

## Turismo, cotidianos e comida

**Ana Maria Costa Beber\***

Universidade Federal do Rio Grande do Sul (Brasil)

**Susana Gastal\*\***

Universidade de Caxias do Sul (Brasil)

**Resumo:** Na segunda metade do século XIX Antônio Prado, surge como resultado dos fluxos migratórios italianos, cujo processo de colonização levou os imigrantes e migrantes a mudanças culturais intensas. Considerando este cenário, este artigo tem como objetivo refletir sobre as mudanças nos modos de vida de famílias ítalo-brasileiras a partir das práticas alimentares cotidianas. A comida, neste contexto, é interpretada como marcador de identidade e ligada a uma rede de significações da sociedade local, como um texto, que descreve os processos socioculturais de um grupo. Para tanto, utilizou-se a história oral como instrumento de pesquisa e foram realizadas entrevistas semiestruturadas com senhoras pradenses, além de pesquisa histórico documental. Os resultados demonstram que a alimentação ítalo-brasileira é híbrida, reflete os processos de mudanças nos modos de vida da comunidade e, atualmente, passa a ser usada como produto de consumo turístico caracterizada como marcador de identidade local, cuja experiência gastronômica é fonte de diálogo intercultural.

**Palavras-chave:** Comida cotidiana; Italianidade; Turismo; Modos de vida em mudança; Antônio Prado; Brasil.

### Tourism, daily life and food

**Abstract:** In the second half of the nineteenth century the area of Antonio Prado was set up around Italian migratory flows whose process of colonisation led to profound cultural changes. Against this historical background, this article aims to reflect on the changes in the lifestyles of Italian-Brazilian families as reflected in their daily eating habits. Food in this context is interpreted as a marker of identity here connected to a community network of social significance, putting together the ingredients of a text describing their inner functioning. Therefore, we used oral history as a research tool, and semi-structured interviews were conducted with Pradense women, as well as documented historical research. The results show that Italian-Brazilian food is hybrid, reflecting the processes of change in the community as a result of migration and integration. This food is currently exploited as a tourist attraction characteristic of the local identity, itself a result of intercultural exchange.

**Keywords:** Daily food; being Italian; Tourism; Evolution and changes; Antonio Prado; Brazil.

### 1. Introdução

As teorias sobre o Turismo, não raro, o colocam como motivado por processos de ‘fuga’ e, nessa condição, como algo que se dá como um recorte no que poderia ser tratado como ‘cotidiano’. Seguindo o que propõe Nicolas (2000: 98), se o foco for invertido e passar-se a olhar “a partir da observação em pequena escala dos processos turísticos”, ou seja, a partir dos indivíduos, outras considerações podem vir à tona, entre elas o considerar a expressão social do(s) cotidiano(s). Também abordando esse enfoque, Jameson (2001:54) afirma que “dizer produção cultural equivale a dizer produção de vida cotidiana”, como um tecido de hábitos e de práticas costumeiras que formam uma totalidade ou um sistema.

\* Universidade Federal do Rio Grande do Sul (Brasil); E-mail: [galaxia\\_ana@hotmail.com](mailto:galaxia_ana@hotmail.com)

\*\* Universidade de Caxias do Sul (Brasil); E-mail: [susanagastal@gmail.com](mailto:susanagastal@gmail.com)

Prosseguindo nessa argumentação introdutória, trazemos dados da pesquisa realizada na Europa sobre turismo cultural, cujos resultados levam Richard (2009:6) a afirmar que, enquanto no passado o desejo primário de muitos viajantes culturais seria o de “fugir do caminho batido” e cortar as amarras com a sua cultura doméstica, hoje se coloca como tão importante como estar ligado com o ‘doméstico’, participar do dia-a-dia das “comunidades emergentes dos ‘Nômades Globais’”.

Em termos de vida cotidiana, nada seria mais significativo do que a comida. Os alimentos desempenham um importante papel na cultura local e regional e, através deles, se pode refletir sobre processos sociais das comunidades e do turismo. Os modos de alimentação, seu preparo e consumo, carregam valores, crenças, estilo de vida e contribuem para modos identitários pessoais e coletivos, além de estabelecer relações de sociabilidade entre os indivíduos, aqui incluídos os visitantes e turistas. Expressão cultural, os fazeres cotidianos nas cozinhas são forma de unir matéria e memória, vida e ternura, o presente e o passado, a invenção e a necessidade, a imaginação e a tradição, tudo imerso nos gostos, cheiros, cores, sabores e gestos, instrumentos e ingredientes (Certeau, 2011).

Este artigo tem como finalidade refletir, a partir da relevância da alimentação como forma de compreender processos culturais contemporâneos e a neo expressão dos cotidianos, na sua relação com o Turismo, tendo como cenário as práticas alimentares domésticas na comunidade da cidade de Antônio Prado, RS. Metodologicamente utilizando-se da História Oral, a coleta de dados associou pesquisa documental no acervo do ECIRS – Elementos Culturais das Antigas Colônias Italianas na Região Nordeste do Rio Grande do Sul, da Universidade de Caxias do Sul, e entrevista semiestruturada com sete senhoras<sup>1</sup>, reconhecidas pela comunidade local por suas habilidades na cozinha, aqui denominadas como: Julia, 76 anos; Lina e Gemma, 69 anos; Rosa, 61 anos; Beatriz e Inês, 57 anos; e Vera, 53 anos e pesquisa histórico documental. Para a análise, os dados foram elencados em indicadores que emergiram do corpus de pesquisa, sendo eles: Fase da Construção; Fase da Consolidação ou Afirmação e; Fase da Expansão.

