história de uma região, de uma família e de um momento cultural específico. A comida, portanto, atua como um repositório da memória, preservando tradições e mantendo viva a identidade cultural de um povo.

Embasada nesta reflexão, reconheço que investigar a alimentação como elemento constitutivo da história é um exercício de resgate e valorização das memórias identitárias dos descendentes de imigrantes italianos. Por meio do preparo das receitas, dos hábitos alimentares, da organização dos alimentos à mesa e do uso dos utensílios domésticos, é possível não apenas compreender, mas também preservar os traços culturais que integram a história da minha família e de sua comunidade. Recordo, por exemplo, alguns detalhes sobre as receitas de minha avó quando preparava a carne de costela:

Não me lembro muito bem, mas o segredo para ficar bem sequinha, dizia ela, era pingar água pouco a pouco e colocar colheradas de gordura animal em cima da carne. Em relação aos hábitos alimentares, tínhamos o costume de molhar o pão no café. Também me lembro do chamado ‘pocho’; esse era o preparo de um caldo de galinha com pão. O mais gostoso era embebedar o pão naquele prato e raspar tudo!

Como exemplo de resistência cultural dos descendentes de imigrantes

italianos, recordo-me do preparo da polenta na panara, um prato tradicional da cultura italiana, que será abordado no item 2.5 *Minhas memórias gustativas*. A gastronomia italiana, com seus ingredientes característicos e receitas trazidas diretamente da Itália, foi adaptada e mesclada aos produtos locais da região. As receitas da polenta, do *capelletti*, do risoto, das massas, do macarrão, das pizzas, além de pratos tradicionais, registram a preservação de um legado cultural que resiste ao tempo e às mudanças sociais. São vestígios de um tempo que não volta mais, mas que pode ser preservado, conservado por minhas lembranças que, além de individuais, são coletivas. Histórias essas contadas e recontadas pelos imigrantes italianos do meu bairro, da minha comunidade, da minha família.

Pratos como a polenta, o *capelletti* e o risoto inserem narrativas e acontecimentos que remontam a práticas agrícolas, comerciais e familiares. Esses pratos são, em seu simbolismo, registros da história de um povo. Montanari (2008) defende que essas práticas alimentares, além de uma forma de sustento, mantêm vivas as memórias de uma cultura. Quando uma família italiana da colônia do Marçal prepara ou compartilha uma receita tradicional de *cappelletti* ou risoto, ela está conservando a história de suas origens, suas tradições e seus valores, mantidos pela alimentação do passado no presente.

Nesse âmbito, a comida italiana tem uma função de propagação de memórias, as histórias associadas a esses pratos são contadas e recontadas ao longo do tempo. Esses momentos de partilha à mesa se tornam oportunidades para revisitar o passado, oferecendo um sentido de continuidade entre as gerações.

A comida constitui um repertório de memória, carrega vestígios da cultura e da história de um povo. A comida italiana, com suas receitas tradicionais, é uma referência de como a alimentação pode ser usada para mencionar as formas com que a identidade cultural é passada de geração em geração por meio dos hábitos alimentares, dos ingredientes, do modo de viver, mantendo assim as tradições vivas ao longo do tempo.

Concordamos com Montanari (2016), pois reconhecemos que a comida possui o poder de unir gerações e preservar a memória histórica, atuando como um veículo simbólico de continuidade cultural. Como descendente dos imigrantes italianos que vieram ao Brasil em busca de novas oportunidades e ideais de vida, inscrevo-me nesta pesquisa não apenas como observadora, mas como parte viva dessa herança. Ao

compartilhar receitas e narrativas familiares, reafirmo minha identidade, contribuo para a preservação dessa cultura e perpetuo as memórias de minha ancestralidade - na tentativa de evitar, como alerta Benjamin (1996), o esquecimento dessas histórias e saberes.

2.4 Memória e autonarrativa: em busca dos vestígios do passado

Paul Ricoeur em sua obra *A memória, a história, o esquecimento* (2007) entende a memória como um componente essencial da identidade humana, pois é por meio dela que os sujeitos constroem a continuidade de si mesmos no tempo. Para Ricoeur, a memória não é apenas um depósito de lembranças, mas um exercício ativo de rememoração que envolve tanto a subjetividade quanto a coletividade. Nesse sentido, está diretamente relacionada à ética da narração, pois lembrar é também assumir responsabilidade sobre o passado, reconhecer experiências compartilhadas e contribuir para a construção de identidades individuais e coletivas.

Segundo Ricoeur (2007), ao lembrar de algo, o sujeito também reafirma sua própria identidade. A memória, em sua concepção, é profundamente pessoal: “minhas lembranças não são as suas” (p. 108), pois não se pode transferir plenamente as recordações de um indivíduo para outro. Assim, a memória configura-se como um modelo singular de posse das experiências vividas, constituindo o elo fundamental entre consciência e passado. Esse vínculo assegura a continuidade temporal e a identidade narrativa da pessoa. Embora as lembranças possam apresentar lacunas ou descontinuidades, a memória permanece como a capacidade de reconectar o tempo vivido, sustentando a trajetória de vida como um todo coerente.

Com base nas considerações do autor, a memória é um procedimento ativo que contribui para a interpretação dos acontecimentos vividos. Está basicamente vinculada à identidade narrativa do indivíduo. As lembranças, as incitações dos acontecimentos proporcionam a prática de revisitar o passado e apresentar seus vestígios no presente.

No entanto, é importante refletir que a memória individual, de acordo com o sociólogo Maurice Halbwachs (2006), está intrinsecamente ligada ao coletivo:

Ela não está inteiramente isolada e fechada. Para evocar seu próprio passado, em geral a pessoa precisa recorrer às lembranças de outras, e se transporta a pontos de referência que existem fora de si, determinados pela sociedade. Mais do que isso, o funcionamento da memória individual não é possível sem esses instrumentos que são as palavras e as ideias, que o indivíduo não inventou, mas toma emprestado de seu ambiente. Não é menos verdade que não conseguimos lembrar senão do que vimos, fizemos, sentimos, pensamos num momento do tempo, ou seja, nossa memória não se confunde com a dos outros. Ela está muito estreitamente limitada no espaço e no tempo (Halbwachs, 2006, p. 72).

Ao afirmar que a memória individual não está “inteiramente isolada e fechada”, o autor indica que os contextos sociais em que vivemos e a convivência com as pessoas são os constituintes de nossas recordações pessoais. Quando recordamos acontecimentos passados, sejam eles individuais ou coletivos, nos ancoramos em pontos de referência:

Nossas lembranças permanecem coletivas e nos são lembradas por outros, ainda que se trate de eventos em que somente nós estivemos envolvidos e objetos que somente nós vimos. Isto acontece porque jamais estamos a sós. Não é preciso que outros estejam presentes, materialmente distintos de nós, porque sempre levamos conosco e em nós certa quantidade de pessoas que não se confundem (Halbwachs, 2006, p. 30).

No entendimento do sociólogo (2006), para confirmar ou recordar uma lembrança não são necessárias testemunhas no sentido literal da palavra, ou seja, indivíduos presentes sobre uma forma material e sensível. Nesse contexto, uma ou muitas pessoas, juntando suas lembranças, conseguem descrever fatos, objetos observados ao mesmo tempo, e, até reconstituir uma sequência de ações e falas em determinadas circunstâncias, mesmo que nem todos se lembrem de todos os detalhes isoladamente (Halbwachs, 2006).

Como sugere Ricoeur (2007), o indivíduo está inserido em um espaço social, cultural e identitário que orienta e dá forma às suas lembranças. Para o autor (2007), a memória individual não existe de forma isolada, mas está imersa na memória coletiva, uma vez que os vestígios, traços identitários e hábitos sociais — como os alimentares — são compartilhados por meio de narrativas que moldam o que e como lembramos. Assim, recordar é situar-se como sujeito atravessado por práticas culturais que configuram e dão sentido à nossa trajetória pessoal.

A prática da lembrança por meio da autonarrativa é um aspecto que mescla

memória e identidade. Ao narrar a si mesmo, o sujeito não apenas evoca acontecimentos do passado, mas também os interpreta à luz de sua experiência atual, reorganizando-os. Nesse movimento, as lembranças deixam de ser meros registros estáticos e assumem um caráter dinâmico, revelando como o indivíduo reconstrói a própria trajetória a partir dos fragmentos de sua história. Assim, a memória, quando ativada pela narrativa, torna-se um dispositivo de ressignificação, no qual o passado é constantemente atualizado e revestido de novos sentidos. Esse exercício narrativo contribui, portanto, para a constituição identitária do sujeito, que se reconhece e se reinscreve no tempo a partir do que escolhe lembrar e contar.

De acordo com Ricoeur (2007), o método de rememoração proporciona deslocamentos, projeções involuntárias do passado e vulnerabilidade ao esquecimento. O indivíduo torna-se suscetível ao esquecimento. “Se lembrei é porque esqueci”, Ricoeur (2007) enfatiza essa situação quando apresenta a fragilidade da memória pelo ato da reescrita ao (re) contar o que se viveu, o que se lembrou. Nem sempre lembramos perfeitamente de todos os acontecimentos vividos. É impossível registrar os fatos veridicamente, porque as situações lembradas são mescladas e reposicionadas a cada história (auto) narrada. Assim sendo, o momento vivido não permanece estático no tempo e proporciona revisitações ao acontecido.

Em nossa imaginação a lembrança se manifesta como um ato de fantasia, sonhos, realidades, sofrimentos e diversos sentimentos verificados no agora. A memória é declarada pela atuação do passado. No presente, voluntariamente pensamos em fragmentos vividos e idealizados em planejamentos históricos que aconteceram ou não. Dessa forma, podemos afirmar que Ricoeur (2007) nos convida a refletir sobre a memória como um desejo oculto de nossos sentimentos. Explana o pensador:

É principalmente na narrativa que se articulam as lembranças no plural e a memória no singular, a diferenciação e a continuidade. Assim retrocedo rumo à minha infância, com o sentimento de que as coisas se passaram numa outra época. É essa alteridade que, por sua vez, servirá de ancoragem à diferenciação dos lapsos do tempo a qual a história procede na base do tempo cronológico. Resta que esse fator de distinção entre os momentos do passado rememorado não prejudica nenhum dos caracteres maiores da relação entre o passado lembrado e o presente, a saber, a continuidade temporal e a minha idade da lembrança (Ricoeur, 2007, p. 108).

Segundo Ricoeur (2007), a narrativa surge como o espaço que articula a memória individual e a coletiva. Nessas circunstâncias, as lembranças permeiam a

variedade de experiências rememoradas. A noção de alteridade, presente na obra do autor, evidencia a diferença do sujeito no passado e do sujeito no presente — ou seja, o “eu” de ontem já não é o mesmo “eu” de hoje. Ricoeur (2007) aponta a oposição fundamental entre o tempo cronológico e o tempo vivido. Em suas considerações, o pensador enfatiza que a memória não se limita à linearidade de acontecimentos cronológicos, manifestando-se em reconstruções, lapsos e sentimentos e conservando a continuidade do indivíduo no tempo.

A autonarrativa permite que o indivíduo busque, em suas reminiscências, os desejos ocultos, as experiências não vividas, a vontade de voltar a um tempo que deixou marcas suscetíveis ao cheiro, ao objeto esquecido na mesa, às histórias contadas ao vento. As reflexões de Ricoeur (2007) encontram ressonância na concepção de Benjamin (1996), especialmente no que se refere à história oral como forma de interpretar e dar sentido ao passado. Para Ricoeur (2007), a narrativa atua como mediadora entre a memória e a identidade, possibilitando que o sujeito reconstrua suas experiências e as insira em um contexto coletivo. Benjamin (1996) complementa essa perspectiva, ao afirmar que “o narrador retira da experiência o que ele conta: sua própria experiência ou a relatada pelos outros. E incorpora as coisas narradas à experiência dos seus ouvintes” (Benjamin, 1996, p. 201), reforçando a ideia de que narrar é compartilhar e dar continuidade às vivências por meio da escuta e da palavra.

Para a escritora e crítica literária Beatriz Sarlo (2007), a narração inscreve a experiência numa temporalidade que não é a de seu acontecer, mas a de sua lembrança. A narração também funda uma temporalidade que, a cada repetição e a cada variante, torna a se atualizar (Sarlo, 2007, p. 25). Sarlo (2007) aborda a temporalidade da lembrança como um aspecto da autonarração que recria os momentos ou fatos acontecidos, conecta essas memórias a uma temporalidade diferente que seria o tempo em que a lembrança surge, emerge. Nesse contexto, a autora compactua com o pensamento de Philippe Lejeune (2008) ao apresentar a lembrança como um aspecto, que permite uma autonarração dos acontecimentos vividos ao serem lembrados no tempo presente.

