

CULTURA ITALIANA: ESTUDO COMPARATIVO – DESCRITIVO DA CULINÁRIA ITALIANA DA ITÁLIA E DA CULINÁRIA ITALIANA DO BRASIL

Italian culture: A comparative- descriptive study of the Italian cuisine of Italy
and the Italian cuisine of Brazil

Greice Mara Marques da Silva¹; Helena Confortin²

¹ Acadêmica do Curso de Letras - Língua Portuguesa, da Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões – Erechim. E-mail: greice.hair@gmail.com

² Professora doutora da Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões – Erechim. E-mail: helenaconfortin@uricer.edu.br

Data do recebimento: 30/07/2015 - Data do aceite: 02/10/2015

RESUMO: Ao resgatar a história da imigração e da colonização italiana no Brasil, pode-se ter proporções do legado cultural deixado pelos imigrantes, bem como a importância da preservação deste patrimônio imaterial. O presente trabalho tem por objetivo desenvolver um estudo comparativo – descritivo e documental da culinária italiana, comparando as práticas de italianos da Itália e descendentes de italianos nascidos no Brasil. Para tanto, foi realizada uma pesquisa de caráter bibliográfico, com base em bibliografia específica que consta nas referências: a constituição do trabalho está fundamentada na busca de referenciais teóricos que subsidiam aspectos históricos da imigração, e colonização italiana no Brasil e no Rio Grande do Sul, bem como na seleção de receitas que são objeto de análise deste estudo, visando, como resultado, a caracterização e as manifestações da cultura trazida pelos imigrantes e mantida, nos dias atuais, por seus descendentes.

Palavras-chave: Cultura italiana. Colonização e imigração italiana. Culinária italiana. Comparações culinária Itália-Brasil. Receitas.

ABSTRACT: Reviving the immigration history and the Italian colonization in Brazil, it's possible to have the proportions of the cultural legacy left by the immigrants as well as the importance of preserving this intangible heritage. This study aims to develop a comparative-descriptive documental study about the Italian cuisine, comparing the Italian practices from Italy and their immi-

grant descendants born in Brazil. For this purpose, a bibliographic research was carried out based on specific bibliography which is in the references: this work is grounded in the search for theoretical frameworks that support the historical aspects of immigration and Italian colonization in Brazil and in Rio Grande do Sul state, as well as the selection of recipes which are the subject of analysis of this study, having as a result, the characterization and cultural expressions brought and kept by the immigrants, these days, by their descendants.

Keywords: Italian Culture. Italian colonization and immigration. Italian cuisine. Italy-Brazil cuisine comparisons. Recipes.

Introdução

Esta pesquisa parte de reflexões acerca da imigração italiana no Brasil, especificamente na Região do Alto Uruguai Gaúcho. Analisando as diversas contribuições trazidas pelos imigrantes italianos, e considerando que seu legado até os dias de hoje é de proveito para as gerações aqui nascidas, a questão norteadora para o desenvolvimento da pesquisa foi entender como os descendentes de italianos reproduziram sabores da culinária, sem nunca terem estado na Itália.

Com a intenção de entender como tem acontecido o resgate e a preservação da cultura italiana, na culinária, o objetivo deste trabalho foi o de desenvolver um estudo comparativo documental da culinária italiana, comparando as práticas de italianos da Itália e seus descendentes imigrantes e/ou nascidos no Brasil.

O presente trabalho constitui-se de uma pesquisa de caráter bibliográfico, com método de abordagem dedutivo, técnica de investigação análise documental, tendo como resultado a caracterização da cultura trazida pelos imigrantes que, após sua radicação no Brasil, foi remoldada e adaptada conforme o novo ambiente de convívio e socialização, bem como as formas em que ela se manifesta na região norte do Rio Grande do Sul.

A fundamentação teórica aborda aspectos históricos da imigração e colonização

italiana no Brasil, no Rio Grande do Sul e no Alto Uruguai Gaúcho. Faz-se uma breve descrição dos costumes dos italianos do Rio Grande do Sul, dos ingredientes utilizados e formas de preparo dos alimentos.

É uma pesquisa de caráter bibliográfico, com aplicação em atividade prática, isto é, na comparação de receitas da culinária italiana da Itália e do Brasil. São citadas receitas tradicionais da Itália que são mantidas na gastronomia italiana da região. Para a elaboração deste item, são utilizados recursos como fotos, textos de meios de comunicação publicados em jornais e magazines, sites livres de circulação mundial.

Nos resultados e discussões, é feita a análise comparativo-descritiva da culinária italiana da Itália e culinária italiana do Brasil. São comparadas as receitas dos tradicionais pratos italianos – *bigoli*, *fortaita* e *radicci cotiti*. Também é feita a comparação entre o que se praticou/pratica na Itália de hoje e o que o imigrante e seus descendentes mantiveram aqui na região.

Revisão Literária

Colonização Italiana no Brasil e no Rio Grande do Sul

Hutter (1987, p. 74-75) relata que:

Um dos países mais aptos a liberar trabalhadores era a Itália, dadas suas

condições econômicas e sociais. Recém-unificada, embora faltasse ainda a anexação de alguns territórios, em 1870, a Itália se encontrava entre os países pobres e de alto índice de população. O excesso de população e a falta de terras cultiváveis provocaram uma distorção na oferta e procura de mão-de-obra. [...]. Os imigrantes italianos começaram a chegar no Brasil em número significativo por volta de 1870, tendo o fluxo aumentado a partir da década de 80.