O município de Antônio Prado localiza-se no Sul do Brasil, na região nordeste do Estado do Rio Grande do Sul, e tem uma população de 13.285 habitantes, com uma taxa de analfabetismo de 4,81% e expectativa de vida de 75,07 anos, com um IDH de 0,758, e um PIB per capita de R\$ 27.889<sup>2</sup>. A cidade, autointitulada por decreto municipal como “Cidade mais italiana do Brasil”, apresenta forte herança associada a italianidade, expressa no patrimônio material e imaterial, o que inclui a gastronomia, o dialeto vêneto ainda praticado, o artesanato, a religiosidade, os modos de vida cotidianos, mas muito especialmente, em termos turísticos, seu acervo arquitetônico, composto de 48 edificações em madeira, tombadas pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional [IPHAN]. A expressividade, em termos de italianidade, hoje dialoga em um contexto multicultural, devido aos movimentos migratórios internos.

Em relação aos processos históricos, recorde-se que os migrantes chegaram à *colônia*<sup>3</sup> de Antônio Prado em fins do século XIX, que no primeiro momento precisaram construir moradias e preparar o terreno de mata virgem para o plantio do milho, trigo, mandioca, verduras e legumes, então, na sua grande maioria, para consumo familiar. Quando houve excedente, milho e trigo eram vendidos localmente, em relações comerciais ainda insipientes. As dificuldades iniciais e as adaptações ao novo território levam a mudanças nos modos de vida cotidianos das famílias. A adaptação ao novo espaço geográfico, a busca por dar continuidade aos padrões culturais itálicos originais e os contatos interculturais, criaram um novo modelo de vida, mais recentemente ainda, imbricados com o Turismo. Neste cenário, há diálogo entre inovação e renovação de hábitos alimentares, o que torna a alimentação cotidiana plural e híbrida, muitas vezes praticada não apenas no âmbito doméstico, mas também no âmbito comercial e turístico.

## 2. Turismo e cotidianos

Considerando o proposto por Jameson (2001: 54), que produção cultural equivale à produção de cotidianos, significa falar de um tecido de hábitos e de práticas costumeiras que formam uma totalidade ou um sistema. Esta vida cotidiana, submetida à égide cultural globalizada ou mesmo por outras influências multiculturais, poderia ser abalada pois “é muito fácil destruir esses sistemas culturais tradicionais que incluem os modos como as pessoas se relacionam com seus corpos, usam a linguagem, lidam com a natureza ou uns com os outros. Uma vez destruído, esse tecido social não pode mais ser recomposto” (Idem), ou, numa afirmação menos drástica, esses tecidos mudariam e se adaptariam em novas conformações. O contato com outro território, com outra herança cultural ou com evoluções técnicas e tecnológicas, pode exigir adequações. O Turismo, por outro lado, pode estar entre as formas de globalização, a impor-se a um local, em especial se esse se der em uma ‘pequena cidade’.

Entretanto, quando se fala em cultura, é preciso considerar também este como um conceito em construção, levando a que a expressão turismo cultural, também se apresente em mobilidade.

No passado, turistas culturais podiam viajar basicamente para apreciar a “alta” cultura de um dado destino, particularmente museus, monumentos e festivais de arte. Nessa época, todavia, o produto turístico estava, cada vez mais, sendo acrescido de elementos de cultura “popular”, como a gastronomia, o cinema, os esportes e a televisão. McKercher et al. (2002), por exemplo, apontam para a emergência de novas atrações culturais populares como o principal desenvolvimento no mercado de turismo cultural (Richard, 2009:1).

Os dados sobre a abrangência do turismo cultural são, também, conflitantes, pois dependem da concepção de cultura associada. Para a OMT, o cultural abrangeria um mercado de 37% do turismo global. Richards lembra, entretanto, que o Peru considera que 93% de seus turistas externos são turistas culturais; o Uruguai, por sua vez, considera 39% nessa categoria.

As estatísticas peruanas estão claramente baseadas numa definição “ampla” de turismo cultural, enquanto que estatísticas mais conservadoras de turismo cultural “específico” das pesquisas da ATLAS<sup>4</sup> (envolvendo pessoas viajando em razão de motivações culturais específicas) indicam que o turismo cultural responde por cerca de 5-8% do total do mercado de turismo, o que corresponde a 60 milhões de viagens em todo o mundo. Pesquisas locais tendem a confirmar a escassez de reais “aficionados em cultura” (Richard, 2009: 2).

O mesmo pesquisador faz ainda outra consideração importante, que a ATLAS, em 2004, constatou que menos de 20% dos pesquisados em usufruto de turismo cultural, eram turistas estrangeiros, ou seja, o mercado interno e local é muito importante para atrações culturais. Importante para a presente investigação, Richards (2009: 6) conclui que, enquanto “que no passado o desejo primário de muitos viajantes culturais era ‘fugir do caminho batido’ e cortar todas as amarras com a sua cultura doméstica, hoje é cada vez mais importante estar ligado com o ‘doméstico’”. Na mesma linha, Nicolas (2000: 98) destaca o turismo de micro escala, ao contrário do turismo massificado, como aquele que valoriza a vida cotidiana mesmo em viagens; associado à esse perfil de viajante fala em *cotidiano efêmero*, pois seria “possível explorar a existência de uma recreação na vida cotidiana que não seja tradicional e ainda assim efêmera, marcada por pautas sumamente diferentes daquelas que conduzem à construção da cotidianidade na esfera do trabalho e no espaço da residência habitual”.