Para Benjamin (1996), a narrativa tradicional é um meio de transmissão de experiências, permitindo ao narrador compartilhar vivências próprias e alheias. Entendemos que essa concepção também pode ser aplicada à autonarrativa. No

contexto da preservação da cultura dos imigrantes italianos que vieram para o Brasil, a oralidade desempenha um papel fundamental, atuando como instrumento de continuidade cultural e resistência identitária.

É importante ressaltar a afirmação de Benjamin (1996) de que a arte de narrar está em extinção e que estamos sendo privados de uma faculdade que nos era particularmente essencial, ou seja, a de compartilhar experiências. O autor enfatiza a troca de experiências que vai passando de pessoa para pessoa ao longo dos tempos. Assim também, nesta pesquisa, procuramos reconstruir as lembranças relacionadas aos hábitos alimentares dos descendentes de imigrantes italianos da Colônia do Marçal. Esse processo de rememoração constitui uma forma de intercâmbio de experiências, em que o ato de lembrar, narrar e reviver práticas culinárias revela-se fundamental para a preservação da memória coletiva e da identidade cultural.

Benjamin (1996) concebe a história como fragmentária, composta por lampejos que demandam constante revisitação. Ao revisitar minhas memórias relacionadas à culinária italiana, procuro, por meio das práticas alimentares, recuperar vestígios do passado e trazê-los ao presente, como forma de resistir ao esquecimento dessas tradições. Alinhando-me ao pensamento de Benjamin, entendo esse processo como uma maneira de transmitir a experiência das gerações anteriores à minha família. Nesse sentido, a identidade cultural gastronômica, moldada pelas tradições herdadas, inscreve-se nesta (auto)narrativa como um ponto de convergência entre minhas memórias individuais e as histórias transmitidas pelos meus antepassados. Como afirma Lombardi (2022, p. 3-4), "a reconstituição é uma tentativa de inovação e, ao mesmo tempo, uma chance de refazer, ainda que parcialmente, um passado dilacerado", destacando a importância da recuperação de vestígios e da recriação dos acontecimentos vividos. Na (auto)narrativa, o indivíduo reconstrói e compartilha sua própria trajetória, inserindo-a em uma realidade identitária mais ampla.

Ao esmiuçar vestígios do passado, as pessoas deparam-se com fatos registrados e também esquecidos, experiências vividas e contadas por outros indivíduos. A narrativa pessoal é entrelaçada com elementos culturais que permitem a ressignificação da trajetória existencial. A rememoração permite compreender como identidades e tradições culturais são reconhecidas. Nesse contexto, a (auto)narrativa transforma a memória em um espaço de criação e resistência no qual as histórias individuais entrelaçam-se com as coletivas. Ao relembrar e narrar, o indivíduo reafirma

sua existência e reconstrói sua herança cultural. Halbwachs acrescenta:

[...] não basta reconstituir pedaço a pedaço a imagem de um acontecimento passado para obter uma lembrança. É preciso que esta reconstrução funcione a partir de dados ou de noções comuns que estejam em nosso espírito e também no dos outros, porque elas estão sempre passando destes para aquele e vice-versa, o que será possível somente se tiverem feito parte e continuarem fazendo parte de uma mesma sociedade, de um mesmo grupo. Somente assim podemos compreender que uma lembrança seja ao mesmo tempo reconhecida e reconstruída (Halbwachs, 2006, p. 39).

O autor argumenta que “não basta reconstituir pedaço a pedaço a imagem de um acontecimento passado para obter uma lembrança” (Halbwachs, 2006, p. 39), porque a história narrada está inserida num contexto social coletivo. Como descendente de imigrantes italianos, busco vestígios do passado de meus antepassados, entrelaçando minhas lembranças individuais à memória coletiva do grupo ao qual pertenço, com o intuito de que permaneçam vivos na memória compartilhada da comunidade.

De acordo com Halbwachs (2006), as memórias coletivas permitem que uma lembrança seja reconhecida como pertencimento a uma tradição e reconstruída de geração a geração.

Convergindo com essa ideia, Pollak enfatiza que “a memória é, em parte, herdada, não se refere apenas à vida física da pessoa. A memória também sofre flutuações que são função do momento em que é articulada, em que está sendo expressa” (Pollak, p. 204). De acordo com Pollak, “se pudermos dizer que, em todos os níveis, a memória é um fenômeno construído social e individualmente, quando se trata da memória herdada, podemos dizer que há uma ligação fenomenológica muito estreita entre a memória e o sentimento de identidade.”

2.5 Minhas memórias gustativas

A memória é o alicerce que acomoda as sensações vívidas imaginárias. A lembrança de uma determinada receita é a manifestação do passado revelada no presente de forma aleatória e destoadada cronologicamente. O tempo apresenta-se como um mosaico virtual que mescla ações, sentimentos, acontecimentos e vivências.

Segundo Fernando Py, (1957, p. 5), o tempo prossegue em sua tarefa destruidora; mas como recuperá-lo?

É nesse ponto que intervém a Memória, outro tema básico da obra de Proust. Não a memória comum, produto da nossa inteligência, e que a um mínimo esforço nos restitui fatos já passados. Pois esta memória, que depende da nossa vontade, é como um simples arquivo: fornece apenas fatos, datas, números e nomes. Mas não as sensações que experimentamos outrora e que não habitam a nossa consciência. Tais sensações jazem mais fundo e só são despertadas pelo que Proust denominou memória involuntária: é a que não depende do nosso esforço consciente de recordar, que está adormecida em nós e que um fato qualquer pode fazer subir à consciência. Significativa sob este aspecto é a lembrança, pelo narrador já adulto, da cidadezinha de Combray, onde passava as férias quando criança. Saboreando um biscoito molhado no chá, sente uma alegria inexplicável e, de súbito, recorda não só momentos similares da infância remota, como toda a Combray daquele tempo e todo o período de seu passado que o gosto do biscoito (chamado madeleine) fizera aflorar à sua consciência. Naquele instante dava-se o reencontro do Tempo e o passado se recuperava (Fernando Py, 1957, p. 5).

Assim como Proust (1957) fizera aflorar à sua consciência sua infância e toda a Combray daquele tempo, ao saborear o biscoito molhado no chá (as madeleines), para mim, o que me remeteu ao meu passado - e involuntariamente encantou meu pensamento - foi o sabor de uma rosquinha de leite, que me fez lembrar de minha avó:

Era uma manhã normal, como as manhãs de domingo. O café estava disposto à mesa. Perto das xícaras, havia um bolo de cenoura já partido, a garrafa de café, a manteiga, a jarra com leite morno e algumas quitandas que meu filho havia trazido de uma cidadezinha para experimentarmos. Como acontece nas famílias de imigrantes italianos, a conversa fluía à mesa. Despejei o café na xícara e fui provar as quitandas trazidas pelo meu filho. Qual foi minha surpresa! Me vi extasiada pelo sabor da quitanda e involuntariamente lembrei de minha avó fazendo as roscas de leite e colocando dentro do forno para assar. Foi uma sensação inexplicável. O sabor, o cheiro, a cozinha de minha avó, com aquele cheirinho de “casa de vó”, vieram ao encontro aos meus pensamentos. A saudade bateu, vontade de ser criança outra vez.

Em *A imagem de Proust*, Benjamin (1996) faz uma reflexão sobre o papel da memória na escrita da história. De acordo com Lombardi (2015, p. 127), “o filósofo reconhece em Proust a tentativa inesgotável de reconstruir o passado por meio das reverberações da memória. Para Benjamin, é a memória involuntária - que opera com a sensibilidade, as sensações e os sentimentos - que concede ao sujeito a verdadeira experiência”. A memória involuntária está relacionada à retomada das sensações causadas pela vida social ou pela relação com a natureza, desde as descobertas da infância até o cotidiano da vida adulta. Trata-se de uma recordação que advém sem ter sido propositalmente convocada, e que direciona o sujeito a um passado ainda por ser reelaborado. Em uma passagem de *O tempo recuperado*, Proust escreve:

Eu deslizava rapidamente sobre tudo isso, mais imperiosamente solicitado, como estava, a procurar a causa dessa felicidade, do caráter de certeza com que ela se impunha, pesquisa outrora adiada. Essa causa, contudo, eu a adivinhara ao comparar essas várias impressões que me proporcionavam bem-estar e que, entre elas, tinham em comum a faculdade de serem sentidas, ao mesmo tempo, no momento atual e num momento passado – o ruído da colher no prato, a desigualdade das lajes, o gosto da madeleine- até fazerem o passado permear o presente a ponto de me tornar hesitante, sem saber em qual dos dois me encontrava; na verdade, a criatura que então saboreava em mim essa impressão, saboreava-a naquilo que ela possuía em comum entre um dia antigo e o atual, no que possuía de extratemporal, era uma criatura que só aparecia quando, por uma dessas identidades entre o presente e o passado, podia achar-se no único ambiente em que conseguiria viver, desfrutar da essência das coisas, isto é, fora do tempo (Proust, 1995, p. 189).

Como Lombardi (2015, p. 111) explica, “apropriando-se do pensamento benjaminiano, em *Sobrevivência dos vaga-lumes*, Didi-Huberman (2011) relaciona a imagem ao gesto luminoso dos vaga-lumes, aos pequenos lampejos, que ele caracteriza como pequenas sobrevivências para as quais devemos deslocar o nosso olhar”. Nas palavras de Didi-Huberman (2011, p. 87): “A imagem é pouca coisa: resto ou fissura (fêlure). Um acidente do tempo que a torna momentaneamente visível ou legível”. Desse modo, a imagem é concebida como um vestígio que sobrevive ao tempo por intermédio da memória.

Para Didi-Huberman, “como um vaga-lume, ela (a imagem) acaba por desaparecer da nossa vista e ir para um outro lugar, será, talvez, percebida por outra pessoa, em outro lugar, lá onde sua sobrevivência poderá ser observada ainda” (Didi-Huberman, 2011, p. 119). No pensamento do filósofo, assim como os vaga-lumes que reluzem e desaparecem para reaparecerem em outro lugar, a imagem sobrevive e produz um deslocamento no tempo no qual as memórias são ressignificadas pelos lampejos que emergem como vestígios intermitentes da experiência vivida. Esses lampejos transportam o sujeito para a temporalidade da existência, atualizando o passado no presente por meio da memória sensível.

É nesse contexto que a comida se apresenta como um elemento potente na construção da identidade e da memória cultural. O historiador Massimo Montanari menciona que:

As histórias que contamos nos lembram que toda cultura, toda tradição, toda identidade é um produto da história, dinâmico e instável, gerado por complexos fenômenos de troca, de cruzamento, de contaminação. Os modelos e as práticas alimentares são o ponto de encontro entre culturas diversas, fruto da circulação de homens, mercadorias, técnicas, gostos de um lado para o outro do mundo. Digamos mais: as culturas alimentares (e as culturas em geral) são mais ricas e interessantes quanto mais os encontros e

as trocas tenham sido vivazes e frequentes. (Montanari, 2008, p. 189).

A comida italiana é a marca registrada de minha família. Ao longo dos anos, os pratos foram transmitidos de geração a geração. Era costume as famílias se reunirem para preparar uma receita, como o macarrão, o *cappelletti* e o risoto. Esses pratos eram os mais requisitados pelos italianos. Ali, entre conversas, misturas, sabores e saberes, aprendíamos a fazer as massas, a preparar os ingredientes à mesa, a enrolar a massa do *capelletti* nos dedos, a derreter a manteiga no fogão a lenha para jogá-la na panela do risoto.

A culinária italiana influenciou profundamente a minha identidade, pois, desde a infância, vivenciei de perto os hábitos alimentares e culturais dos meus antepassados. Eles tinham o costume de criar animais nos quintais – galinhas, porcos, vacas – como fonte de sustento. Dentre tantas lembranças, algumas são mais evidentes e marcantes, como as que cito a seguir:

Lembro que meu avô, Geraldo, criava porcos no fundo da horta de sua casa. Na parte da frente, ele plantava couve, alface, jiló, alguns pés de milho para o trato das galinhas, mandioca, cebola, cebolinha. E, lá no fundo da horta, havia uma construção, parecia uma casinha com um telhado de telhas de barro, bem baixinho, na qual ele criava os seus porcos. Quando os animais alcançavam um peso estimado de tantas arrobas, já estavam prontos para o abate.

O dia da matança era um reboiço só. Tudo começava, bem de madrugada. A casa acordava cedo. Lembro como se fosse hoje, meu avô tinha um esmeril que ficava no cantinho de sua oficina de ferramentas. Na véspera do abate, ele amolava todas as suas facas e as deixava dispostas à mesa, em fileiras, de acordo com o tamanho de cada uma delas.