Impulsionados pelas transformações socioeconômicas ocorrentes na Europa do século XIX, após a unificação da Itália em 1861, os italianos começaram a imigrar para a América. No Brasil, o auge da imigração italiana foi entre os anos de 1880 e 1930. Vindos, em sua maioria, do norte da Itália, os imigrantes que aqui chegaram se destinaram, inicialmente, à região Sudeste e, depois, à região Sul do país. Dessa maneira, os italianos que antes nada conheciam, além de sua comunidade de origem, chegaram ao Brasil. Primeiramente buscavam trabalho. No campo ou na cidade, o imigrante vindo da Itália encontrou, em terras brasileiras, a oportunidade de reconstituir sua vida e fazer fortuna (HUTTER, 1987).

Conforme De Boni (1982, p. 55) “[...] a imigração serviu como portadora de valores culturais.” Os italianos trouxeram para o Brasil muitas contribuições em todos os setores da sociedade; ainda, nos dias atuais, seus reflexos podem ser vistos nas artes, música, arquitetura e culinária. No campo, contribuíram com a introdução de novas técnicas para se trabalhar a terra, além da policultura de produtos.

Primeiramente os italianos chegaram a São Paulo e por lá procuraram se estabelecer. A partir do momento em que a escassez de mão de obra naquele estado foi suprida, os imigrantes recém-chegados passaram a ser direcionados para o Sul do Brasil. É o que

nos afirma De Boni (1982, p. 66) “No momento em que diminuísse a procura de mão de obra em São Paulo, o principal receptor de imigrantes, o fluxo haveria de atingir o Rio Grande do Sul”.

No Rio Grande do Sul, as primeiras colônias italianas foram Caxias, Conde d’Eu, Dona Isabel e Alfredo Chaves, que se encontravam em regiões isoladas por matas, nas proximidades do Rio das Antas. Hoje representam os municípios de Caxias do Sul, Garibaldi, Bento Gonçalves e Veranópolis, Nova Prata, Nova Bassano e Cotiporã, respectivamente (DE BONI, 1982).

Inicialmente, esse isolamento representou uma barreira para o desenvolvimento, dadas as dificuldades para o escoamento da produção agrícola por meio de estradas construídas de modo precário. Em contrapartida, tal isolamento permitiu a preservação de usos e costumes italianos, possibilitando o surgimento de uma sociedade singular em relação à terra de origem e à terra de acolhida do imigrante, composta, em sua maioria, por italianos oriundos da Região do Vêneto, seguidos por Lombardos e Trentinos, conforme nos relata De Boni (1982, p. 79 - 92). Opta-se por esta terminologia pois é a que caracteriza os diversos grupos de imigrantes que se estabeleceram no Brasil.

Colonização italiana no Alto Uruguai Gaúcho

A ocupação do Alto Uruguai pelo homem branco, que inicialmente foi ocasionada pela Revolução Federalista (1893-1895), passou a ter caráter espontâneo mesmo com a política de imigração para a ocupação das terras devolutas. A construção da estrada de ferro São Paulo – Rio Grande também teve significativa contribuição para a vinda de imigrantes, para a Colônia de Erechim, fundada em 1908, e posteriormente, para outras colônias da região, como Rio Novo (Arati-

ba), Barro (Gaurama), Viadutos, Marcelino Ramos, Nova Itália (Severiano de Almeida) e Jacutinga (DUCATTI NETTO, 1981).

A partir do momento em que, nas colônias velhas, não havia mais terras para todos, e as que havia já se encontravam deterioradas pelo constante plantio, os horizontes da migração se alargaram, avançando em sentido ao norte, seguindo a linha férrea em direção a Santa Catarina. Apesar de não existir uma zona exclusivamente de colonização italiana, ainda assim houve a formação de pequenos grupos culturalmente heterogêneos, uma vez que os que buscavam terras nas colônias novas eram parentes, amigos ou conhecidos. (CONFORTIN, 1998, p. 62).

Culinária italiana no Rio Grande do Sul e do Alto Uruguai Gaúcho X Itália

Uma das primeiras culturas agrícolas adotada pelo (i)migrante italiano do Rio Grande do Sul foi a cultura do trigo. De modo peculiar nas regiões de colonização italiana, a feitura do pão é através de um trabalho artesanal, que consiste desde a preparação do fermento caseiro até o processo de assar em forno feito de tijolos.

A farinha de trigo não servia somente para o pão, mas também era utilizada para o preparo de outras massas. “Estas podem ser doces, a exemplo de bolachas, cucas e grostolis, ou salgadas, as mais comuns são talharim, espaguete e nhoque” (CONFORTIN, 1998, p.143).

Costa et al.(1986, p. 42-52) discorrem sobre os hábitos alimentares dos imigrantes.

A polenta era feita em uma panela de forma cilíndrica regular com cabo grosso, suspensa por uma corrente, o *brondin* ou a *caldrola*. Também se utilizava a *caliera*, que era uma panela robusta, com alça, usada por aqueles que tinham fogão com chapa. A polenta era preparada mais dura do que hoje em dia, depois de cozida,

com o mexedor de madeira, *el mescol*, fazia-se uma manobra na *caldrola* e a polenta era derramada num tablado de madeira, *el taier de la poenta*. Após era levada à mesa já cortada por uma linha branca. As sobras eram guardadas para o café da manhã do dia seguinte, a *colación*, para ser grelhada ou sapecada na *gradela*.