Nicolas (2000) considera que a prática turística se sustenta no exercício, por um tempo determinado, de um modelo que seria radicalmente diferente daquele do espaço-temporal do trabalho. “Na cotidianidade do turismo se constrói um mundo distinto, o do ócio, onde prevalecem regras de convivência interpessoais, critérios de construção de identidade, práticas sociais e motivações baseadas no efêmero, mais do que no permanente” (Nicolas, 2000:98). Explica que essa cotidianidade não duradoura, entretanto, é socialmente identificável e reafirmada em outros momentos de férias. Ou seja, o que os novos turistas buscam seriam tais cotidianidades efêmeras, no ato turístico, que seria “subversiva, *light*, suscetível de responder às pressões do modo maior e atenuar suas imposições, tanto no período de férias como na vida produtiva ou não de férias” (p.100), num cenário em que o Turismo já não se faz em corte anuais abruptos, “mas numa modalidade de vida repetível em várias ocasiões breves do ano” (p.111).

A luta contra o efêmero do gênero de vida turístico [como o souvenir, por exemplo], pode ser vista como a manifestação de um inconsciente coletivo para enfrentar o mundo do trabalho. Longe das revoluções sociais, a transformação dos gêneros de vida através do turismo tem sido tão decisiva que a logrado modificar os padrões de comportamento social em o mesmo tempo de trabalho e em tempo obrigado (Nicolas, 2000: 118).

Outro aspecto a considerar na relação turismo – cotidianos, seria o lento avanço das práticas turística sobre os demais aspectos de vida cotidiana, como nos espaços que associem recreio, ócio, status e consumo, dando como exemplo os centros comerciais (p.119). Na contramão dos viajantes que buscam o cotidiano, o Turismo também demarca nosso dia-a-dia: “Turismo é parte [...] do modo como nós percebemos o mundo a nossa volta, independente de quem sejamos ou do que façamos. É uma maneira de ver e sentir o mundo” (trouble), uma expansão da *flânerie*.

No arrazoado aqui apresentado, procurou-se demonstrar que a relação entre turismo e cotidianos, é uma linha de estudos turísticos que pode se tornar muito significativa. Isso porque, num mundo de pós-modernidade induzida pelos fluxos, as rotinas e os cotidianos [everyday life] talvez estejam se tornando num diferencial importante nas viagens e nos destinos. Assim, buscamos no relato de pesquisa

a seguir, justamente entender como uma comunidade, de uma pequena cidade, reflete sobre sua *comida cotidiana*, em oposição a *comida de festa*, a que é mais usualmente apropriada pelo turismo.

### 3. Práticas alimentares em Antônio Prado

Camponeses<sup>5</sup> vindos de territórios que hoje formam a Itália, tais como os vicentinos, beluneses, mantuanos, cremoneses, trentinos, entre outros, chegam ao Sul do Brasil a partir de 1875 e, por migrações internas, no ano de 1886 e seguintes, a colônia de Antônio Prado. Eles encontram um território de terras virgens, que devem ser desmatadas para cultivo. As diferenças territoriais entre esse Brasil e a Península Itálica exigem adaptação das técnicas e produtos de cultivo, com a conseqüente alteração dos hábitos alimentares e da cultura culinária, gerando uma alimentação colonial ítalo brasileira híbrida.

As interfaces entre a tradição de origem e a produção possível no novo território, ou seja, “o consumo reportado à tradição colonial da policultura, com seu *ethos* camponês, resultou de diferentes adaptações culinárias que cada grupo de imigrantes pôs em prática” (Seyferth, 2015:146), em processos que ultrapassam o século XIX. Progressivamente, os padrões alimentares originados da produção agrícola local são conciliados com a herança da italianidade. A constituição dessa italianidade<sup>6</sup> refere-se menos à origem geográfica, e mais ao imaginário em torno do contexto rural como elemento estratégico na produção de alimentos com origem familiar como de valorização do lugar onde se vive e onde se veio.

A cozinha da ‘colônia’ e ‘de colono’<sup>7</sup> é descrita por Piazza e Pozenatto (2010) como rigorosamente territorial. No âmbito da ruralidade, a transmissão da cultura gastronômica se faz no âmbito familiar e doméstico, e pelo aprendizado na(s) rede(s) de vizinhança. Há pouca influência externa, mas quando essa se faz presente tende a se incorporar na tradição local preexistente. Nas especificidades da cidade de Antônio Prado, a cozinha territorial agrega marcas do isolamento vivido pela localidade por décadas, pela ausência de vias de transporte que limitava seu comércio, levando a que os ingredientes fossem produzidos dentro da propriedade rural.