Lembro também da mesa que ficava do lado de fora da cozinha de lenha. Era uma mesa muito grande e, nela, meu avô colocava folhas de bananeiras, também tiradas de sua horta, como uma espécie de toalha verde para dispor o animal abatido pronto para ser destrinchado. Todos da casa ficavam empenhados naquela matança. Cada membro da família tinha uma função. A começar pelo meu tio Walter, filho mais velho de meu avô, que era o responsável por abater o animal. Os homens ficavam por conta de destrinchar o animal e separar as partes mais importantes, como o lombo, as costelas, os pernis dianteiros e traseiros... As mulheres eram as responsáveis pelas panelas e pelo cozimento das carnes. Minha mãe, Helena, era a responsável por fritar os torresmos. Minha avó Geni preparava as costelas e os pernis picados em pedaços maiores para, mais tarde, serem guardados na gordura. Lembro também de uma tia, Luzia, irmã de minha avó, que vinha de longe para preparar o chouriço. Essa tia era especialista no preparo do chouriço, porque é uma atividade que exige muito trabalho e muita astúcia para a limpeza das tripas dos animais. Tenho a recordação dessa minha tia fazendo o preparo com o limão, que era colhido na horta de meu avô, para fazer a lavagem das tripas. Minha função, de criança, era a de ajudar nas coisas mais corriqueiras, como pegar um pano de prato, entregar uma faca já amolada, levar um copo de água para alguém sedento. Tornei-me espectadora do

momento e observava tudo. Muito aprendi, trago comigo essa identidade cultural. Hoje tenho um fogão a lenha em minha cozinha que se transforma em palco de minhas memórias. Nele, cozinho as costelas que aprendi a fazer com minha avó, preparo o torresmo que aprendi a fazer com minha mãe. Assim, como no passado, vejo minhas filhas ao pé do fogão e lhes ensino aquilo que aprendi. E assim, os pratos, as receitas, os hábitos alimentares são passados de geração a geração.

A comida italiana contribui para expressar a história e os afetos da minha família, especialmente pelas receitas que foram sendo transmitidas ao longo das gerações. É importante salientar que, mesmo dentro da comunidade, cada família de descendentes de imigrantes italianos apresentava um modo particular de preparo para os mesmos pratos. Pequenos detalhes, que pareciam irrelevantes para uns, faziam toda a diferença para outros. Um exemplo:

Algumas famílias cozinhavam a galinha inteira, outras já achavam que o sabor ficaria mais apurado se a galinha estivesse picada em pedaços uniformes. Para o preparo do risoto, algumas famílias acrescentavam um pedaço de peito bovino a fim de dar mais consistência ao prato. Outras não gostavam de fazer esse acréscimo, porque o risoto ficaria com sabor mais gorduroso. A polenta também era caso de disputa: algumas famílias optavam por uma consistência mais firme, outras sustentavam que o ponto quase cremoso seria o ideal. A culinária italiana é minha identidade cultural, porque minhas raízes estão conectadas a ela desde o preparo da terra até o prato pronto na mesa: a polenta, o risoto, o capelletti.

Massimo Montanari (2013, p. 62) afirma que a construção de uma memória escrita da cozinha torna possível o desenvolvimento cumulativo de conhecimentos e concretiza um verdadeiro saber constituído. O historiador (2013) também destaca a importância das receitas como registros históricos que evidenciam as práticas culinárias, tradição e sentimentos de pertencimento, passados de geração em geração. Um exemplo desses registros são os cadernos de receitas escritos pelas matriarcas das famílias de imigrantes italianos, carinhosamente chamadas de *nonas*. Esses cadernos guardavam receitas preciosas, consideradas verdadeiras relíquias familiares:

Tenho em minhas lembranças o caderno de receitas de minha mãe. Ela cuidadosamente recortava e colava, nas folhas em branco, gravuras de pratos típicos e ingredientes da nossa região. Abaixo das gravuras coladas, ela escrevia as receitas e detalhava com suas observações os ingredientes e o seu modo de preparo. Usava cola de grude, um tipo de cola caseira feita com a mistura de farinha, polvilho ou amido de milho com água, que ela mesma fazia. Devido à evaporação da água, a mistura se transformava numa pasta aderente que os imigrantes italianos usavam para colar armações de pipas, colar gravuras em cadernos de receitas, além de outras utilidades. Essa receita passada de geração a geração aprendi a fazer com minha mãe.

Ao recordar meu passado, evidenciado pelas lembranças fragmentadas do

caderno de receitas de minha mãe, tenho a sensação de estar imersa em um tempo extasiante e saudoso que me transporta para o convívio com meus antepassados. Nesse sentido, as recordações dos gestos e hábitos alimentares anunciam a marca identitária de minha família.

De acordo com Sarlo (2007), as narrativas moldam a percepção do passado quando lembradas. A escritora (2007) ainda afirma que, quando uma história é contada, além de rememorar o passado, ela é modificada a cada momento e continuamente inserida em novos contextos e interpretações. Essa perspectiva se manifesta de forma muito concreta nas memórias afetivas da minha família.

Nos tópicos seguintes, apresento lembranças relacionadas ao preparo de três receitas tradicionais entre os descendentes de imigrantes italianos em São João del-Rei: o *capelletti*, a polenta e o risoto. Compartilho aqui costumes e modos de preparo que aprendi com meus antepassados - práticas que ainda são preservadas na Colônia do Marçal.

2.5.1 Memórias do preparo do *capelletti*

A receita do *capelletti* ocupa espaço especial na minha família e nas outras famílias da Colônia do Marçal, que inclusive retiram de seu preparo e comercialização sua subsistência. Ao recordar os momentos em família, (re)contamos e atualizamos o ritual do preparo do *capelletti*, vivenciado aos domingos ou em dias de festa. Nessas lembranças, revivo com nitidez o ritual conduzido pelo Sr. Nicolau Brighenti Cipriani, descendente de imigrantes italianos e morador da Várzea do Marçal. Nas famílias de origem italiana, o *capelletti* era sempre preparado em ocasiões especiais.

Na Colônia do Marçal, eles gostavam muito de cozinhar o capelletti quando um dos filhos fazia a primeira comunhão. A missa acontecia pela manhã e, logo após, as famílias se juntavam para o almoço que corria tarde adentro. Eles tinham também o hábito de fazer o capelletti nas noites de Natal. Lembro daquelas panelas enormes em cima do fogão a lenha. Recordo-me de que o Sr. Nicolau morava numa casa cuja área dos fundos ficava voltada para a Igreja da Imaculada Conceição. Do adro da Igreja, avistávamos o galinheiro cheio de aves de raças variadas: umas eram garnisés, outras de pescoço pelado, outras de penas avermelhadas... Tudo começava bem antes do dia 8 de dezembro, digo dia oito de dezembro porque as missas de primeira comunhão eram celebradas no dia da

Imaculada Conceição, padroeira da comunidade da Colônia do Marçal. Alguns dias antes, o galinheiro era alvo de cobiça. Em meio às “penosas” que desfilavam exuberantes pelo terreiro, Nicolau procurava a mais gorda e pomposa para o preparo do caldo. Ele tinha tantas galinhas que nem sabia qual escolher. Ali mesmo, com um canivete que ele guardava no bolso, já matava a galinha. Dentro de uma bacia, daquelas de alumínio, colocava a galinha e a escaldava; ligeiro, tirava suas penas. Depois aticava um pouco de álcool para sapecar os penachos que ficavam agarrados. E, cuidadosamente, abria a galinha pela parte da cloaca com um corte pequeno. Tirava as tripas, a ovejuna e os miúdos: coração, moela e fígado. O mais esperado era encontrar ovos ainda em fase de formação com as gemas somente. Essas, cozidas junto ao caldo eram disputadíssimas pelos membros das nossas famílias. Para os adultos, as gemas cozidas eram o melhor tira-gosto e para as crianças eram fortificantes. A ave, disposta na bacia, recebia os temperos de alho, sal, condimentos, vinagre e cheiros verdes, colhidos frescos na imensa horta. Envolta no marinado, ali, descansava num canto da mesa à espera do cozimento no dia seguinte. Grande parte das famílias de descendentes italianos praticava este ritual para o preparo do “capelletti”.

É importante refletir sobre como o elo entre alimentação, cultura e identidades de uma comunidade pode ser percebido em gestos simples, por exemplo, a escolha da galinha e o modo de prepará-la. Dessa forma, nas minhas lembranças do preparo do *capelletti* feito pelo Sr. Nicolau, é possível identificar traços que revelam a especificidade cultural de um grupo. No modo de preparo, observa-se a presença da memória afetiva pessoal e a continuidade das tradições e hábitos culturais da identidade italiana, transmitidos de geração em geração. O Sr. Nicolau contou que aprendeu essa receita com seus pais, quando ainda era jovem, e foi aprimorando o modo de prepará-la de acordo com suas próprias experiências e preferências.

O procedimento do preparo do *capelletti* exemplifica a constatação de Antonio Sérgio Palú Filho e Susete Moletta (2009, p. 196), quando afirmam que, na culinária italiana, as regras para fazer uma boa comida envolvem não economizar nos ingredientes nem no tempo, respeitando o ritual do modo de preparo, a ordem correta dos ingredientes e os tempos necessários para cada etapa. Enfim, sentir prazer no que se está fazendo. O prazer em cozinhar, mencionado pelos autores (2009), revela-se como um ato cultural que valoriza o tempo dedicado à preparação dos alimentos como uma forma de transformação identitária e de afirmação do pertencimento a um meio cultural. Cada cultura expressa à sua maneira os valores e métodos para transformar o alimento. De acordo com Dalla Bona (2005, p. 20), “o italiano é um ser que se preocupa muito com a alimentação e com tudo o que envolve o ritual da mesa”. A preocupação com a alimentação e o envolvimento com o ritual da mesa também se manifestam nas práticas culinárias da comunidade na qual estou inserida. E assim:

No dia seguinte, bem cedo, Sr. Nicolau se preparava para a elaboração da massa do cappelletti. Em seu ritual empírico, verificava todos os detalhes, a começar pela mesa: deslizava por ela um pano branco embebido em água a fim de que a madeira ficasse limpa e livre para seu manuseio. De um lado da mesa, fixava o cilindro manual, herdado de sua mãe (geração para geração) e manejava as engrenagens para a regulação certa da passagem da massa. Do outro lado da mesa, ficava uma bacia de alumínio para a mistura dos ingredientes.

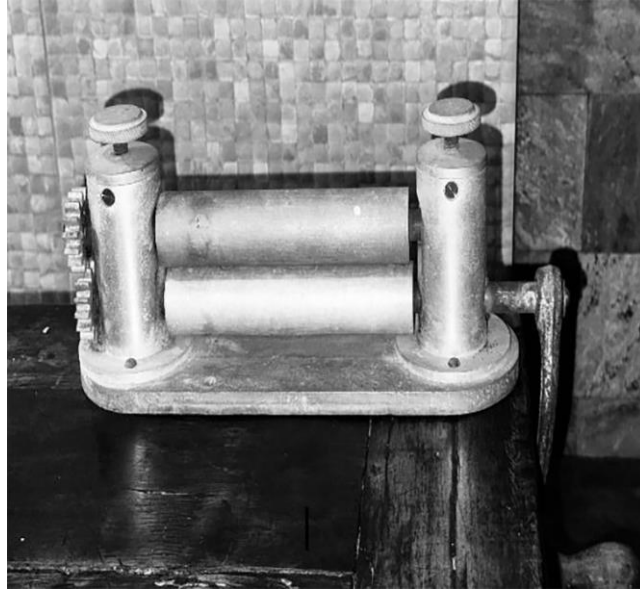
Nicolau era muito minucioso. Despejava dois quilos de farinha de trigo e fazia oito círculos sobre a farinha, como forma de uma pequena cuia para receber os ovos, também escolhidos com esmero junto aos ninhos do galinheiro. Os ovos eram quebrados um a um e ajeitados dentro dos círculos. Depois eram levemente misturados à farinha e envolvidos pouco a pouco pelo fio de água que descia de uma pequena jarra. Pela agilidade e movimentos de suas mãos de um lado para o outro, a mistura tomava forma homogênea e, entre solavancos e sovadas sobre a mesa, a massa chegava ao ponto final. A massa estava pronta. A segunda parte da receita era confeccionada enquanto a massa descansava sobre a mesa. A galinha marinada era levada ao fogo para ser cozida.

A brasa dilacerada pelas fagulhas dos gravetos anunciava o aquecimento do fogão a lenha. Parece até que estou ouvindo os estalos que a lenha fazia dentro do fogão, uma sintonia luminosa que evidenciava alguns clarões esparsos. A galinha borbulhava dentro da panela, na mistura de caldo com temperos e condimentos, cheiros verdes: equiparava-se a um turbilhão de vapores subindo pelos ares. E por ali ficava até cozinhar e produzir um caldo suculento que, mais tarde, seria utilizado para o cozimento dos “cappellettis”. Juntamente com o processo de cozimento da galinha, em outra trempe do fogão, o italiano dispunha uma panela de fundo escuro, marcada pelo uso contínuo do fogão a lenha. Nela, refogava um punhado de carne bovina moída com a banha de porco, que ficava guardada no alto do armário de frente para o fogão. Naquela época (hábito alimentar), era costume as famílias italianas usarem a banha de porco para o preparo da comida diária. Como fonte para sua subsistência, os italianos criavam porcos nos quintais e faziam a engorda deles com parte do milho que plantavam e folhas das hortaliças. Não lembro muito bem, mas acho que minha avó tinha uma pequena bacia ao lado da pia, destinada para a lavagem (comida) dos porcos. Eu ficava curiosa quando via uma panela com fumaças ao vento, já preta por baixo, com marcas de queimado do fogão a lenha. Quando minha avó lavava a louça, esquentava um pouco de água para tirar a gordura dos pratos e jogava esta mesma água dentro da bacia para servir de lavagem para os porcos. Nada se perdia, tudo se aproveitava.