As misturas mais comuns para a polenta eram o queijo, o salame. Destacam-se a polenta e *tóccio*, que é o molho vermelho com carne de galinha; polenta e *osei rostidi*, que é passarinho frito e, também, a polenta e *radicci col pesto*: polenta, chicória e tocinho cozido em ervas e temperado com vinagre (COSTA et al., 1986).

O arroz era plantado perto dos banhados e beneficiado, às vezes, em moinhos, mas, sobretudo nas próprias instalações das famílias. Além das comidas conhecidas, os primeiros (i)migrantes comiam a *minestra de fasoi e taiadele*, ou seja, a sopa de feijão com massa, sopa de *fregoloti*, migalhões feitos à mão. Outras massas também integravam o cardápio dos colonos, como o *bigoli*, o *gnóchi* e o *fidelini*, que era uma massa bem fininha. Também compunha a mesa, carne de porco *lessa*, rabanetes, *i capussi agri*, ou os *crauti*: camadas de repolho alternadas com sal, socadas em uma barrica e deixadas fermentar por alguns dias; após, o repolho era lavado para retirar o excesso de sal e fritavam-no na banha (COSTA et al., 1986).

Costa et al (1986) prosseguem relatando diversos hábitos dos imigrantes. Importante consideração deve ser feita sobre a reza antes das refeições; em quase todas as famílias *se diceva la preghiera* antes de sentarem à mesa. Outro costume é o filó, quando os vizinhos se visitavam à noite. As mulheres preparavam pipoca, *el mandolin* (amendoim), batata doce assada, o tradicional *brodo* (caldo de galinha), pinhão, *sfregolà*, pão de milho e outras iguarias. Tudo isso, lógico, regado a

vinho feito pelos próprios colonos.

Confortin (1998) faz referência à importância do parreiral nas terras do colono italiano. Na tentativa de reconstituir a vida na nova pátria segundo os costumes e, sobretudo, a cultura agrícola da Itália, o imigrante procurou resgatar e implantar, no Brasil, tudo que foi possível. Com clima e solo favoráveis, a videira foi uma das culturas agrícolas que mais se adequou à geografia local.

O imigrante se dedicou com afinco desde o preparo do solo para a instalação do parreiral até a fabricação do vinho. A utilização da uva é, também, para a fabricação de sucos, geleias, vinagre e a graspa que, na Itália, é chamada *grappa*, por ter sido originada no *Monte Grappa*, região *del Basso Vicentino*, na província de Vicenza (CONFORTIN, 1998).

A Itália, hoje, é rica em ingredientes, sabores e aromas, porém, esta realidade não estava presente nos séculos XVIII e XIX, período de decadência econômica e escassez de alimentos. Tudo era escasso: poucos animais, pouco adubo para a terra, baixa produção e pouca variedade de alimentos. Com a descoberta do novo mundo, a América, ocorreram mudanças significantes na culinária italiana. Ingredientes como a mandioca, a alcachofra e o pimentão foram introduzidos no preparo dos pratos. Essa razão contribuiu para moldar muito do que se conhece, hoje, de uma das gastronomias mais famosas do mundo (SABORES DA ITÁLIA, 2015).

Atualmente, a culinária na Itália é bastante regional, apesar de pratos regionais, assumiram caráter nacional e se proliferaram, a exemplo do *spaghetti* e da *pizza*, que têm sua origem em Nápoles, e são degustados em todo o território italiano (SABORES DA ITÁLIA, 2015).

Queijos e vinhos assumem uma importantíssima característica na cozinha do país, pois desempenham diferentes funções em seu uso a nível regional e nacional. Os queijos

mais populares, dentre os inúmeros que poderiam ser mencionados, são o *Parmigiano Reggiano*, o *Grana Padano*, o *gorgonzola dolce e picante* e a *mozzarella* (SABORES DA ITÁLIA, 2015).

A Itália possui uma variedade de vinhos e uvas que se sobrepõe a qualquer outro país.

Assim, como os pratos, o vinho também tem suas particularidades em cada região, e mais, os vinhos possuem variadas leis de regulamentação que controlam a sua origem. A região Vêneto é próspera em produção de vinhos, sendo os mais conhecidos o *Bianco di Soave* e o *Frizzante Prosecco*. Em termos de vinho tinto, ganha destaque pelo aroma, cor, sabor e também pelo custo superior aos demais, o *Amarone*. Também tem grande procura o *Bardolino*, o *Bianco di Custoza*, o *Valpolicella*, o *Merlot* e o *Garganega* (ACADEMIA DO VINHO, 2015).

Nas regiões próximas, como *Trentino-Alto Adige*, *Friuli-Venezia Giulia*, *Lombardia* e *Vale D'aosta*, são produzidos os seguintes vinhos: *Chardonnay*, *Pinot Grigio*, *Pinot Bianco*, *Friulano*, *Cabernet Sauvignon*, *Sauvignon Bianco*, *Verdicchio* e *Lugana* (ACADEMIA DO VINHO, 2015).

Grande variedade de produtos constitui a cozinha tradicional italiana. Além da diversidade de massas, ingredientes como peixe, frutos do mar, carne suína, bovina, aves e cordeiro são combinados com temperos produzidos nas pequenas propriedades garantindo o sabor e a qualidade do produto que será consumido. As especiarias mais comuns usadas na preparação das receitas são alho (*aglio*), pimenta (*pepe*), manjeriço (*basilico*), alecrim (*rosmarino*) e açafraão (*zafferano*) (SABORES DA ITÁLIA, 2015).