Para Frosi e Mioranza (2009) as colônias italianas do Sul do Brasil passam por três momentos. O primeiro deles compreende o período de 1875 até a primeira década do século XX e caracterizou-se pela fixação nas colônias, formação de núcleos coloniais, agricultura de subsistência e criação da capela, cenário que favorecia a criação de pequeno comércio e indústria artesanal. Na mesma linha, Piazza e Pozenatto (2010) apresentam o histórico de Antônio Prado, em termos de culinária, em três fases.

A primeira delas seria a Fase da Construção, que inicia em 1886 e finda em 1930, cujos principais aspectos são as trocas dos saberes culinários entre os familiares de imigrantes que provinham de diferentes tradições alimentares no norte da Itália; a identificação, teste e incorporação de produtos e ingredientes, tais como a farinha de mandioca, o melado de cana, ervas, frutas silvestres, pinhão, e do amendoim em substituição a amêndoa; a aceitação de hábitos alimentares da tradição local, como o churrasco e o chimarrão; e a ampliação das famílias através dos casamentos da segunda geração. As mudanças ocorridas se dão em âmbito doméstico, incluso nas refeições de domingo e festivas.

Esta primeira fase é interpretada por Piazza e Pozenatto (2010) como uma cozinha *de pobreza*<sup>8</sup>. Este conceito justifica-se pela escassez de recursos, limitados pelas disponibilidades na propriedade e pelo ciclo sazonal. Com isso, os produtos abundantes em cada momento tornam-se a base da alimentação cotidiana, com destaque na Polenta, prato de sustento diário. Como consequência desta ‘pobreza’ percebem-se invenções interessantes como os pulmões do porco em quitute, flores de abóbora fritas. Segundo os autores, a comida cotidiana seria simplória, as refeições incluindo um prato único que, por vezes, era acompanhado por verduras ou carnes.

Essa primeira fase, nos termos apresentados, permite lembrar Montanari (2013) ao relatar que, historicamente, quando há carestia e redução na variedade de produtos alimentícios, são desencadeadas estratégias de sobrevivência que tem como regra comum a busca pela permanência, o máximo possível, das práticas alimentares costumeiras. Ou seja, o mais próximo da cultura original dos grupos sociais. Neste caso, verifica-se que a penúria fez com que os imigrantes e migrantes adaptassem a produção agrícola, tendo em vista a substituição de ingredientes e receitas, mas preservando a permanência de referências às práticas alimentares tradicionais, tais como a Polenta, a massa, o brodo, o salame, a carne de porco, os embutidos, a galinha, o Radicci, entre outros. Como insumos, destacam-se o milho, o porco e a galinha.

O milho e o trigo foram as primeiras e principais culturas alimentares produzidas pelos imigrantes, pois as sementes eram distribuídas pelo Estado, o que facilitou o processo, fortalecendo a ligação entre a cultura camponesa do norte da Itália e a da emigração no Sul do Brasil. O milho era moído em moinho

hidráulico e com a farinha era feita a Polenta, alimento cotidiano servido em todas as refeições como prato principal e, em muitos casos, único à mesa. A Polenta foi e ainda é o elo entre a Itália e o Brasil, como alimento e como símbolo de identidade. A farinha de milho também era usada para feitura do pão, evidenciando a dificuldade inicial na produção do trigo e dele a farinha para pão, massas e bolachas. O milho ainda servia para alimentar os animais domésticos, o porco e a galinha ocupando lugar de destaque neste período (Piazza e Pozenatto, 2010).

O porco esteve como um dos principais animais na alimentação cotidiana do colono; dele se comia a carne, que era condicionada na banha em latas, eram feitos embutidos tais como o salame, a linguiça, o presunto, a copa, a morcilha<sup>9</sup>, a panceta ou toucinho<sup>10</sup>, o *codeghin*<sup>11</sup>, e o queijo de porco<sup>12</sup>. A banha, seguida do toucinho, era a gordura principal na feitura das comidas e em determinado momento foi um dos principais produtos comercializados nas colônias. A matança e produção dos embutidos eram marcadas pela ajuda mútua entre familiares e vizinhos, dando-se nesse momento a socialização e transmissão do conhecimento. Olhando o aprendizado como prática cotidiana, Giard (2011) afirma que o interesse pela culinária envolve memórias múltiplas, pois o conhecimento se transfere também pelos gestos dos fazeres, para determinar consistência e quantidades. As práticas alimentares são objeto de aprendizado precoce, ligadas à primeira infância e ao mundo maternal; desta forma, come-se “o que nossa mãe nos ensinou a comer – ou o que a mãe da nossa mãe nos ensinou a comer” (Giard, 2011:212).

A galinha também foi importante na composição alimentar dos colonos. Dela se aproveitavam os ovos que integravam as massas e a *fortaia*<sup>13</sup>, entre outros, e a carne, em molho ou assada, mas que ainda servia como base para caldo (brodo) de sopas (de agnoline, de pão, de massa, de legumes), do risoto e da carne *lessa*<sup>14</sup>. Neste cenário de policultura, ainda tem destaque a horta, com farta variedade de verduras (o radicci, a couve, a cenoura, alho, cebola, feijões de vagem), temperos (folha de cebola, salsa, louro, alecrim), chás (manjerona). A fruta era presença na alimentação cotidiana, vinda de pomares comuns nas residências, com laranja, figo, pera e uva.