O melhor da festa vem agora! Depois de tudo preparado: a massa pronta, a galinha cozida, o recheio pronto, as famílias juntavam-se ao redor da mesa para modular o cappelletti. O momento para a modelagem dos cappellettis era sempre muito esperado por todos. Ao redor da mesa, membros da família, a esposa, filhos, irmãos, primos, vizinhos ficavam posicionados para o fechamento dos quadrados que davam formas ao pequeno chapéu.

Na ponta da mesa, o cilindro já instalado esperava o comando do Sr. Nicolau para a abertura da massa. O cilindro (Fig. 7) é uma ferramenta que possui dois rolos de metal paralelos usados para abrir e esticar a massa de maneira uniforme quando passada por eles.

Figura 7 - Cilindro manual herdado de minha avó Geni, 2023

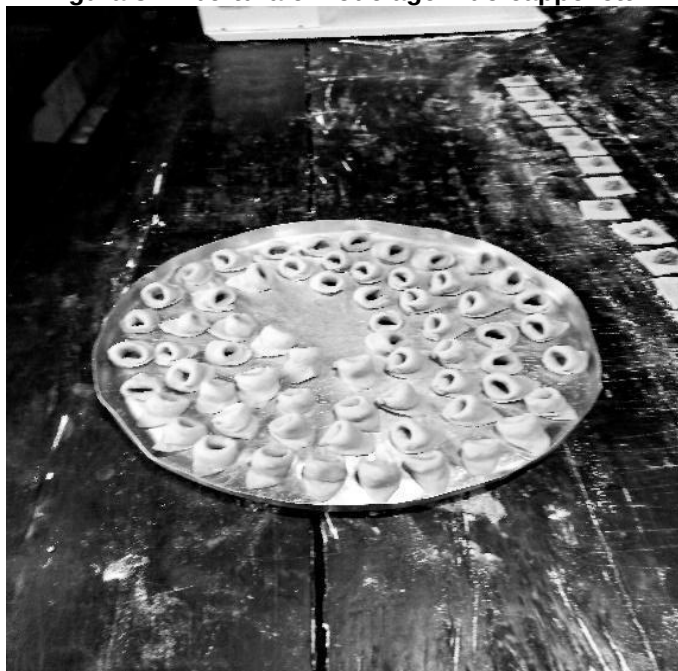


Fonte: Foto de Amanda L. Cipriani/ acervo pessoal, s/d.

Com o auxílio de uma faca, ele cortava a massa em pequenas porções e a inseria entre os rolos de metais do cilindro dando-lhe a espessura desejada para formar os filetes dispostos em cima da mesa. Eram filetes compridos que compreendiam quase toda a extensão da mesa. Para nós, descendentes de imigrantes italianos, podemos dizer que este era um dos melhores momentos do preparo do cappelletti. Depois da massa disposta em filetes pela mesa, era o momento de colocar o recheio para formar o famoso chapeuzinho chamado de cappelletti. A produção do cappelletti era feita como um trabalho em grupo: por exemplo, uma pessoa encarregava-se de distribuir os punhados do recheio sobre os quadrados cortados pelo Sr. Nicolau. Tenho. Em minhas recordações, me lembro que o Sr. Nicolau cortava a massa com um cortador antigo, herdado de sua mãe. Essas reuniões ao redor da mesa eram marcadas por conversas variadas: desde o comentário sobre um parente que estava muito longe e que mandava cartas para a família, até o relato feliz de alguém que havia nascido na família. Os assuntos eram muitos, todos queriam contar e partilhar suas descobertas e feitos. Uns falavam que o preço do arroz estava bom, outros que a missa da semana anterior foi muito longa. Alguém começava a contar uma piada e todos silenciavam para ouvir e depois caírem em gargalhadas. Naquela mesa, considerada um lugar de reuniões, de partilhas, as mãos conversavam com a massa. Cada membro da família, artesanalmente, modulava aqueles pequenos capellettis. Depois, eles ficavam misturados em cima da mesa para a secagem. (Fig.8). É importante refletir que esse conjunto de ações reafirma a cultura e identidade da comunidade de descendentes de imigrantes italianos. Feito esse processo de modelagem da massa, o Sr. Nicolau virava cuidadosamente todos os cappellettis, um a um, algumas horas depois, para que a massa secasse por igual. Tudo pronto, a massa estava à espera para ser levada ao fogo. Chegara o dia da festa. Todos se preparavam para a cerimônia da missa da padroeira da comunidade da Várzea do Marçal. Enquanto o ritual da missa acontecia na Igreja matriz, o Sr. Nicolau encarregava-se de “ritualizar” o preparo do cappelletti na sua cozinha. Começava pelo fogão a lenha: bem cedo acendia o fogão e colocava sobre ele a panela gigante, tradicional, que quase ocupava toda a extremidade do fogão, já com o caldo da galinha. Aferia os temperos, deixava o caldo de galinha ferver e, cuidadosamente, mergulhava os s cappellettis um a um naquele caldo. Ali, naquele ato de banhar a massa, cada pedacinho de massa representava um membro da família: dava até para saber o dono da arte. Uns mais gordinhos, outros de

forma achatada, alguns menores... Lentamente os cappelletti cozinhavam e chegavam ao ponto da degustação familiar ao término da missa. E, assim, todos compartilhavam a mesa e saboreavam o prato tradicional, entre gestos, prosas, cantorias: identidades, cultura, memória.

Figura 8 - Abertura e modelagem do cappelletti



Fonte: Foto de Rosilane F. Cipriani

Receita de Cappelletti

Ingredientes:

1kg de farinha de trigo
4 ovos
250ml de água
1 galinha gorda previamente cozida em 2 litros de água (caldo).

Recheio:

½ kg de carne bovina moída
1 ovo
300g de queijo minas curado ralado
Temperos a gosto
Noz moscada moída a gosto

Preparo da massa:

Em uma bacia, despeje a farinha de trigo, coloque os quatro ovos e lentamente jogue a água, aos poucos. Vá mexendo até que a mistura fique homogênea. Durante dez a quinze minutos, sove a massa sobre a mesa. Depois, deixe-a descansar dentro da

bacia coberta com um pano úmido.

Preparo do recheio:

Em uma panela, disponha uma colher de gordura animal, jogue os temperos, deixe dourar e despeje a carne moída. Espere cozinhar e acrescente o queijo ralado, o ovo e a noz moscada a gosto. Deixe a carne ficar bem seca até que forme uma consistência de pasta. Desligue o fogo e espere esfriar.

Preparo do *cappelletti*:

Prenda o cilindro de abrir massas na beirada da mesa e ajuste as engrenagens a seu modo.

Abra a massa em tiras compridas de aproximadamente 40 cm de comprimento por 8cm de largura. Faça pequenos quadrados e vá colocando pequenas porções do recheio no centro do quadrado. Com o auxílio dos dedos indicador e polegar, junte as pontas dos pequenos quadrados fazendo um triângulo. Logo após contorne o triângulo sobre o dedo indicador e forme o chapéu. Coloque-os sobre a mesa para a secagem. Repita esse procedimento até que a massa termine.

Quando estiverem secos, cozinhe-os em caldo de uma galinha previamente cozida e sirva com esse caldo. Se preferir, escorra a massa e sirva-a recheada com molho a seu gosto.

2.5.2 Memórias do preparo da *polenta na panara*

A comida desperta emoções profundas ligadas à memória. Certos alimentos têm o poder de nos transportar a um tempo ou lugar específicos, ativando lembranças através da dimensão afetiva e prazerosa que os acompanha. Nesse sentido, a comida, por exemplo, a famosa polenta, se revela como um elemento desencadeador, que nos faz capazes de não apenas reviver o passado distante, mas também rememorar experiências vividas. É a junção de pratos degustados e momentos significativos, que

nos traz identidade, referência cultural, o pertencimento que já mencionamos neste texto.

Feita de fubá e água, a polenta é um prato tradicional da culinária italiana que simboliza a identidade dos imigrantes italianos na Várzea do Marçal. Embora simples, ela carrega consigo uma rica história, pois faz rememorar e representa a fome na Itália, principal motivação para que, à época da migração em massa, muitos imigrantes tentassem a sorte em outro país. Histórias que envolvem a polenta também simbolizam a resistência e o legado cultural transmitido de geração em geração. São histórias que registram a vida dos italianos no campo e sua luta diária para sustentar suas famílias, assim como o trabalho árduo que se tornou a base de sua integração no Brasil.

O milho, essencial para a preparação da polenta, era cultivado pelos colonos em fileiras. Entre os sulcos cavados na terra, as sementes eram espalhadas e cobertas com o restolho, que ajudava a proteger as plantas. Para o cultivo, os imigrantes usavam a enxada, com lâmina sempre bem afiada, para garantir uma semeadura eficiente. O ciclo de cultivo do milho variava de 120 a 180 dias. Quando as espigas estavam secas e os cabelos das plantas adquiriam uma tonalidade amarronzada, chegava o momento da colheita. Após a retirada do milho, as espigas eram debulhadas, e o grão servido como alimentação para as galinhas e porcos, além de ser utilizado na produção do fubá, ingrediente fundamental para o preparo da polenta.

Meu avô me contava que os sabugos eram utilizados como tampas para as garrafas de cachaça e melado. Para a produção do fubá, o milho debulhado era depositado em um pilão (monjolo) que, com o efeito do movimento rotativo feito pela força da água, esmagava os grãos e os transformava na farinha fina amarela chamada de fubá.

Desde a chegada das primeiras famílias à Várzea do Marçal, a abundância de certos alimentos passou a ter um significado muito especial para o grupo de imigrantes italianos, tornando-se uma característica ritualizada nas festas e celebrações familiares promovidas pelos seus descendentes. Nesse contexto, os hábitos alimentares e as formas de preparo dos alimentos, mais do que simples "catalisadores de lembranças", passaram a ser elementos essenciais que mantiveram uma conexão – entre o lugar de destino e o de origem – capaz de superar as distâncias espaciais e temporais (Vendrame, 2018, p. 278).

A polenta (Figura 9) se destaca como um símbolo que reforça a identidade étnica e estabelece uma linha de continuidade entre o passado e o presente. Considerado um prato tradicional das famílias italianas, ela representa não apenas a cultura italiana, mas também a resistência à fome, sendo uma fonte de sustento e um marco na história de sobrevivência dos imigrantes. Diante desta situação, ao contextualizar a alimentação e a culinária da imigração italiana, Silva (2002) destaca que:

[...] o milho, sendo um produto oriundo da América, já era conhecido pelos camponeses europeus e, anterior à saída dos imigrantes do país, já constituía a base de sua alimentação. Seu uso constante foi responsável pela epidemia de pelagra, doença causada pela falta de vitamina PP, que se alastrou entre a população camponesa do campo italiano, no período anterior à imigração para o Brasil. A doença se devia ao fato de a dieta do italiano estar praticamente restrita aos produtos do milho e seus derivados, como a polenta, tendo sido esta a principal refeição da família camponesa durante muito tempo (Silva, 2002, p. 33).

Figura 9 - Polenta na panara, 2024



Fonte: Foto de Kátia Lombardi, 2024.

Elsa Maria Stoehr Vieira de Souza Féder (2005, p. 96), em seu estudo sobre a história da polenta, afirma que:

[...] a polenta pode ser considerada o fio condutor da história alimentar dos descendentes de italianos, desde o grande êxodo do Vêneto, sendo um alimento básico para as populações rurais, até se tornar uma iguaria presente hoje nas mesas de diversas cidades brasileiras, especialmente aquelas que receberam imigrantes provenientes do norte da Itália.

A polenta, portanto, não apenas reflete a trajetória histórica de um povo, mas também carrega consigo a memória de sua adaptação e reinvenção no novo contexto cultural, mantendo-se como um símbolo da resistência e da continuidade das tradições alimentares italianas nas novas terras. De acordo com Féder (2005, p. 9):

[...] quando os vênets saíram em busca de uma vida melhor, ficou claro que a procura seria antes de tudo por comida, anterior mesmo à necessidade de adquirir um pedaço de terra para plantar. A fome e a miséria foram os fatores do êxodo dessa população, de maior importância que os atrativos que levaram metade da população a emigrar para a América.