A composição da mesa se divide em *antipasto*, *primo piatto*, *secondo piatto*, *contorno* e *dessert*. A refeição começa com uma entrada, (*antipasto*), servida em pequenas quantidades; pode ser quente ou

fria, composta por apenas um ingrediente (presunto cru, copa, salame, etc) ou composto por preparações variadas. Após, é servido o primeiro prato (*primo piatto*), geralmente, rico em carboidratos, que pode ser algum tipo de massa, risoto ou sopa. O segundo prato (*secondo piatto*) vem acompanhado do *contorno* (acompanhamento) e consiste em maior valor proteico. Carne ou peixe são degustados com algum tipo de verdura cozida, crua ou grelhada.

Para finalizar, *il dolce* ou *dessert*, que é a sobremesa. No Vêneto, a mais conhecida é a *tiramisù*, porém outras opções são oferecidas, como *il salame al cioccolato*, *la pana cotta*, *la torta crostata*, etc.

Material e Métodos

O presente trabalho constitui-se de uma pesquisa de caráter bibliográfico, com método de abordagem dedutivo, técnica de investigação análise documental, tendo como resultado a definição da cultura trazida pelos imigrantes que, após sua radicação no Brasil, foi remoldada e adaptada conforme o novo ambiente de convívio dos italianos.

Inicialmente foi feita a fundamentação teórica abordando aspectos da imigração e colonização italiana no Brasil, no Rio Grande do Sul e no Alto Urugua Gaúcho. Relativo à gastronomia, foram referidos os principais alimentos tradicionais da Itália como o pão, polenta e massas. Para esta fundamentação foram utilizadas referências específicas sobre o tema, com autores como Antônio Ducatti Netto, Rovílio Costa e Luís Alberto De Boni e Helena Confortin. Para a elaboração deste item, foram utilizados fotos, textos de meios de comunicação publicados em jornais e magazines, sites livres de circulação mundial, material de divulgação das cantinas da região.

Na apresentação, expõe-se a receita original italiana, num quadro, em *italico* e,

paralelamente, a tradução para o português (para fins de simples compreensão do leitor que não domina a língua italiana). O prato analisado é ilustrado com fotos feitas na Itália, buscadas em sites de livre circulação.

Em espaço separado, são apresentadas receitas brasileiras do mesmo prato, em diversas versões, seguidas de ilustrações. São receitas familiares, obtidas por donos de restaurantes e outras extraídas de sites específicos. Em cada uma delas, é colocada a fonte.

Após, faz-se a comparação entre a receita italiana e as versões brasileiras, considerando-se o que se manteve, o que se perdeu e o que foi alterado.

Nos resultados e discussões, realizou-se a análise comparativo-descritiva da culinária italiana da Itália e culinária italiana do Brasil; fez-se a comparação entre o que se praticou/pratica na Itália de hoje e o que o imigrante e seus descendentes mantiveram aqui na região. Compararam-se receitas que têm origem ou que são mantidas na Itália (em alguns restaurantes conhecidos pela pesquisadora) e que se mantiveram, através do tempo, na gastronomia italiana brasileira e as que sofreram alterações aqui no Brasil. Após cada descrição das receitas, é feito um comentário, considerando semelhanças e diferenças Itália X Brasil.

Nas considerações finais, busca-se fazer uma síntese da influência italiana na vida dos brasileiros, descendentes ou não, de italianos, e o quanto foi modificado no decorrer do tempo, tentando mostrar o apego ou libertação do italiano de sua terra de origem étnica. Destaque-se que todas as ilustrações utilizadas no trabalho são de domínio público, com identificação da fonte e algumas do acervo pessoal da pesquisadora.

Resultados e Discussão

Como descrito na metodologia, neste item é feita a análise comparativo-descritiva das manifestações culturais Itália-Brasil, mais especificamente, na culinária.

Na comparação, para dar maior fidedignidade ao trabalho, pesquisou-se o que se praticou/prática na Itália, mais especificamente na região Vêneto de hoje, o que o imigrante italiano e seus descendentes mantiveram no Brasil, particularmente na região norte do Rio Grande do Sul que, como se descreveu na fundamentação teórica, foi colonizada no início do século XX. Destaque-se, que o ambiente analisado é o de terceira ou quarta geração de descendentes e, portanto, o que se preservou pode já ter sido adequado à realidade local.

Em espaço separado, são apresentadas receitas brasileiras do mesmo prato, umas de procedência familiar, outras, cedidas pelos proprietários das cantinas e organizadores dos eventos visitados, em diversas versões, seguidas de ilustrações.

Após, faz-se a comparação entre a receita italiana e as versões brasileiras, considerando-se o que se manteve, o que se perdeu e o que foi alterado.

Receita Familiar de *Bigoli*

Ingredientes:

- 4 ovos
- 700 g de farinha de trigo tipo 2

Preparo: Despeje metade da farinha em um recipiente e adicione os ovos. Misture tudo e amasse até obter o ponto desejado para a massa. Estique a massa com o rolo ou no cilindro até obter um estrato da espessura desejada. Coloque um uma superfície enfarinhada com farinha de milho e corte em três ou quatro partes iguais. Faça um rolo, como um rocambole com as partes da massa e corte

fatias finas. Depois de ter cortado tudo, desmanche os rolinhos de massa. O *bigoli* está pronto para ser cozido, o tempo de cozimento varia conforme a consistência desejada. Sirva com o molho de sua preferência. A ilustração abaixo mostra a receita.