Os relatos das entrevistadas realizadas na pesquisa, referindo-se aos antepassados, salientam que o hábito cotidiano de alimentação do colono se centrava em quatro refeições ao dia. Na primeira delas, muito cedo e antes de ir à área de cultivo [a ‘roça’], que nem sempre ficava muito perto da residência, servia-se apenas café ou chá de mate na chaleira, já misturado com o leite, pão e alguma marmelada. A segunda, nominada *colassión*, era servida no meio da manhã, na ‘roça’, e incluía comida de sal, a polenta, o salame, o queijo ou *fortaia* e o melado, e algumas vezes um copo de vinho. O almoço, chamado de *pranzo*, era considerado a refeição mais farta do dia, tendo normalmente a Polenta ou arroz e feijão como prato principal, salada e, raramente, carne. Algumas famílias serviam uma merenda do meio da tarde, chamada de *merendin* e própria das longas jornadas de trabalho no verão. O jantar, *la sena*, servido no início da noite, tinha como prato tradicional a Sopa ou *Minestra (sopa de feijão)*, Polenta Brustolada<sup>15</sup> com sobras do almoço. Ainda, destaca-se a ausência de carnes e a presença dos derivados, tais como o salame e embutidos de carne de porco e o queijo, todos de produção doméstica.

Uma das entrevistadas, Gemma (2015), 69 anos, relata como segue, o cardápio e ritual do café da manhã e do almoço:

*Sim, tinha dois cafés. Nós levantávamos muito cedo de manhã, nos vendia leite e como nós morávamos no interior a gente tinha que trazer o leite aqui na cidade e a gente tinha que colocar o leite nos litros e vir trazer aqui a cavalo, nos levantava cinco horas da manhã, tirar leite das vacas, colocar nos litros, então a gente tomava um café cedo clareando o dia a gente ia para a roça, e ali que depois vinha a “colacion”, com polenta, com salame, nem sempre, depende se a gente matava muito porco. Vinha polenta e alguma coisa para acompanhar, então eram umas oito, nove horas da manhã. De meio dia a turma era grande, mãe cozinhava uma dúzia de ovos, era um ovo cada um e polenta.*

Nota-se que o costume<sup>16</sup> cotidiano era o de servir um prato único, em geral complementado por salada e pão (em menor proporção pelo valor da farinha de trigo). A polenta tinha destaque, se comia a polenta mole, feita e consumida na hora, cortada na linha e a polenta *brustolada* na chapa do fogão à lenha, as sopas também eram comida cotidiana, com destaque na sopa de feijão com massa e de legumes, frequente nos jantares. Trata-se, segundo Pertile e Gastal (2013: s.p.) de ‘comidas pobres’ pois, nesse contexto, “las comidas pobres por excelencia son las polentas y las sopas de cereales inferiores, [...] una cocina caracterizada por la necesidad de llenar la panza para alejar el fantasma del hambre y garantizar la supervivencia diaria”. Contrário a este costume está a ‘comida de festa’ e ‘de casamento’, e a ‘comida de domingo’, servidas em grande quantidade e variedade de pratos.

Nesta primeira fase as adaptações e substituições aconteceram em todos os aspectos da vida dos migrantes, tanto em relação ao uso da terra, o saber fazer, os modos de produção, os tipos de cultivos locais, os produtos locais e ingredientes, as relações sociais, entre outras. Deste modo, entende-se que o processo de hibridização cultural transformou a comida tida como *italiana* em ítalo-brasileira, ainda marcada por ruralidades e pela policultura, num processo de adaptações, substituições e apropriações tanto pelos imigrantes como pelos migrantes. A comida tinha relação direta com os ingredientes produzidos pela família ou no âmbito local, era elaborada pelas mulheres e mantinha uma relação estreita com a comida de procedência.

Mesmo com troca de ingredientes, se buscava o sabor da casa, da Itália. Para Amon e Menasche (2013), a nostalgia dos sabores passados serve de inspiração para buscar e recriar práticas alimentares atuais ou, ainda, “o mundo das comidas nos leva para casa, para nossos parentes e amigos, para os nossos companheiros de teto e de mesa. Essas pessoas que compartilham intensamente de nossa vida e intimidade” (Damatta, 1986: 53). Neste sentido, a cultura é um processo de montagem multinacional, uma articulação flexível de partes, uma colagem de traços acessível a todos que dominem seus códigos (Canclini, 2008:32).

O segundo período, segundo Frosi e Mioranza (2009), vai de 1910 a 1940 e teve como características o aumento de produção do milho, do trigo e das videiras, permitindo a expansão do mercado de vinho e a melhoria na indústria de equipamentos, bem como de infraestrutura básica para comercialização do produto. Ainda nesta fase ocorre a integração do imigrante com a comunidade brasileira. Para Piazza e Pozenatto (2010), a segunda fase, denominada por eles como Fase da Consolidação ou Afirmação, perdura de três a quatro décadas, entre 1930 e 1960 / 1970, década em que a ponte do Passo Zeferino<sup>17</sup> entrou em funcionamento. Nesse período há a transição da cozinha, do espaço doméstico para o coletivo, em que a ‘festa do santo’<sup>18</sup> se destaca, pois reúne a comunidade, recebe os ‘de fora’ e reagrupa famílias residentes em locais diversos. Com isso, há divulgação da comida e consolidação dos modos de fazer na comunidade e com as famílias distantes. Há definição da sintaxe<sup>19</sup> do almoço festivo da região, composto pela Sopa de *Agnolini* ou *Capelleti*, a Carne Lessa com saladas, a Massa e as Carnes, como o frango assado e o churrasco, com poucas variações. Há, ainda, o consenso quanto a padrões de qualidade, tanto na escolha dos ingredientes como nos modos de fazer. A partir disto, alguns locais passam e a ser identificados como de referência por bem servir.