Segundo a autora (2005), os imigrantes italianos não tiveram dificuldades em manter a tradição da polenta no Brasil, pois o milho, elemento essencial no preparo do prato, era de fácil cultivo nas terras brasileiras. O fubá, conhecido como "farina de poenta", foi uma solução para o problema da fome das populações rurais por muito tempo. A alimentação, portanto, se apresenta como um artefato que diferencia a identidade humana. Na comida, reflete-se a forma de viver de uma população e, talvez, sua maneira de ver o mundo. Todos os povos têm uma forma própria de comer, e a forma brasileira de se alimentar é, de fato, única (Féder, 2005).

Para Lévi-Strauss (1985), a culinária é um meio pelo qual a natureza é transformada em cultura. A comida, então, não é apenas um sustento, mas um elo entre o ser humano e sua cultura, expressando valores, histórias e adaptações ao longo do tempo. Volto às minhas recordações:

Nas minhas lembranças sobre o preparo da polenta nas casas das famílias italianas, está presente a minha tia-avó, carinhosamente chamada de Pitininha (Maria da Conceição), que era uma italiana de "mão cheia" – termo usado pelos colonos para designar alguém que cozinhava com excelência. Tanto os homens quanto as mulheres italianas gostavam de cozinhar. Em sua cozinha, havia um caldeirão todo escurecido, marcado pelos sinais que a fuligem da lenha queimada deixava nas panelas. Dentro desse caldeirão (Fig. 10), já disposto sobre a trempe do fogão a lenha, com o fogo bem apurado em brasas, ela preparava a polenta diariamente. Por volta das 11h da manhã, em sua rotina semanal, minha tia-avó iniciava o preparo da polenta. Como mencionado, tratava-se de uma mistura de água e fubá na medida certa, que, ao ser processada pelo calor do fogo, formava uma massa cremosa. Quando a mistura alcançava o ponto ideal, minha tia-avó retirava a panela do fogão e despejava o conteúdo sobre a panara⁵ que deixava pendurada perto do seu armário de madeira. Esperava um pouquinho para que a mistura ficasse firme e fazia o corte tradicional com a linha de barbante às mãos (fig. 11).

A tradição das famílias italianas era ter, diariamente, a polenta como parte das refeições. Na panara, a polenta era servida acompanhada de arroz, feijão e couve ou de outra verdura colhida, fresquinha, na horinha de ser preparada.

⁵ Panara: utensílio feito de tábua usado pelos imigrantes italianos.

Figura 10 - Preparo da polenta



Preparo da Polenta. Crédito- Kátia Lombardi (2024)

Figura 11 Polenta cortada com barbante



Fonte: Kátia Lombardi, *Polenta pronta para ser servida*, acervo pessoal, 2024.

Desde o ato de colocar a água na panela e dispor a mesma sobre o fogão a lenha repleto de brasas, até alcançar a mistura ideal com o fubá, cada etapa apresenta um traço identitário. Como parte da identidade vivenciada por minha família, trago essa herança da cultura italiana. Percebo que se trata de uma marca cultural, pois, Lévi-Strauss (2006), comenta que uma cultura emerge da tradição vivenciada por uma comunidade. Por exemplo: É o caso da comunidade a que me refiro, a de imigrantes italianos que fixaram residência na Várzea do Marçal, em São João del-Rei.

Depois de concretizar o processo, minha tia-avó buscava, em sua gaveta que ficava acoplada à mesa da cozinha, um rolo de barbante do qual cortava um pedaço para fatiar a polenta na panara. Lembro que esse era um hábito diário dos cozinheiros italianos. Tenho as recordações de que este ato me causava entusiasmo e curiosidade, porque os pedaços ficavam uniformemente cortados por um pedaço de barbante e não por uma faca. E, assim, nos almoços cotidianos, a polenta era servida com arroz, couve ou outras hortaliças plantadas na horta, como chicória, almeirão, taioba.

Para enfatizar a história da polenta em uma linguagem poética, valemo-nos do poema de Maria Lúcia Dal Farra, que traduz em versos a memória afetiva e a força simbólica desse alimento tão presente na cultura dos descendentes de imigrantes italianos.

Substância

A polenta da nona ressurgue
num dos buracos do mundo
– escura esfera duma panela de ferro
(encouraçada de lembranças e uso)
em douradas lavas e borbulhas de extinta idade.

O fogo de lenha é o degrau onde me alço
a espiar (por dentro)
o oco que a quentura cava no fubá e no tempo:
memórias de milho, devaneios da fervura,
túneis movediços de silêncio infantil,

tudo rendido por braços de maternal ternura
a girar (infinitos)
no esforço tutelar de dar ligadura ao amarelo,
de temperar os anos. Pasta:
força mágica da matéria a sondar formas.

Súbito,
estaca no ar a colher de madeira
e a nona derrama sobre o mármore
a já arredondada polenta.
Ciosa, tira da vida uma linha e traça
(sobre a massa da minha infância)
a rosácea de todos as fomes.
O mapa das raízes perdidas.

(Dal Farra, 1994, p. 92)

Observamos que, assim como nas minhas memórias gustativas, Dal Farra (1994), rememora a relação familiar por meio da polenta que sua nona preparava. Na primeira estrofe, percebemos, sutilmente, no imaginário, a polenta borbulhando eloquentemente como motivadora das lembranças, justamente por enfatizar o fundo escuro da panela obtido pelo uso diário do fogão a lenha. Também carrego comigo essas lembranças: *mantenho vivas na memória as panelas dispostas no fogão a lenha da minha avó e de outras famílias italianas. Era costume as famílias usarem uma*

panela especificamente para o preparo da polenta.)).

Ao prosseguir com a análise do poema, percebemos a expressão de um entusiasmo quase infantil no “eu lírico”, ao observar a quentura do fogo que provocava uma cavidade no fubá e também no próprio tempo. Esse calor envolvido pelos temperos representa o cuidado, o carinho e o afago mágico das avós italianas. E, de repente, como num ato súbito, a colher de pau anuncia o prato pronto para ser cortado em partes pela linha estendida pelas mãos calejadas pelo tempo.

No poema, Dal Farra (1994) ressalta a construção da memória coletiva por meio de suas memórias de infância. O passado emerge não apenas como lembrança pessoal, mas como marca de pertencimento a uma comunidade. A experiência individual se transforma em memória coletiva – ou seja, é atravessada e moldada pelas lembranças compartilhadas de um grupo. Essa perspectiva está em consonância com as ideias do sociólogo Michael Pollak:

A priori, a memória parece ser um fenômeno individual, algo relativamente íntimo, próprio da pessoa. Mas Maurice Halbwachs, nos anos 20-30, já havia sublinhado que a memória deve ser entendida também, ou sobretudo, como um fenômeno coletivo e social, ou seja, como um fenômeno construído coletivamente e submetido a flutuações, transformações, mudanças constantes. Se destacarmos essa característica flutuante, mutável, da memória, tanto individual quanto coletiva, devemos lembrar também que na maioria das memórias existem marcos ou pontos relativamente invariantes, imutáveis (Pollak, 1992, p. 201).

Esses pontos perenes, também aqueles momentos que se repetem, que se tornam tradição, trazem os outros de volta. Não é necessário que os outros estejam fisicamente presentes ou materialmente distintos de nós, pois as lembranças podem ser evocadas pelos elementos ritualísticos do espaço presente. Objetos, aromas, sabores e gestos cotidianos funcionam como gatilhos afetivos que reativam a memória e trazem à tona pessoas, experiências e vínculos do passado.

Receita da Polenta da Vovó

Ingredientes:

600 g de fubá moído d'água

2,5 litros de água filtrada

Modo de preparo:

Em uma panela, despeje a água e leve ao fogo até que a água fique morna (não

deixe ferver).

Despeje o fubá aos poucos e vá mexendo com uma colher de pau até que a mistura engrosse. Deixe essa mistura em fogo baixo e vá misturando de vez em quando até que forme uma casquinha fina da polenta em torno da panela. Este é o ponto ideal.

Retire a polenta do fogo e a despeje na panara.

Enrole um pedaço de barbante por entre os dedos indicadores e faça o corte dos pedaços da polenta de acordo com sua preferência. Sirva com arroz e couve.

2.5.3 Memórias do preparo do risoto

Considerado um prato sofisticado em diversos países e, muitas vezes, cercado por uma variedade de ingredientes, o risoto é, na essência, um prato típico que representa a cultura alimentar italiana. Feito de arroz, caldo de galinha, manteiga e queijo, este prato remete à produção agrícola dos italianos e seu meio de subsistência.

Na Várzea do Marçal, os italianos cultivavam arroz, criavam galinhas e produziam manteiga e queijo a partir do leite extraído das vacas - uma prática que reforça a autossuficiência e a conexão direta entre o alimento e o trabalho no campo.

Como mostra a fotografia abaixo (Figura 12), as mulheres italianas utilizavam grandes panelas para o preparo do risoto, o que revelava não apenas a tradição culinária, mas também o caráter coletivo e afetivo dessas refeições. Era costume as famílias se reunirem aos domingos ou em dias de celebração para partilhar essas refeições.

Tenho uma leve lembrança do risoto preparado por meu avô paterno, Dico Cipriani. Lembro que tinham o costume de preparar o risoto nos dias dos aniversários de alguém da família. Era o prato escolhido por todos para o almoço. Meus tios me diziam que meu avô era um especialista na cozinha. Além de preparar o risoto, meu avô era muito conhecido (Nico Piau) por ser um grande pescador da região a pesca também era uma fonte de subsistência para os imigrantes italianos). No entanto, tive conhecimento do preparo do risoto por intermédio da família “Cipriani” de meu esposo.

Figura 12 - Preparo do risoto em uma grande panela, Família Tarôco



Fonte: Kátia Lombardi, 2024.

Trazendo de volta o que explana Halbwachs sobre a memória coletiva, recordo o preparo do risoto pelo casal Sr. Nicolau Briguenti Cipriani e Sra. Maria Aparecida Faccion Cipriani. Ainda que essa lembrança esteja ancorada em minha vivência pessoal, ela é marcada por traços coletivos que ultrapassam minha individualidade. O modo como o prato era preparado, o uso das grandes panelas, os ingredientes cultivados e produzidos pela própria família, e a tradição de reunir todos à mesa são elementos compartilhados por muitas outras famílias de origem italiana. Beatriz Sarlo afirma que:

A narração da experiência está unida ao corpo e à voz, há uma presença real do sujeito na cena do passado. Não há testemunho sem experiência, mas tampouco há experiência sem narração [...] A narração, também, funda a temporalidade que, a cada repetição e a cada variante, torna a se atualizar (Sarlo, 2007, p. 24-25).

A afirmativa da escritora (2007) de que a narração da experiência está unida ao corpo e à voz me faz pensar que a memória da experiência se materializa nos gestos e no envolvimento com as pessoas. Assim, retorno ao casal Cipriani e me esforço para descrever o preparo do risoto:

Não me lembro exatamente do preparo completo do risoto feito pelo casal. No entanto, uma cena que muito me chamou a atenção foi o preparo feito em dupla, se é que podemos contextualizar dessa forma. Cada um tinha uma função para a execução do risoto. Tenho em minhas lembranças a galinha cozida e disposta em um tabuleiro, no lado de descanso das panelas do fogão a lenha. Disposta no fogão a lenha, fumegando entre as brasas e as fagulhas da lenha, estava uma grande panela com o arroz cozinhando em borbulhas brancas. Dentro da cozinha, era possível sentir o cheiro da lenha nativa

lentamente decompondo-se em cinzas. Paralelo ao cozimento do arroz, a Sra. Maria Aparecida derretia a manteiga até que formasse uma coloração dourada, mais para um tom escurecido. Tenho em minhas recordações o cheiro “maravilhoso” da manteiga queimada subindo em fumaças pelo fogão. Também era sua função ralar o queijo minas em lágrimas. Quando o arroz estava cozido, o casal se preparava para efetivar o preparo do prato. Aos poucos, a Sra. Maria Aparecida jogava, às colheradas, a manteiga derretida, fumegante, sobre a panela do arroz e o Sr. Nicolau, em gestos circulares, fazia a mistura com uma colher de madeira com um cabo comprido que mais lembrava um remador movendo sua embarcação. Depois, a Sra. Aparecida jogava o queijo ralado em lágrimas. E, novamente, o Sr. Nicolau fazia a mistura. Eram gestos concomitantes; ora dispunham a manteiga, ora jogavam o queijo. Após esse ritual, estava pronto o risoto da família Cipriani, “Andiamo a mangiare”. A galinha cozida para o preparo do risoto era servida como um tira-gosto, com cachaça ou vinho

As lembranças do passado fazem do presente um constante aprendizado das receitas e do preparo dos pratos, passados de geração em geração. Os pratos são os mesmos, as receitas são as mesmas, mas o ato de prepará-los se reinventa a cada nova oportunidade. Como salienta Beatriz Sarlo, “[...] poderíamos dizer que o passado se faz presente. E a lembrança precisa do presente [...]” (Sarlo, 2007, p. 24). Essa dinâmica entre o passado e o presente não se dá de maneira estática, mas sim por meio de uma contínua atualização das tradições, em que a memória das gerações anteriores se transforma em vivência atual, através do corpo, do toque e da voz.