Figura 1 - Prato servido: *Bigoli* com molho de tomate e carne bovina moída



Fonte: Acervo pessoal da pesquisadora

Comentários:

A massa *bigoli* é muito conhecida e utilizada na região Alto Uruguai. Um prato com paladar de fácil aceitação e adaptável a qualquer tipo de molho. O *bigoli* é bastante degustado em restaurantes e almoços de família. Na Itália, o *bigoli in salsa* é apenas uma das diversas maneiras como é saboreado. Na região Vêneto, a maneira mais comum como é oferecido *nelle trattorie*, restaurantes de comida caseira, é ao molho com carne de pato triturada (*bigoli all'anatra*) e ao molho de tomate (*bigoli al pomodoro*) (SABORES DA ITÁLIA, 2015).

No Brasil, especificamente na região norte do Rio Grande do Sul, o *bigoli* é frequentemente servido com carne de frango picada ou bovina moída, em molho vermelho. A preparação da massa varia conforme a receita preservada por cada família.

Receita original Italiana

I bigoli ¹

Ricetta Bigoli in salsa:

I bigoli in salsa sono un primo piatto tipico del Veneto che, secondo tradizione, venivano consumati durante i giorni di magro, come la vigilia di Natale, il venerdì Santo e il mercoledì delle Ceneri. I bigoli in salsa sono realizzati con un condimento semplice, ma molto gustoso, formato da cipolle affettate finissime e acciughe (o sarde) disciolte lentamente in olio di oliva

INGREDIENTI PER LA PASTA FRESCA

- Farina 00 400 g
- Uova medie 4

PER IL CONDIMENTO:

- Acciughe (alici) filetti sott'olio 8
- Olio di oliva 45 g
- Cipolle bianche 300 g
- Sale q.b.

Preparazione:

1- Per preparare i bigoli in salsa iniziate sfogliando le cipolle: poi tagliatele a metà ed affettatele finissime .

2- Versate in un tegame largo l'olio, aggiungete le cipolle e fatele appassire a fuoco basso senza farle colorire, aggiungendo eventualmente poca acqua calda se dovessero asciugarsi eccessivamente.

3- Nel frattempo dissalate le acciughe (o le sarde) dopo averle lavate sotto l'acqua corrente, quindi sfilettatele per bene togliendo non solo la lisca centrale ma anche le eventuali laterali e riducetele in pezzetti. Cuocete le cipolle fino a farle diventare trasparenti

4- Aggiungete a questo punto le acciughe e lasciatele sciogliere lentamente e completamente aggiungendo al caso dell'acqua della cottura della pasta, dopodiché pepate a piacere la salsa che state cuocendo.

Mescolando all'occorrenza gli ingredienti della salsa, questa otterrà una consistenza omogenea.

5- Ora procedete con la preparazione dei bigoli, con la preparazione della pasta fresca. Prendete una spianatoia e disponetevi la farina setacciata. Create con la farina la forma di Fontana. Dopo aver praticato un piccolo avvallamento al centro, versate le uova e aggiustate con un pizzico di sale. Cominciate a mescolare gli ingredienti, inglobando alle uova la farina poco per volta ed allargando così il cerchio. Quando avrete amalgamato tutti gli ingredienti prendete il composto e posizionatelo su una spianatoia. Lavoratelo con le mani per almeno 10 minuti fino ad ottenere un composto morbido ed omogeneo. Ottenere una palla che dovrete rivestire con pellicola.

6 - Fate riposare il vostro impasto per 30 minuti circa a temperatura ambiente. Quando avrà riposato, prendete il panetto di pasta fresca e divide l'impasto in piccoli panetti. Inserite un panetto nel cestello dell'apposita macchina per produrre i bigoli. Azionate la macchina e create i bigoli. Disponete i bigoli così ottenuti su una spianatoia infarinata affinché non si attacchino. Ripetete

l'operazione per tutti i panetti. Passate ora alla cottura dei bigoli. Prendeteli e lessateli in abbondante acqua salata.

7 - Prima di scolare i vostri bigoli, tenete da parte un paio di cucchiaino di acqua di cottura che potrete, se necessario, aggiungere alla salsa per diluirla. Scolate i bigoli al dente e riponeteli nella padella antiaderente con la salsa per i bigoli precedentemente preparata e conditeli con la salsa ben calda di acciughe e cipolle mescolando affinché i vostri bigoli assorbano bene la salsa . Quindi servite immediatamente ben caldi

Il piatto va consumato appena cucinato. Si può conservare in frigorifero per al massimo un giorno chiusa in contenitore ermetico. Si sconsiglia la congelazione.

Tradução para o português

O bigoli

Receita de Bigoli em Salsa:

O bigoli em salsa é um prato típico do Vêneto que, segundo a tradição, era consumido durante os dias santos, como na vigília de Natal, sexta-feira santa e quarta-feira de cinzas. O bigoli em salsa é feito com um condimento simples, mas muito saboroso, formado de cebola fatiada bem fina, e anchovas ou sardinha, desmanchadas lentamente em óleo de oliva.

INGREDIENTES PARA A MASSA FRESCA:

- Farinha 00 – 400gr
- Ovos médios – 4

INGREDIENTE PARA TEMPERAR O MOLHO:

- Filetes de anchovas ao óleo – 8
- Óleo de oliva – 45g
- Cebola branca – 300 g
- Sal a gosto

Preparação:

1 – Para preparar o bigoli em salsa, comece descascando as cebolas, depois corte-as ao meio e faça fatias bem fininhas.

2 – Em uma frigideira larga, derrame o óleo, acrescente as cebolas e deixe fritar em fogo baixo sem deixar que peguem cor, adicionando, eventualmente, um pouco de água quente, no caso de se enxugar o óleo.