Para os mesmos pesquisadores, a cozinha tradicional estava consolidada a partir da década de 1960 e neste período passa por uma fase de mudanças, por um lado com risco de degradação e, por outro, de enriquecimento. Houve ampliação da demanda, a policultura deixou de ser uma das principais características locais, o que, juntamente com a industrialização e novas tecnologias, fez com que houvesse uma mudança drástica nos ingredientes utilizados nas cozinhas, bem como uma simplificação nos modos de fazer, e alteração no gosto. A segunda fase consolida os modos de vida do migrante que, apropriado das mudanças da primeira fase, passa por um período de adaptação das mesmas. As modificações na cadeia produtiva levam a alterações também na cadeia do consumo. A obtenção de luz elétrica, a industrialização, tanto alimentar como da agricultura, a mudança do rural para o urbano, a mídia televisiva, entre outros aspectos, é responsável por um novo estilo de vida e de alimentação.

Vale lembrar Montanari (2013), para quem os sistemas alimentares apresentam alta capacidade de mudar e regenerar-se com aportes externos, agrupar o novo e incorporá-lo, em processos alimentados, no caso de Antônio Prado, por um imaginário de italianidade. Os sistemas alimentares são também sistemas simbólicos, cujos códigos atuam de forma a estabelecer e consolidar as relações dos sujeitos entre si e com a natureza (Thies e Thum, 2015).

Os novos processos atingem inclusive pratos emblemáticos; por exemplo, o *Agnolini* ou *Capelleti*, até então considerado comida de festa, de domingo e de rituais, que passa a ser produzido em restaurantes urbanos e também servido à mesa doméstica como comida cotidiana. A Polenta, por sua vez, que era de uso cotidiano passa a ser consumida em festas e celebrações como comida identitária. Com isso, verifica-se o surgimento de uma comida emblemática, tratada como ‘italiana’, que reproduz no cotidiano pratos de uso anticotidiano e vice-versa, ao mesmo tempo que incorpora novos alimentos ao uso cotidiano. Neste aspecto, Maciel (2001) relata que a cozinha dita como ‘típica’ não seria apenas uma lista de pratos que remetem ao pitoresco, mas reflete práticas associadas ao pertencimento. Ainda, que o prato escolhido como ‘típico’ seria aquele que represente como as pessoas querem ser reconhecidas.

Verificam-se, ainda, mudanças na socialização entre as famílias, nos horários das refeições e nos tipos e origem dos alimentos, que passam a depender da oferta no supermercado e não mais originados em produção familiar própria. A partir disto, um cardápio híbrido se consolida, ou seja, tem-se um cardápio construído com alimentos produzidos em âmbito familiar juntamente com os comprados em supermercados, em geral industrializados. Neste caso, o cardápio híbrido une modos de preparo,

ingredientes e produtos industrializados e tradicionais (Ramos, 2007). Como exemplo do saber fazer híbrido, a entrevistada Lina (2015), 69 anos, fala sobre o feijão, comida usada no cotidiano e de produção doméstica, que na Fase da Consolidação passa a ser adquirido no comércio, junto com o toucinho ou bacon. Mas, mantém o modo de fazer tradicional, herdado da mãe:

*Feijão, agora comprado no mercado e com toucinho, na época se dizia lardo, hoje é toucinho, aí bem picadinho no tabuleiro, ficava aquela banha com torresminhos, cebolinha verde com salsinha e quando tava bem “fritadinha” a mãe jogava, nós fazia, por dentro duas colheres de farinha de trigo, ia fritando e ficava cor de rosa, aquele tempero jogava dentro no feijão e engrossava ficava um cheiro bom.*

Neste mesmo sentido, o relato de Julia (2015), 76 anos, descreve o uso da galinha em ambas as Fases, mas na Fase da Consolidação passa a ser adquirida no comércio, e a inserção da carne de gado, influenciada pelo desenvolvimento da pecuária regional, em especial na vizinha cidade de Vacaria.

*A mãe fazia bastante como a gente tinha as galinhas, era carne de galinha molho, era galinha, com molho e batata inglesa, a gente plantava bata, feijão, arroz, trigo uva a gente tinha, então era o que mais a gente comia. Depois entrava mais carne (gado), quando tinha as crianças tinha que alimentar eles bem. A gente não passava tanta dificuldade quando na época de eu criança, a gente tinha como eu me acostumei com a minha mãe aquela massa com batata, muitas vezes com as crianças eu fazia, e eles adoravam com batatinha inglesa.*

O terceiro período para Frosi e Mioranza (2009) corresponde a ampliação tanto de produtividade como de intercâmbios, ocasionando desenvolvimento da indústria e comércio e reorganização da estrutura socioeconômica local. No entendimento de Piazza e Pozzenato (2010), a terceira fase, nominada de Fase da Expansão, tem duplo movimento. O primeiro deles é o ingresso da cozinha rural nos restaurantes urbanos, que se dá através do cânone festivo rural do almoço doméstico; e da festa do santo, que é transferida aos restaurantes, com incorporação de pratos com outras procedências, tais como a Polenta Brustolada e o Churrasco. O segundo movimento é a incorporação de trocas, inclusive no âmbito internacional, ou seja, há inserção de padrão de gosto entendido como sofisticado que incorpora e até substitui ingredientes na cozinha tradicional, como o azeite de oliva no lugar da banha ou óleos vegetais, aceto balsâmico no lugar do vinagre de vinho, entre outros.