Receita do Risoto de minha família

Ingredientes:

6 xícaras de arroz
 ½ kg de manteiga
 1 queijo minas meia-cura
 4l de caldo de galinha
 Temperos a gosto

Modo de preparo:

Em uma panela grande, disponha os 4l do caldo de galinha, acrescente as 6 xícaras de arroz e adicione os temperos feitos alho batido com sal, pimenta e cheiro verde. Ou acrescente temperos a seu gosto.

Leve a panela ao fogo até que o arroz fique bem cozido. Se preciso, acrescente um pouco mais de caldo de galinha.

Com o auxílio de um ralador, rale o queijo minas meia-cura (em lágrimas) e reserve.

Em uma panela separada, despeje a manteiga, leve ao fogo e vá misturando, até que a manteiga derreta e obtenha uma coloração bem dourada. Feito esse procedimento, com o auxílio de uma concha, vá jogando a manteiga já derretida aos poucos, juntamente com pequenas porções do queijo ralado em lágrimas. Use uma colher grande para misturar a manteiga e o queijo em movimentos circulares. Repita esse processo, até que tenha despejado por completo os ingredientes. Finalize com o queijo ralado distribuído por cima do risoto já preparado.

Sirva o prato sozinho ou acompanhado com a galinha assada. Como acompanhamento, sugiro um bom vinho italiano!

Figura 13: Fogão a lenha da família Cipriani



Fonte: Rosilane F. Cipriani, 2024.

Figura 14 - Panela de Risoto da família Cipriani



Fonte: Rosilane F. Cipriani, 2024.

Ao longo desse trabalho buscamos alinhar retalhos do passado para recontar uma pequena parte da história dos imigrantes italianos na cidade de São João del-Rei. A reflexão da comida como cultura proposta por Massimo Montanari (2008) permitiu-me um olhar auto narrativo para as receitas feitas em família e despertou minha identidade cultural. Assim como nos propõe Walter Benjamin (1996) narrar não é apenas contar uma história, mas transmitir uma experiência. E cada experiência traz à tona memórias, fatos, sabores e saberes que evidenciam momentos ímpares.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A cada momento em que revivemos passagens de nossas vidas, somos conduzidos a uma viagem que aguça emoções e sentimentos de saudade, admiração e prazer — sensações evocadas, por exemplo, pelo cheiro de uma quitanda —, produzindo uma memória involuntária, tal como aconteceu com Marcel Proust ao recordar as *madeleines* de sua tia. As lembranças são suscetibilidades que nos remetem à infância, aos momentos em família, aos aprendizados que nos marcam e compõem a nossa história. Diante das reminiscências somos conduzidos a uma temporalidade existencial que evoca momentos preciosos de nossa existência. O cheiro da cozinha de lenha de minha avó, os objetos dispostos na cozinha, a panara usada para receber a polenta, o abridor manual que a cada movimento feito pela manivela transforma e refina a massa a ser modelada em capelettis são exemplos permanentes da cultura e identidade de uma comunidade como a dos imigrantes italianos de meu bairro.

O objetivo desta pesquisa foi buscar fragmentos do passado por meio da alimentação, a partir das minhas lembranças, com o intuito de evitar o apagamento da história dos imigrantes italianos que vieram para o Brasil e fixaram raízes na Várzea do Marçal, em São João del-Rei. A partir do incentivo da minha orientadora, professora Kátia Lombardi, decidimos assumir o desafio de adotar a autonarrativa como caminho metodológico para descrever as experiências memorialísticas que compartilho nesta dissertação. Acreditamos que essa proposta de assumir o gênero autonarrativo no contexto desta dissertação acadêmica, ative formas propulsoras para o desenvolvimento de outras pesquisas que enfatizem o testemunho individual do pesquisador como fonte para evidenciar suas raízes e cultura familiar. O tempo faz a história ou a história faz o tempo?

Como descendente desses imigrantes, vejo-me inserida nas concepções de Walter Benjamin, quando ele afirma que narrar não é apenas contar uma história, mas transmitir uma experiência. Para o autor, “[...] o narrador retira da experiência o que ele conta: sua própria experiência ou a relatada pelos outros, e incorpora as coisas narradas à experiência dos seus ouvintes” (Benjamin, 1996, p. 201). E assim a história é constituída a seu tempo. Nosso propósito foi justamente o de transmitir as experiências vividas pelos descendentes de imigrantes italianos, seus hábitos

alimentares e as histórias ligadas ao preparo dos pratos tradicionais, passados de geração em geração.

No primeiro capítulo, abordamos a chegada dos imigrantes italianos a São João del-Rei e, especificamente, à Várzea do Marçal. Como dito por Frederico Campoli (2013, p. 128), “uma página importante da história da imigração italiana em Minas Gerais foi escrita em São João del-Rei”. A maior parte dos imigrantes se dirigiu para a colônia, outra para a cidade e outros trabalharam nas empresas construtoras, estatais que construíram o ramal da ferrovia Oeste de Minas (Campoli, 2013).

Nele, apresentamos a mesa como protagonista da história, entendendo-a como espaço agregador de lembranças, massas, movimentos e memórias. Podemos dizer que a memória senta-se à mesa? Durante a pesquisa, encontramos nossa resposta: sim, podemos afirmar que a memória se senta à mesa. Entre (auto)narrativas, relatos e acontecimentos, descobrimos que a mesa é um lugar de compartilhamento e de observação da passagem do tempo. Além de um lugar em que as famílias se encontram para as refeições, a mesa identifica-se como o cenário de recordações que compartilha e rememora os costumes herdados pelos antepassados dos descendentes de imigrantes italianos. A mesa funciona como um caleidoscópio que enlaça lembranças reais com fragmentos ficcionais. Reafirmamos que a mesa faz parte da cultura dos imigrantes italianos – seja para acolher os ingredientes e preparar as massas, seja para receber os braços que, debruçados sobre ela, contam histórias inéditas. Observamos que a memória se acomoda à mesa e dela se apodera.

No segundo capítulo, destacamos o alimento como expressão de cultura, memória e identidades. Compreendemos que o alimento e os hábitos alimentares são aspectos essenciais na constituição das identidades de um povo.

Ao longo desta pesquisa, foi possível constatar que, quanto mais se busca recordar, mais evidente se torna o risco do esquecimento. As fontes se perdem no tempo, e os momentos vividos tornam-se vestígios do passado.

Recorri, então, às minhas lembranças como força propulsora para compreender de que forma os hábitos alimentares herdados da cultura italiana poderiam contribuir para identificar traços identitários e culturais da comunidade de descendentes de italianos da Colônia do Marçal. A resposta para essa pergunta foi encontrada nas descrições sobre as receitas de *cappelletti*, polenta e risoto. Nesses

relatos, identificamos marcas identitárias nos modos de preparo, na disposição dos alimentos à mesa, no uso dos utensílios da cozinha e até nas mãos que, enquanto preparam a massa, gesticulam e narram episódios do cotidiano.

A chave também está nas minhas lembranças do "café com mandioca", da "matança dos animais", do "preparo do torresmo", do "livro de receitas de minha mãe", da "terrina e do cilindro de minha avó". As lembranças dos objetos e a sensível memória do fogão a lenha revelam traços identitários desse povo, que busco conservar e transmitir para minha família, seja ao tomar um café com broa nas manhãs rotineiras, seja ao preparar a massa aos domingos. No caso específico da culinária, ao exemplificarmos a experiência de preparar e comer o alimento, estamos não apenas relembrando o que foi vivido, mas também atualizando e modificando continuamente esse passado, inserindo-o em novos contextos e interpretações.

Esperamos que esta pesquisa, além de contribuir para a memória e história da imigração italiana no Brasil, possa aprofundar e ampliar o ainda escasso campo de estudos sobre o processo de adaptação dos imigrantes italianos a São João del-Rei, suas histórias e sua importância no cenário cultural da cidade.

Nossa pesquisa não se encerra em respostas fechadas; apesar de seu caráter poetizado e ensaístico, ela não deixa de se apresentar como um registro documental que valoriza a memória e a cultura dos descendentes de imigrantes italianos.

Diante da cultura híbrida e multifacetada do nosso país, esta pesquisa mostrou-se fundamental para refletirmos sobre os processos que podem contribuir para preservar a memória e a história de nossos antepassados. Ao resgatar vivências e tradições, ela se propõe não apenas a evitar o esquecimento dessa herança cultural, mas também a transmiti-la às futuras gerações: filhos, netos, outros descendentes de imigrantes italianos e a todos os interessados nesse legado.

REFERÊNCIAS

A jornada da polenta ao longo dos séculos e sua chegada ao Brasil. **Comida com história**. [s.l.: s.d.]. Disponível em: <https://comidacomhistoria.com.br/a-jornada-da-polenta-ao-longo-dos-seculos-e-sua-chegada-ao-brasil/#:~:text=A%20jornada%20da%20polenta%20ao%20longo%20dos%20s%C3%A9culos%20mostra%20que,os%20nativos%20n%C3%A3o%20era%20amig%C3%A1vel>. Acesso em: em 14 jan. 2024.

AMBROSIO, Virginia Aparecida; MORAIS, Christianni Cardoso. Fotografia e infância rural: a Colônia José Teodoro pela lente de João da Costa (São João del Rei, 1960-1970). **Ponte entre Culturas**, [S. l.], 2021. Disponível em: <https://ponteentreculturas.com.br/wp/wp-content/uploads/2021/05/21-Fotografia-e-infancia-Rural-A-Colonia-Jose-Teodoro-pela-lente-de-Joao-da-Costa-Sao-Joao-Del-Rei-1960-1970.pdf>. Acesso em: 8 abr. 2025.

ANASTÁSIA, Carla Maria Junho. A imigração italiana em Minas Gerais. In: BONI, Luis A. De (Org.). **A presença Italiana no Brasil**. Porto Alegre: Fondazione Giovanni Agnelli, 1990. p. 219-227.

ANDRADE, Marcelo. **A metafísica da Gastronomia: Santo Tomás de Aquino à mesa**. 1ª ed. São Paulo: Flos Carmeli, 2020.

ARTUSI, Pellegrino. **La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene**. Firenze: Giunti S.p.A., 2023.

AS famílias italianas em São João Del Rei. **São João del-Rei, Tiradentes, Ouro Preto Transparentes**. Tiradentes, MG: Projeto e coordenação: Alzira Agostini Haddad, s/d. Disponível em: <https://saojoaodelreitransparente.com.br/works/view/754>. Acesso em: 23 set. 2022.

ATTALI, Jacques. **A epopeia da comida: uma breve história da nossa alimentação**. 1ª ed. São Paulo: Vestígio, 2021.

BARTHES, Roland. **O prazer do texto**. São Paulo: Perspectiva, 1975.

BENJAMIN, Walter. **Magia e técnica, arte e política: ensaios sobre literatura e história da cultura**. (Obras escolhidas, v. 1). Tradução Sérgio Paulo Rouanet. 10ª reimpressão. São Paulo: Brasiliense, 1996.

BERTONHA, João Fábio. **A imigração italiana no Brasil**. São Paulo: Saraiva, 2004. [Série Que História é Esta?].

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

BIASUTTI, Luiz Carlos; LOSS, Arlindo; LOSS, Everaldo. **Roteiro dos italianos e seus descendentes em Minas Gerais**. Belo Horizonte: Edição do autor, 2003.

BONA, Fabiano Dalla. **Literatura e Gastronomia: um casamento perfeito; as receitas**

da Sicília que os livros eternizaram. São Paulo: Itália Nova, 2005.

BONI, Luis A. De (Org.). **A presença Italiana no Brasil**. Porto Alegre: Fondazione Giovanni Agnelli, 1990. p. 21-34.

BOSSI, Alfredo. **Dialética da Colonização**. São Paulo: Companhia das Letras, 1992.

BOTELHO, Tarcísio Rodrigues; BRAGA, Mariângela Porto; ANDRADE, Cristina Viegas de. A Imigração em Minas Gerais no final do século XIX. **Revista Brasileira de História**. São Paulo, v.27, n. 54, 2007, p.1-22.

BOULOS, Júnior Alfredo. **O Sabor da História**. São Paulo: FTD, 2000.

BUSATTO, Luiz. Dilemas do imigrante italiano no Espírito Santo. In: BONI, Luis A. de (Org.). **A presença Italiana no Brasil**. Porto Alegre: Fondazione Giovanni Agnelli, 1990. p. 241-25

BUZATTI, Dauro José. **Raízes Italianas em São João del-Rei**. Belo Horizonte: Copyright, 1988.