3 – Enquanto isso tire o excesso de sal das anchovas ou sardinhas, depois de tê-las lavado em água corrente, em seguida, as desfie bem retirando não só a espinha central, mas, também, as eventuais laterais para reduzi-las a pedacinhos. Frite as cebolas até que fiquem transparentes.

4 – A esse ponto, adicione as anchovas e deixe-as desmanchar lentamente e por completo, adicionando, se for o caso, a água do cozimento da massa. Depois disso, coloque pimenta a gosto na salsa que está sendo feita. Mexendo de vez em quando os ingredientes da salsa, esta, obterá uma consistência homogênea.

5 – Agora, se procede com a preparação do bigoli, com a preparação da massa fresca. Em um local plano, espalhe

a farinha peneirada e faça o formato de um ninho. Depois de ter feito no centro uma pequena parte mais alta, acrescente os ovos e uma pitada de sal. Comece a mexer os ingredientes englobando aos ovos a farinha um pouco por vez e alargando assim o círculo. Depois de ter amalgamado todos os ingredientes, posicione todo o composto em um local plano. Trabalhe-o com as mãos por pelo menos 10 minutos até obter um composto macio e homogêneo. Forme uma bola que depois deve ser revestida com papel filme.

6 – Deixe a massa descansar por cerca de 30 minutos em temperatura ambiente. Depois de ter descansado, pegue a bolinha de massa fresca e divida-a em quatro partes iguais. Coloque uma parte na cesta da máquina específica para se fazer *bigoli*. Espalhe os *bigolis* em um local plano e enfarinhado para que não se grudem. Repita a operação para toda a massa. Feito isso, os *bigolis* vão para o cozimento que deve ser feito em abundante água salgada.

7 – Antes de escorrer os *bigolis*, deixe separado um pouco da água do cozimento, para que, se necessário, seja adicionada à salsa para diluir. O cozimento deve ser ao dente. Depois de escorrida, coloque a massa em uma panela antiaderente com a salsa bem quente, mexendo até que a massa absorva bem o molho. Após, o prato pode ser servido.

O prato deve ser consumido recém-feito, pode ser conservado na geladeira apenas por um dia em potes herméticos e tampados. Não aconselha-se o congelamento.

Antigamente, os imigrantes dispunham somente de ovos coloniais. Para se obter a farinha, o trigo era colhido na propriedade de cada agricultor e levado ao moinho no lombo de mulas, para ser processado. Quanto às famílias que não possuíam a máquina de *bigoli*, dividiam a massa em três ou quatro partes iguais e, com o auxílio de rolo ou garrafa (litro), a abriam até obter uma espessura desejada. Em seguida, polvilhavam a farinha de milho e era feita uma espécie de rocambole com as partes da massa já esticadas que, após, eram cortadas em fatias da grossura pretendida. Alguns chamavam de *taiadelle*. Assim eram servidos os *bigolis*: com molho vermelho, feito com carne de frango, ou carne bovina moída, ou também, com salame picado. Hoje em dia, as famílias que residem na zona rural ainda preservam o hábito de preparar a massa em casa, com ovos caipiras, ou ovos de granja e farinha de trigo industrializada.

Com o passar dos anos, a máquina manual, a que chamamos de *bigolaio* ou máquina de *bigoli*, foi substituída por máquina com motor elétrico, com amassadeira e chapinhas de diferentes formatos que trabalham a massa na forma desejada.

Pode-se, ainda, considerar que aqueles que residem na cidade e degustam a massa fresca, a que também chamamos de caseira, quase sempre a adquirem pronta, disponível em diversas marcas, nos supermercados, em casas de massas e em feiras de produtos coloniais. Além do molho vermelho, com carne bovina ou de frango, há quem aprecie o *bigoli* combinado com molho branco, feito com creme de leite, ou molho bechamel, acrescentando queijo gorgonzola, bacon, orégano, dentre outras especiarias a que se tem acesso em supermercados e em casas de culinária especializadas.

Receita do Jantar Italiano³:

- Ingredientes:
- Radiche dente de leão
- Bacon
- Sal

Preparo: Ferver, escorrer e picar o radiche. Após acrescentar ao bacon frito na própria gordura e temperado com sal.

Figura 2 - Ilustração do *Radicci Cotti* servido no Jantar Italiano em Aratiba



Fonte: Acervo pessoal da pesquisadora

Comentários:

Como se pode observar, a receita, ao ser integrada à culinária brasileira, foi sofrendo modificações. O óleo de oliva foi substituído pelo óleo de soja ou de girassol, industrializado no país, sobretudo no sul, e mais barato que o de oliva, geralmente importado. Foram acrescentados outros ingredientes como, caldo de galinha, queijo ralado, fubá, paio, ovo batido. Ainda podemos observar que, no Brasil, diversos tipos de chicória são utilizados para a preparação deste prato: dente de leão, almeirão, *pissacan* (radiche selvagem), radiche, em alguns casos, é substituído pela couve.

Tanto na receita italiana como na brasileira, o procedimento para o preparo do prato é o mesmo, o radiche é fervido em água abundante, escorrido e picado. Após é acrescentado ao tempero já frito na frigideira e deixado em fogo médio/baixo para pegar o sabor. O preparo deste prato, feito pelos imigrantes na época de imigração e pelos seus atuais descendentes, ainda é o mesmo praticado nos dias de hoje.