Neste sentido, tem-se a incorporação do Galetto como criação urbana e, do Churrasco, como tradição ‘gaúcha’, mas ainda assim verifica-se que há continuidade da presença dos pratos tradicionais. A entrada destes pratos pode ser interpretada como um símbolo de sofisticação moderna e urbana. Ao mesmo tempo em que se percebe a influência do comércio e da generalização da presença de tecnologias, tais como a luz elétrica, que possibilita o uso de freezer para armazenamento, entre outros, verifica-se através dos relatos de Rosa e Vera (2015), 61 anos e 53 anos respectivamente, a busca da comida de origem rural, retomando um imaginário da policultura como qualidade, da tradição em compartilhar o alimento com os familiares e a criação de uma rede de comércio familiar que permite a continuidade de saberes culinários e de rituais incorporados por herança familiar da Fase da Construção e da Consolidação criando, com isso, uma comida com cardápio híbrido que permite vislumbrar os modos de vida, os hábitos, a identidade e as práticas italo-brasileira através da comida cotidiana.

*A gente tem muito congelado, então compra as carnes na família, meus amigos meus parentes, a gente compra uma vaca a gente divide em três, a gente congela, tem um congelado, então tu tem que pensar, eu tenho uma carne congelada, vou fazer uma massa temperada com carne (Rosa, 2015)*

*Não, como a gente não tem o leite, a gente compra no interior (campo) das minhas cunhadas, sobrinhas. A puña também. Da minha sobrinha, a mesma que faz o queijo (Vera, 2015).*

Identifica-se na fala de Beatriz (2015), 57 anos, a permanência do hábito de rezar e realizar o filó. Na Fase da Construção e Consolidação, nas colônias (meio rural) o evento era voltado eminentemente ao encontro, socialização entre os colonos, onde uma família recebia os vizinhos e parentes ou estes se reuniam em capelas para rezar, cantar, jogar, dançar, beber, conversar sobre a vida na Itália, ler cartas de parentes, entre outros afazeres. Cada família trazia um alimento que era compartilhado no grupo. Na fase da Expansão, o evento continua ocorrendo, mas com alterações. Passa do espaço rural para o urbano e se torna festivo, sendo em muitos casos incorporado ao turismo.

*Então assim, a gente chegava, vinha à capelinha passava todas as famílias, nós fazíamos a novena enquanto fazia o filó, um monte de criança a brincar, era uma festa, rezava o terço, cantava as ladainhas e depois era pinhão, pipoca e amendoim. Agora em Antônio Prado a gente faz estes filós, em uma capela ou outra. Uma vez por ano. Até este ano não foi feitos muitos, mas teve anos que a gente fez vários. No 21, na capela. Aí cada um leva um prato, grostoli, batata doce, pinhão, amendoim. Estas coisas. Se reúne muita gente, a gente faz na capela (Beatriz, 2015).*

Em relação a mulher, verifica-se a relevância do papel da mãe, “mama”, na cozinha e na família ítalo-brasileira, como protagonista do ato de alimentar, de dar coesão a família, de criar seu próprio estilo e suas especificidades, de se apropriar do saber fazer oriundo da herança cultural, transformando-a em legado, em algo novo, híbrido e identitário. O relato de Julia (2015), 76 anos, exemplifica essa situação:

*A mãe, era o sistema da nona, sempre ela fazia, quando fazia Agnoline, eu sempre ali perto ajudando a moer, eu via né. Quando fazia Tortei, também ajudando a fechar, a gente quer ver, quer aprender, não precisa ficar dizendo, faz isto, faz aquilo. Hoje isto serve para mim, quando faço, faço que nem elas e se compro tento o mais parecido, igual, igual, nunca mais, não se tem as mesmas coisas, não se cria as galinhas, se compra de um e outro, mas nunca igual.*

São estes modos de vida singulares que, conforme Certeau (2011), fazem com que uma sociedade seja diferente da outra, cujas hierarquias internas e os modos de proceder passam de uma geração a outra e, ainda, como apontam Amon e Menasche (2008), a comida tem voz, comunica e manifesta emoções, pertencimentos, significados de uma identidade coletiva que constrói a narrativa da memória social de uma comunidade. Por estas razões, atualmente a alimentação e os modos de vida dos migrantes passaram a ter valor turístico e patrimonial. A etnicidade e suas dimensões simbólicas estão tendo o papel de representar o passado atualizado e, deste modo, tornam-se atributos culturais e simbólicos com capacidade de referência emblemática da cultura ítalo-brasileira e que como patrimônio herdado aparece nos modos de vida cotidiano, em especial na alimentação, como produto destinado a atrair turista e promover Antônio Prado.