BUZATTI, Dauro José. Raízes Italianas em São João del-Rei. **São João del-Rei, Tiradentes, Ouro Preto Transparentes**. São João Del Rei: Projeto e coordenação: Alzira Agostini Haddad, [s.d.]. Disponível em: <https://saojoaodelreitransparente.com.br/works/view/604>. Acesso em: 16 jan. 2024.

CAMPOLI, Frederico. **História e Geografia dos imigrantes italianos em Minas Gerais**. Belo Horizonte: Manuscritos, 2013.

CENTRO INTERNAZIONALE STUDI EMIGRAZIONE ITALIANE – CISEI. **Scheda dell'emigrante**. Disponível em: http://www.ciseionline.it/portomondo/Dettagli_Bra.asp?id=333341. Acesso em: 25 set. 2024.

CERVO, Amado Luiz. As relações diplomáticas entre o Brasil e a Itália desde 1861. Em: Magalhães, Couto de; Vieira, José. **O Selvagem**. 3.ed. São Paulo: Ed. Nacional (BPB, ser. 5, Brasileira 3) 1935, p. 166 [1ª. ed. 1876].

CIAVATTA, Maria. **O mundo do Trabalho em Imagens**: A fotografia como fonte histórica (Rio de Janeiro, 1900-1930). Rio de Janeiro: DP & A, 2002.

COELHO, Evandro de Almeida. **Informações sobre os logradouros de São João del-Rei-MG**. Barbacena: Gráfica e editora Cidade de Barbacena, 2022.

COSTA, Ingrid Suanne Ribeiro. Do alimento à lembrança: representação da cozinha na lírica de Maria Lúcia dal Farra. **Revista Topus** – espaço, literatura e outras artes. Triângulo Mineiro: MG, v. 01 n. 02, 2015. Disponível em: http://revistatopus.com.br/edicao_.asp?cod=16&edicaoCod=2 . Acesso em: 18 mar. 2023.

COTRIM, Gilberto, **História para o Ensino Médio** - Brasil e Geral. São Paulo: Saraiva, 2002, p. 291.

CROCI, Frederico; FRANZINA, Emílio; Carneiro, Maria Luiza Tucci. **História do Trabalho e Histórias da Imigração**. Coleção História das Migrações. São Paulo: Editora Edusp, 2010.

DADALTO, Maria Cristina. **A imigração Tece a Cidade** – polo industrial de Colatina. Vitória: Cultural & Edições Tertúlia, 2009.

DAL FARRA, Maria Lúcia. **Livro de auras**. São Paulo: Iluminuras, 1994.

DISCURSO de D. Pedro II de 24 de abril de 1881 na cidade de São João del Rei. Publicado pela Gazeta Mineira em 25 de abril de 1881. **Hemeroteca Histórica do Estado de Minas Gerais**, s/d.

DIDI-HUBERMAN, Georges. **Sobrevivência dos vaga-lumes**. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2011.

DURHAM, Eunice Ribeiro. Imigrantes Italianos. In: **A Dinâmica da Cultura: ensaios de antropologia**. São Paulo: Cosac Naify, 2004.

EAGLETON, Terry. **A ideia de cultura**. Trad. Sandra Castello Branco. São Paulo: Ed. UNESP, 2005.

FAUSTO, Boris. **Fazer a América: A imigração em massa para a América Latina**. São Paulo: EDUSP, 1999.

FÉDER, Elsa Maria Stoer Vieira de Sousa. **Santa Felicidade (Curitiba-Paraná): Na Polenta, uma História de hospitalidade**. Dissertação (Mestrado em turismo e hotelaria). Universidade do Vale do Itajaí. Balneário Camboriú, 2005. Disponível em: <https://biblioteca.univali.br/pergamumweb/vinculos/pdf/Elsa%20Feder.pdf>. Acesso em: 13 abr. 2023.

FÉDER, Elsa Maria Stoer Vieira de Sousa. Através da Polenta uma História de Hospitalidade. In: IV SEMINÁRIO DE PESQUISA EM TURISMO DO MERCOSUL. GT Gastronomia y Desarrollo Local. 2006, **Anais [...]**. Caxias do Sul, RS, UCS, 2006. Disponível em: https://www.ucs.br/ucs/tplSemMenus/eventos/seminarios_semintur/semin_tur_4/arquivos_4_seminario/GT03-3.pdf Acesso em: 17 jan. 2025.

FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. Novo dicionário Aurélio da língua portuguesa. In: **Novo dicionário Aurélio da língua portuguesa**. Curitiba: Positivo, 2009.

FIGLI del lavoro – série documental. Episódio 1: Recomeço. Produção: Kátia Hallak Lombardi - docente do PROMEL/UFSJ. Publicado no canal: TVUFSJ em 1º/07/2024. 19'35". Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=c5d-YRdctnA>. Acesso em: 05 jul. 2024.

FIGLI del lavoro – série documental. Episódio 2: Trabalho. Produção: Kátia Hallak Lombardi - docente do PROMEL/UFSJ. Publicado no canal: TVUFSJ em 3/07/2024.

14'. Disponível em: https://youtu.be/7zx7cC_6ocY?si=XogDegvE9OuNgYx- . Acesso em: 06 jul. 2024.

FIGLI del lavoro – série documental. Episódio 3: Mangiare e Cantare. Produção: Kátia Hallak Lombardi - docente do PROMEL/UFSJ. Publicado no canal: TVUFSJ em 5/07/2024. 31'32". Disponível em: <https://youtu.be/jWqU6hwt3iY?si=SIUnGH8PiHbUdvdI>. Acesso em: 07 jul. 2024.

FRANZINA, Emilio. **A Grande Emigração**: O êxodo dos italianos do Vêneto para o Brasil. Trad. Edilene Toledo e Luigi Biondi. Campinas: Editora Unicamp, 2006.

HALBWACHS, Maurice. **A Memória coletiva**. Trad. Beatriz Sidou. São Paulo: Centauro, 2006.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Tradução: Tomaz Tadeu da Silva & Guaciara Lopes Louro. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.

HISTÓRIA de São João Del Rei. **Biblioteca Municipal Batista Caetano d'Almeida**. São João del Rei, s/p, s/d. Disponível em: <https://biblioteca.saojoaodelrei.mg.gov.br/pagina/13063/Hist%C3%B3ria%20de%20S%C3%A3o%20Jo%C3%A3o%20del-Rei>. Acesso em: 24 set. 2022.

HISTÓRIA de São João Del Rei. Rio de Janeiro: 2000. **Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - Iphan**. São João del-Rei MG, s/d. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/1497/>. Acesso em: 9 set. 2023.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Tradução: Tomaz Tadeu da Silva & Guaciara Lopes Louro. Rio de Janeiro: Lamparina, 2014.

KLEIN, Herbert S. Migração Internacional na História das Américas. In: FAUSTO, Boris (Org.). **Fazer a América**. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2000. p.13-31.

KUPER, Adam. **Cultura. A visão dos antropólogos**. Trad. Mirtes Frange de Oliveira Pinheiros. Bauru: EDUSC, 2002.

LE GOFF, Jacques. **História e memória**. Campinas: Editora da Unicamp, 2013.

LEJEUNE, Phillipe. **O pacto autobiográfico**: de Rousseau à internet. Trad. Jovita Maria Gerheim Noronha e Maria Inês Coimbra Guedes. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2008.

LEITE, Miriam Moreira. **Retratos de Família**. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1993.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido**. Trad. Beatriz Perrone Moisés. São Paulo: Cosac Naify, 2004.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **A origem dos modos à mesa**: Mitológicas III. São Paulo: Cosac Naify, 2006.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **Le Triangle Cullnaire**. L'Arc, n° 26, 1er trim. 1965 92 p.

LIMA, Raquel Esteves. **A máquina da memória em movimento**. In: SOUZA, Eneida Maria de; LAGUARDIA, Adelaine; MARTINS, Anderson Bastos. (orgs.). *Figurações do íntimo: ensaios*. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2013. p. 31-44.

LOMBARDI, Kátia Hallak. **Poéticas do vestígio**: Fait, As Terras do Fim do Mundo e To Face. 2015. 307f. Tese (Doutorado em Comunicação Social). Universidade Federal de Minas Gerais, Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas. Belo Horizonte, 2015. Disponível em: <http://hdl.handle.net/1843/BUBD-A3GGXC>. Acesso em: 10 abr. 2023.

LOMBARDI, Kátia Hallak. Arroz, feijão e macarrão: entrelaçamentos e reconstruções da cultura alimentar de imigrantes italianos em São João del-Rei. **Revista da Universidade Federal de Minas Gerais**, Belo Horizonte, v. 29, n. 2, p. 163–185, 2022. DOI: 10.35699/2316-770X.2022.39027. Disponível em: <https://periodicos.ufmg.br/index.php/revistadaufmg/article/view/39027>. Acesso em: 22 abr. 2023.

LOPES, Elisabeth da Silveira. **A Lenda do Arroz**: Cachoeira do Sul. Associação dos Arrozeiros de Alegrete, 2024. Disponível em: <https://www.arrozeirosdealegrete.com.br/lendas-sobre-o-arroz/>. Acesso em: 12. jun. 2024.

MARQUES, Ana Martins. **A vida submarina**. Belo Horizonte: Companhia das Letras, 2021.

MEIHY, José Carlos Sebe Bom. História e memória ou simplesmente história oral? ENCONTRO DE HISTÓRIA E DOCUMENTAÇÃO ORAL-11, 1993. **Anais [...]**. Brasília, DF, UnB, Brasília, 1993.

MEIHY, José Carlos Sebe Bom. **Manual de história oral**. São Paulo: Loyola, 1996.

MESA. In: Dicionário Priberam da Língua Portuguesa, 2023. Disponível em: <https://dicionario.priberam.org/mesa>. Acesso em: 22 maio 2023.

POLLAK, Michael. **Memória e identidade social**: Estudos históricos, Rio de Janeiro, 1992, v. 5, n. 10, p. 200-212.

MONTANARI, Massimo. **A comida como cultura**. 2. ed. São Paulo: Senac, 2008.

MONTANARI, Massimo. **O mundo na cozinha**: Histórias, identidades, trocas. 1. ed. São Paulo: Senac, 2009.

MONTANARI, Massimo. **Histórias da Mesa**. 2. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2016.

MONTANARI, Massimo; FLANDRIN, Jean Louis Flandrin. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 2018.

MONTENEGRO, Antonio. **História oral e memória: a cultura popular revisitada**. São Paulo: Contexto, 2010.

MUNDURUKU, Daniel. **Como surgiu: mitos indígenas brasileiros**. São Paulo: Callis, 2011.

OLIVEIRA, Jorge Silva de. **A Imigração Italiana e a família Carazza em São João del-Rei**. Governador Valadares: Gráfica Valadares, 2000.

PALU Filho, Antônio Sérgio. **Italianos no Novo Mundo: história, imigração, genealogia, heráldica**. Curitiba: Edição do autor, 2009.

PASSARELLI, Ulisses. **Tradições Populares das Vertentes**. Disponível em: <https://folclorevertentes.blogspot.com/2014/07/derla.html>. Acesso em 10 abr. 2025.

PINTO, Júlio Pimentel. **Os muitos tempos da memória**. Projeto História, n. 17, 1998, p. 203-211.

PROUST, Marcel. **Em Busca do Tempo Perdido**. 2. ed. (vários). Rio de Janeiro: Ed. Globo, 1957.

PY, Fernando. Prefácio. In: PROUST, Marcel. **No caminho de Swann**. Tradução de Mário Quintana. Rio de Janeiro: Globo, 1957.

RICOEUR, Paul. **A memória, a história, o esquecimento**. Campinas: Unicamp, 2007.

SANTOS FILHO, Olinto Rodrigues dos. **A matriz de Santo Antônio em Tiradentes**. Brasília, DF: Iphan / Programa Monumenta, 2010. 320 p. : il. color. ; 23,5 x 31 cm. (Grandes Obras e Intervenções).

SARLO, Beatriz. Pós-memória, reconstituições. In: SARLO, Beatriz. **Tempo Passado: Cultura da memória e guinada subjetiva**. Trad. Rosa Freire d'Aguiar. Belo Horizonte: Companhia Das Letras, 2007, p. 90-113.

SILVA, Marilda Checcucci Gonçalves da. A alimentação e a culinária da imigração italiana. **TRAVESSIA - revista do migrante**, [S. l.], v. 15, n. 42, p. 29–35, 2002. DOI: 10.48213/travessia.i42.834. Disponível em: <https://travessia.emnuvens.com.br/travessia/article/view/834>. Acesso em: 15 jan. 2025.

SOBRINHO, Antônio Gaio. **Retalhos de uma cidade**: São João del- Rei. TGB, 2008.