Receita original Italiana

Catalogna alla pancetta – (Radici Cotti)²

Ingredienti:

- 1 *cespo di catalogna*
- 4 *fette di pancetta*
- 4 *cucchiari di olio di oliva*
- *Sale*
- *Pepe*

Preparazione:

1. *Mondate la verdura con cura, lavatela e fatela sgocciolare. Lessatela in abbondante acqua salata per circa 20 minuti.*
 2. *Tagliate le fette di pancetta a pezzetti grossi e fatela dorare in un tegame con l'olio per un paio di minuti.*
 3. *Unite la catalogna ben strizzata alla pancetta e lasciate insaporire per circa 5 minuti. Aggiustate di sale e pepe e servite.*
-

Tradução para o português

Chicória com Bacon

Ingredientes:

- 1 maço de chicória
- 4 fatias de bacon
- 4 colheres de óleo de oliva
- Sal
- Pimenta

Preparação:

Limpe a verdura com cuidado. Lave-a e deixe escorrer. Ferva-a em abundante água salgada por cerca de 20 minutos.

Corte as fatias de bacon em pedaços grossos e deixe dourar em uma frigideira com óleo por alguns minutos.

Adicione a chicória bem escorrida e enxuta ao bacon e deixe pegar o sabor por 5 minutos, aproximadamente. Experimente se o sal e a pimenta estão na dosagem justa. O prato pode ser servido.

Receita da *fortaia* servida no Jantar Italiano:⁴

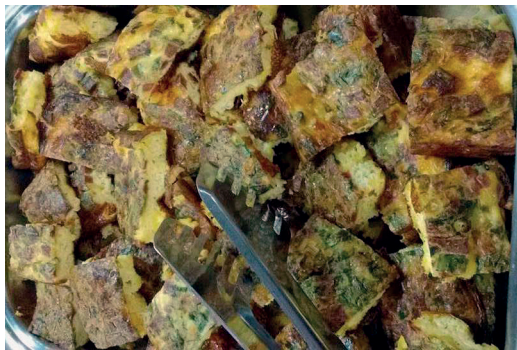
Observação: Na ocasião a *fortaia* foi servida em dois modos: assada e mexida na frigideira.

Ingredientes:

- Farinha de trigo
- Ovos
- Sal
- Leite
- Salsa e cebolinha
- Salame picado

Preparo: Primeiro batem-se os ovos, acrescenta-se o leite e o sal. Aos poucos, vai-se adicionando a farinha de trigo até tomar a consistência quase como a da massa de um bolo. Por fim, são colocados o salame e os temperos. A massa pode ser assada em assadeira de vidro ou antiaderente, ou mexida na frigideira.

Figura 3 - Ilustração da *fortaia* assada servida no Jantar Italiano em Aratiba



Fonte: Acervo pessoal da pesquisadora

Figura 4 - Ilustração da *fortaia* mexida servida no Jantar Italiano em Aratiba



Fonte: Acervo pessoal da pesquisadora

Comentários:

A *fortaia* é um prato prático e rápido de ser preparado. Seu sabor é a combinação ideal para ser degustado com a polenta. Na Itália, a *fortaia* é conhecida nos agriturismos venetos. Por ser um prato considerado pobre, este omelete de ovos e queijo tem grande apreciação entre as pessoas idosas, que o consomem em harmonia com salame ou copa, acompanhado de vinho tinto. Ao ser integrado à culinária regional, nota-se que a *fortaia* sofreu algumas modificações, tanto no

Receita original Italiana

*Fortaia*⁴

Ingredienti

- 4 uova
- 6 cucchiari di pane grattato
- 4 cucchiari di formaggio grattugiato
- latte - mezzo bicchiere (anche di più se l'impasto non risulta morbido)
- sale

Sbattere leggermente le uova con una frusta. Aggiungere il formaggio, il pane, il latte, sale. Deve risultare un impasto molto morbido. Cuocere in padella antiaderente con un filino di olio extravergine a fuoco basso. Girare con l'aiuto di un coperchio. Pronta per essere servita, calda, accompagnata da contorno di verdure cotte o crude

Tradução para o português

Fortaia – Omelete

Ingredientes:

- 4 ovos
- 6 colheres de farinha de rosca
- 4 colheres de queijo ralado
- Meio copo de leite ou mais se a massa não ficar mole
- Sal

Bater os ovos levemente com o batedor. Acrescentar o queijo, o pão, o leite e o sal. Deve resultar uma massa muito mole. Cozinhar em frigideira antiaderente com um fio de óleo extravergem a fogo baixo. Virar com a ajuda de uma tampa. Deve ser servida quente, acompanhada de guarnição de verduras cozidas ou cruas.

preparo como nos ingredientes. A exemplo da receita familiar que é mantida como tradição, se comparada à receita italiana, percebe-se que não se faz uso da farinha de rosca, do queijo ralado e do leite.

Na região Alto Uruguai, a *fortaia* serve como guarnição, um acompanhamento nas refeições, que complementa pratos como a polenta e até a combinação mais popular na mesa dos brasileiros, o arroz com feijão. Evidencia-se que há que aprecie esta iguaria com o pão, salame ou copa, durante o café da manhã (CONFORTIN, 1998).

Destaca-se que, tanto na receita familiar como na do Jantar Italiano em Aratiba, e em outras disponíveis em revistas, sites e blogs

de culinária, são agregados ingredientes como o salame, copa ou paio picado, linguiça sem tripa desmanchada, ou amassada com garfo, linguiça calabresa, bacon, farinha de trigo, cebola, alho, tempero verde como salsa e cebolinha.