SOUSA, Thaisa Borges Xavier de. **Reflexões sobre a literatura indígena em sala de aula: leituras de como surgiu: mitos indígenas brasileiros**, de Daniel Munduruku. 2023. 25 f. TCC (Graduação em Letras) - Curso de Letras-Língua Portuguesa e Suas Respectivas Literaturas, Universidade Federal do Tocantins, Porto Nacional, 2023. Disponível em: <https://umbu.uft.edu.br/handle/11612/6278>. Acesso em 05. maio 2024.

TEIXEIRA, Mariana Eliane. **Ser Italiano em São João del-Rei (1888-1914)**. 2011. 150f. Dissertação (Mestrado em História) Universidade de Juiz de Fora, 2011. Disponível em: <http://www.ufjf.br/ppghistoria/files/2011/01/Mariana-Eliane-Teixeira2.pdf> Acesso em: 06 abr. 2023.

TERRITÓRIO brasileiro e povoamento - italianos. **Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística**, IBGE. Rio de Janeiro, s/d. Disponível em: <https://brasil500anos.ibge.gov.br/territorio-brasileiro-e-povoamento/italianos/regioes-de-origem.html>. Acesso em: 23 set. 2022.

VENDRAME, Maíra Ines. O “paraíso terrestre”: alimentação como propaganda e construção da identidade italiana no sul do Brasil. **Revista Brasileira de História & Ciências Sociais**, [S. l.], v. 10, n. 20, p. 264–286, 2018. Disponível em: <https://periodicos.furg.br/rbhcs/article/view/10794>. Acesso em: 22 abr. 2024.

VANNI, Júlio César. **Italianos no Rio de Janeiro**: a história do desenvolvimento do Brasil partindo da influência dos italianos na capital do Império. Niterói: Comunitá, 2000.

WAGNER, Roy. **A invenção da cultura**. Trad. Marcela Coelho de Souza/ Alexandre Morales. São Paulo: Cosac Naify, 2010.

ZIMMERMANN, Ivone. **Princesa Italiana**, Juiz de Fora, 2005.

ZUIN, Luis Fernando Soares. ZUIN, Poliana Bruno. Alimentação é cultura: aspectos históricos e culturais que envolvem a alimentação e o ato de se alimentar. **Nutrire: Rev. Soc. Bras. Alim. Nutr.** São Paulo, SP, v. 34, n. 1, p. 225-241, abr. 2009. Disponível em: <https://pesquisa.bvsalud.org/portal/resource/pt/lil-517526>. Acesso em: 8 set. 2023.

ANEXOS

Anexo 1
Árvore Genealógica de meu Trisavô



Anexo 2
Certidão de Batismo do meu trisavô

Mod. II

DIOCESI DI VERONA

PARROCCHIA NATIVITÀ DI NOSTRO SIGNORE GESÙ CRISTO

Via Roma, 8

C.A.P. 37050 Comune BELFIORE Provincia VERONA

CERTIFICATO DI BATTESIMO

Dal Registro dei Battesimi (vol. Anni 1847/1883 Pag. 96 num. 5) risulta che:CIPRIANI GIUSEPPEnato a Belfiore (VR) il 21 luglio 1861

è stato battezzato in questa Parrocchia

il giorno 21 mese di luglio anno 1861

ANNOTAZIONI

1. È stato cresimato in data ===
nella Parrocchia di ===
Diocesi di ===

2. Ha contratto matrimonio con ===
il === nella Parrocchia di ===
Diocesi di ===

3. Altre eventuali annotazioni o variazioni ¹
Figlio di Nicola e Tavella Rosa

CURIA DIOCESANA DI VERONA

Si dichiara autentica la firma e vera la qualifica

di PASQUALI don RobertoVerona, il 25-08-2017

IL CANCELLIERE

(Sac. Francesco Grazian)

don Francesco GrazianData 1 agosto 2017In fede
il ParrocoPasquali
(don Roberto Pasquali)

1. cf. Decreto generale, 7.

Anexo 3

Certidão de Casamento do meu trisavô



COMUNE DI BELFIORE

Provincia di Verona

Piazza della Repubblica, 10 - 37050 Belfiore (VR)
Tel. 045 6145011 - Fax. 045 6145026

ESTRATTO PER RIASSUNTO DAI REGISTRI DEGLI ATTI DI MATRIMONIO

Dal registro degli atti di matrimonio di questo Comune

Anno 1885 Parte 1 Serie / N. 1 risulta che:

il giorno	VENTINOVE	Del mese	NOVEMBRE
-----------	-----------	----------	----------

Dell'anno	MILLEOTTOCENTOOTTANTACINQUE
-----------	-----------------------------

Hanno contratto matrimonio in	BELFIORE
-------------------------------	----------

Sposo	CIPRIANI GIUSEPPE		
Nato in	BELFIORE	Di anni	VENTIQUATTRO

Sposa	BIANCHINI ROSA		
Nata in	BELFIORE	Di anni	VENTUNO

CERTIFICA

inoltre, che ha margine dell'atto stesso risulta l'annotazione che segue, contraddistinta dal n. UNO

☐ 1) NESSUNA ANNOTAZIONE.

☐ 2) Con dichiarazione resa nell'atto di matrimonio controscritto, gli sposi hanno scelto il regime della separazione dei beni (art. 162, secondo comma, del Codice Civile).

☐ 3) Con atto in data del distretto notarile di scelto il regime della separazione dei beni. A rogito del Notaio dr. gli sposi hanno stipulato convenzioni matrimoniali.

☐ 4)

Per estratto dall'originale, ai sensi degli articoli 106 e seguenti del D.P.R. 03 novembre 2000, n. 396, esente da imposta di bollo ai sensi dell'art. 7, comma 5, della legge 29 dicembre 1990, n. 405.

Belfiore, 19/10/2017

L'UFFICIALE DELLO STATO CIVILE
EMANUELE ZAMPIERI



Il presente certificato non può essere prodotto agli organi della P.A. o ai privati gestori di pubblici servizi.

Anexo 4

Sobrenomes de famílias italianas em São João del-Rei

AGOSTINI, ALBINI, ALLEOTI, ALLEVA, AMADEI, AMBROSIO, ANDRETO, ANGELIM, ANGIOLI, ARENARI, ARGENTESI, BACCARINI, BACHI, BAGNI, BALBI, BALDINI, BALDRATTI, BALDUZZI, BANDIERA, BANDINELLI, BARALDI, BARBE, BARBI, BARBONI, BARTHOLO, BARUFALDI, BASSI, BEDESCHI, BELCHIOR, BELFIORI, BELLINI, BELLO, BELLUSCHI, BENEDETTI, BENEVENUTTI, BENFENATTI, BERGO, BERINGHELLI, BERMAGOSI, BERNARDINI, BERSANETTI, BERSANI, BERTHELLI, BERTOCHI, BERTOLINI, BERTOLUCCI, BIANCHINI, BIAZUTTI, BINI, BIOTINI, BISCARE, BISOLLI, BIZZAIA, BOADELLI, BOARI, BOLDRATTI, BOLDRINI, BOLOGNANI, BONFIOLI, BONICENI, BORNELLI, BORSETTI, COSCOLO, BOTTONI, BRAGIO, BRAVATI, BRESOLIN, BRESOLINI, BRIGHENTI, BROGLIO, BUZATTI, CALORE, CALSAVARA, CALVETTI, CAMANZO, CAMARANO, CAMPANATTI, CAMPELLO, CAMPOLONGO, CANAVESE, CANAVEZ, CANELLA, CANTELMO, CAPRINI, CAPRONI, CAPUTO, CARAVITA, CARAZZA, CARRARA, CASARITI, CASELLI, CASEMIRO, CASSANO, CASTORINO, CAVALARI, CAVALETTI, CAVALIERI, CAVALINI, CAVALASSI, CAZONI, CAZZONI, CESARI, CHIAMENTE, CHIARINI, CHITARRA, CHRISTOFOLI, CIAMARINI, CICARELLI, CICARINI, CIPRIANI, CONSALVI, CORROTI, CORTESI, CORTEZZI, COZZI, CUPOLILLO, DA COSTA, DALDEGAN, D'ANGELO, DAVIN, DE FELIPPE, DELA COSTA, DELAI, DE LELLIS, DELLA CROCE, DALLA SAVIA, DE LUCCA, DEL VECHIO, DEMARCHI, DETOMI, DILASCIO, DINALI, DONATI, FABRI, FACCION, FACHINI, FAGIOLI, FALCONERI, FALIN, FANTONI, FARAGALLA, FARINHOLLI, FARNEZZI, FAVA, FAVERA, FAZANELLI, FAZZION, FAZZIONI, FACILETTI, FELLONI, FERRARETTI, FERRAREZZI, FINALDI, FIOCHI, FIORELLI, FIRMO, FONTENELLI, FORAZENO, FORMAGIO, FRACCAROLI, FRANCA, FRANÇOZO, FRAZZONI, FREALDI, FREDERIGO, FRIGO, FUSATTO, FUSCHINI, FIZATTI, GARDONI, GAIANI, GAIO, GALARANA, GALLI, GALLO, GARAVELLI, GARBINI, GARBOGINI, GATTI, GAZZI, GEROMINI, GHELERE, GIAROLA, GIOLITTI, GIORGIO, GIOVANINI, GODI, GOTARDO, GOTTARDELLI, GRASSI, GRELLA, GRIPPI, GUARINI, GUELLI, GUERRA, GUILARDUCCI, GUITARRA, GUZZO, IMBROISI, INECO, OZOLANI, JANONI, JANUZZI, LANCETTI, LAUDARI, LIBONI, LIBRENTI, LIMONCINNI, LOBOSQUE, LOMBARDI, LOMBELLO, LONGATTI, LONREZZONI, LORENGIONI, LOVAGLIO, LOVATO, LUCCHI, LUCIEN, MACERONI, MAGALDI, MAGGIOLI, MAGNAVACCA, MANFREDINI, MANFRINI, MANTOANELLI, MANTOVANI, MARANEZZI, MARCELLI, MARCHIORI, MARDELATO, MARGARON, MARGOTTI, MARINI, MARRONI, MARTELLI, MARTINELLI, MARZOCHI, MAURO, MAZZANTI, MAZZINI, MAZZOLI, MAZZONI, MENEGHINI, MENEGON, MENICUCCI, MENILLOMIATO, MINARELLI, MINQUIOTTI, MINZON, MISSON, MOEBUS, MONARI, MONDAINI, MONTOLI, MONTREZOR, MORANDI, MORELLI, MORFETTI, MUFFATO, MUGIANI, NAPOLEÃO, NATALI, NEGRINI, NOZILIO, OTTONI, PADOVANI, PADUAN, PAGANINI, PANAIN, PANORATO, PAZACHI, PAZERA, PAOLUCCI, PARIZZI, PARRINI, PASSARELLI, PASSARINI, PASSINI, PASTORINI, PATERNOSTER, PAVANELLI, PAZIN, PEDRONI, PELUZZI, PENONI, PEPARELLI, PERARO, PELLEGRINELLI, PERILLI, PEZEUTTI, PEZZALI, PIAZZI, PICORELLI, PIERINI, PIERUCETTI, PIFANELLI, PITTI, PIZZA, POLASTRI, POZETTI, POSSA, POZZA, POZZATO, PUGLIESI, PUTTINI, RADELLI, RANDI, RASTELLI, RIANI, RIGUETTI,

RIGOTTI, RIVETTI, RIZUTTI, ROLFINI, ROSSATI, ROSSINI, ROSSITO, ROZZETO, RUBINI, RUFINI, RUSSO, SABIDO, SACHETTI, SALVATORE, SANCETTI, SANTI, SANTINI, SARTINI, SARTORI, SBAMPATO, SCARPARETO, SCARPELLI, SCHIASI, SCHIAVI, SCHINGAGLIA, SCCULTORI, SERGIONI, SERTIANI, SOAVI, SOGHIRI, SOLVA, SOTANA, SOTTANI, SPADINI, SPILTRA, SPINELLI, STANCIOLI, STEFANELLI, STERACHI, STREFEZZI, TALIN, TAROCO, TESTONI, TIMPONI, TIRAPELLI, TOFALINI, TOFOLINI, TONELLI, TORECHI, TORGA, TORNAGHI, TORTI, TORTIERI, TORTOMANO, TORTORIELLO, TRANQUILO, TRAVAGLI, TREBBI, TRERÉ, TREVIGIANI, TUBERTINI, TURRA, TUTTI, UNGARELLI, VALINI, VASSALO, VERALDO, VERLICI, VERONEZZI, VERSALI, VIANINI, VICENTINI, VICO, VITALLI, VITORELLI, VITTA, VOLPI, VOLTA, ZAGA, ZAGOTTA, ZANDI, ZANETTI, ZANGIACOMO, ZANITH, ZANITI, ZANNI, ZANOLA, ZANSAVIO, ZARAMELLA, ZERBINI, ZERLOTINI, ZINI, ZIVIANI, ZUCHERI (OLIVEIRA, 2000, p. 83 – 85).