No que tange ao costume dos imigrantes, observa-se que a *fortaia*, geralmente, era servida no janta, juntamente com a polenta. Por serem tempos de dificuldade e escassez, esse alimento que contém proteínas, era consumido em substituição à carne. A *fortaia*, preparada nos tempos da imigração e da colonização, utilizava ovos de colônia, também chamados de ovo caipira, queijo caseiro, mais conhecido como queijo colonial e banha de porco para fritar o queijo.

Considerações Finais

Diversas são as maneiras de perceber as manifestações da cultura italiana na região norte do Rio Grande do Sul. A primeira delas é o dialeto *Talian*, variante da língua gramatical, falada na Itália, e que carrega a essência cultural dos imigrantes. É praticada em missas, programas de rádio, encontros de família e, até mesmo, no cotidiano dos descendentes, sobretudo, em comunidades do interior.

Outra evidência do legado deixado pelo imigrante italiano é o empenho e dedicação ao trabalho no campo, resistência para o trabalho braçal, cultivo da agricultura de subsistência, além do instinto para fazer negócios.

Na arquitetura, a influência italiana destaca-se na construção de capitéis, casas de madeira com porão, de três ou quatro planos, cozinha separada, sótão e telhado em quatro ou duas abas. Também em cantinas com porão de pedra que, hoje, funcionam como restaurantes.

Na religiosidade, constata-se a realização de missas em dialeto *Talian*, em diversas

comunidades do interior dos municípios da região. Na música, a tradição é mantida através de corais e grupos étnicos que, em suas apresentações, entoam cantos que retratam a vinda dos imigrantes para a América, o trabalho no campo, a vida no novo lar, a saudade da pátria deixada para trás e, também, cantos religiosos.

Contudo, é a tradição *del buon mangiare* que se tornou a mais notória e é resguardada através de promoções de festas típicas, a exemplo do Jantar Italiano em Aratiba e Viadutos, a Noite do Filó em Gaurama, Viadutos e Aratiba, Festa Italiana em Viadutos, Encontro de Corais em Aratiba e Barra do Rio Azul, almoços do Grupo Gillé, em Erechim, e na diversidade de cantinas típicas mantidas em toda a região. Citam-se como exemplos, Cantina Giacomel (Erechim), Cantina Slongo (Erechim), Cantina Battistella (Erechim), Villa Trentin (Erechim), Cantina Zulian (Erechim), que mantêm, em seus cardápios, receitas tradicionais *del buon mangiare* italiano.

Constata-se, ainda, a manifestação da cultura, preservada como tradição, na culinária familiar por meio da preparação de receitas típicas que vão além das citadas no presente artigo, do cultivo da uva para a fabricação de sucos e vinhos, destinados ao comércio ou para o consumo das próprias famílias.

Atualmente a sociedade vivencia uma crise de princípios que a distancia de sua própria história e do seu passado. Considerando o contexto histórico da imigração e da colonização italiana, torna-se visível o quanto é significativo e importante para os descendentes de hoje manterem, a cada geração, os aspectos culturais herdados como forma de reconhecer, valorizar e engrandecer o patrimônio abstrato.

Conclui-se, portanto, que os costumes trazidos e cultivados pelos imigrantes foram mantidos em grande parte. Como se pode observar neste estudo, mais especificamente

na culinária, alguns costumes perderam sua autenticidade por necessidade de adaptação à produção agrícola, aos cultivares, à criação de animais, enfim, à vida no Brasil, à realidade local. Outros mantiveram-se, praticamente, em sua totalidade. Outros, ainda, foram esquecidos por motivos variados. Tudo isso confere atributos peculiares e

especificidades à essência dos descendentes de italianos no Brasil.

Constata-se, finalmente, que, além da contribuição cultural, a imigração italiana, em vários aspectos, cooperou para o desenvolvimento social, político, econômico e religioso dos municípios colonizados por italianos e descendentes.

NOTAS

¹ Disponível em: <http://ricette.giallozafferano.it/Bigoli-in-salsa.html>

² Disponível em: <http://www.buttalapasta.it/r/ricette+catalogna/>

³ Jantar Italiano em Aratiba

⁴ Disponível em: <http://www.cookaround.com/yabbse1/showthread.php?t=95942>

⁵ Jantar Italiano em Aratiba

REFERÊNCIAS

Academia do vinho. Disponível em: http://www.academiadovinho.com.br/_regiao_mostra.php?reg_num=IT. Acesso em: 15 jun. 2015.

CONFORTIN, H. **A faina linguística**: estudo de comunidades bilíngues italiano-português do Alto Uruguai Gaúcho. Porto Alegre: Edições EST/URI Câmpus de Erechim, 1998. (*Italia Nel Mondo*).

COSTA, R; COSTELLA, I.; SALAME, P. **Imigração italiana no Rio Grande do Sul**: vida, costumes e tradições. 2 ed. Porto Alegre: EST, Caxias do Sul/UCS, 1986. (Imigração Italiana)

DE BONI, L. A. **Os italianos do Rio Grande do Sul**. 2. ed. Caxias do Sul: Escola Superior de Teologia São Lourenço de Brindes, 1982.

DUCATTI NETTO, A. **O grande Erechim e sua história**. Porto Alegre: Escola Superior de Teologia, 1981.

HUTTER, L. M. A imigração italiana no Brasil (séculos XIX e XX): Dados para a compreensão desse processo. In **A Presença Italiana no Brasil**. Porto Alegre: Escola Superior de Teologia São Lourenço de Brindes, 1987. (Imigração Italiana) p. 74-75.

Sabores da Itália. Disponível em: <http://saboresdaitalia.com/culinaria-italiana/>. Acesso em: 17 jun. 2015.