O desenvolvimento turístico juntamente com a mobilização local busca valorizar as expressões coletivas de identidade através de um olhar contemporâneo e nostálgico do passado que, de muitos modos, está sendo recuperado, reinterpretado e recriado mediante processos de patrimonialização de valores tidos como de autenticidade e tradição. Os produtos turísticos com destaque neste cenário são a Noite Italiana e a Fena-Massa, eventos que atraem milhares de pessoas em busca de convívio e socialização através da alimentação ítalo-brasileira. Em relação a comida da 35ª Noite Italiana<sup>20</sup>, a percepção de Julia (2015), 76 anos é:

*Comida inventada para festa, tem gente que come copa, salame, queijo. Na minha casa não tem isto todo o dia, eu não uso copa, salame, toda hora. De pequena não tinha as conservas. Tinha, conforme a época, cebolinha no vinagre e pimentão, pepino não consigo me ligar dele. Eu acho que eles estão fazendo uma forma de servir, teve mais diversas, foram mais de trinta e cinco, foram diversas tentativas de comida, e agora uma comida que não faz mal para ninguém, uma comida que o italiano come, foi tirado a massa, tem frango, tem queijo, tem salada, tem chimia.*

No excerto de Julia é possível refletir sobre cultura e alimentação através do conceito de Montanari (2013) ao dizer que a cultura é o ponto de intersecção entre tradição e inovação. É tradição por ser formada pelos saberes, pelas técnicas, pelos valores que são transmitidos. É inovação porque os saberes, técnicas e valores modificam a posição do homem no contexto ambiental, tornando-o capaz de vivenciar novas realidades. A comida da festa Noite Italiana mantém pratos que remetem a identidade dos ítalo-brasileiros, tais como a polenta, o salame, o galetto, porém a escolha dos mesmos está relacionada, em maior medida, na capacidade de prestação dos serviços de alimentação e entretenimento tanto para moradores locais como para turistas, nesta fusão segue tanto uma comida como sujeitos híbridos e plurais.

#### 4. Encaminhamentos provisórios

Ao refletir sobre as mudanças nos modos de vida de famílias ítalo-brasileiras a partir das práticas alimentares cotidianas entendemos que os alimentos compõem narrativas que são códigos apreendidos e aprendidos por meio da socialização da comida, cujo domínio dos saberes-fazer são marcadores identitários de etnicidade ítalo-brasileira. Os hábitos alimentares e as comidas cotidianas decorrem de



uma construção social e são compreendidas como patrimônio ativo, agindo como marcadores identitários evidenciando os acréscimos, as trocas e as adaptações culturais decorrentes dos processos históricos vivenciados pelos imigrantes e migrantes italianos em diferentes contextos no século XIX e XX.

Sendo a alimentação uma forma de expressão cultural, vimos que na primeira fase da colonização ítalo-brasileira em Antônio Prado a alimentação cotidiana era baseada na policultura, ou seja, os alimentos eram produzidos no âmbito familiar, com a compra de poucos ingredientes, o sal, açúcar, café, aqueles que não era possível produzir e que era considerado de primeira necessidade. As alterações culturais das famílias imigradas eram intensas, a mudança de país e o encontro com uma realidade diversa daquela de origem provocou o surgimento de outra forma de vida. Os alimentos tradicionais da Itália não eram possíveis no Brasil, o cultivo era difícil e a situação econômica complexa. Deste contexto houveram adaptações de toda ordem, no convívio social, na produção dos alimentos, nas moradias, saúde, entre tantas outras que permitiram a composição de um cardápio híbrido, que mesclou pratos e modos de saber culinário identitários da Itália com os ingredientes e modos em terras brasileiras. Deste modo, desde o princípio há o nascimento de uma comida ítalo-brasileira.

As fases seguintes são marcadas pela passagem do rural para o urbano, intensificação do comércio e técnicas de produção, industrialização e tecnologias característicos da sociedade contemporânea, porém a experiência e a memória da colonização permitiram a continuidade nos hábitos e costumes das famílias ítalo-brasileiras. Em relação a policultura, base da alimentação do colono no passado, atua hoje como indicativo da busca pelo alimento de origem rural e de autossuficiência alimentar, cuja significação é de conformação de uma etnicidade existente na atualidade.

Atualmente, o imaginário de policultura atua na busca de vinculação da comida com o lugar de origem, dos alimentos ali produzidos e os modos como são preparados e se torna produto de consumo turístico vinculado a modos de vida étnicos com valor patrimonial de práticas culturais compartilhadas através da comida cotidiana identitária, plural e híbrida. Ainda, há uma ressignificação do rural, que se torna atrativo como espaço de produção de alimentos e de cultura gastronômica étnica.

Deste modo, a comida é entendida como expressão da cultura ítalo-brasileira em Antônio Prado e como atrativo turístico, cujo imaginário da comida cotidiana é levado a festas turísticas com um cardápio híbrido, construído através das trocas decorrentes processos de hibridismo cultural e que demonstram um modo de vida cuja etnicidade é um traço marcante na construção da identidade local.

## Bibliografia

- Amon, Denise; Menasche, Renata. 2008. "Comida como narrativa de memória social". *En Sociedade e Cultura*, Universidade Federal de Goiás, v.11, p. 13-21.
- Canclini, Néstor Garcia. 2008. *Culturas híbridas: estratégias para entrar e sair da modernidade*. São Paulo: Edusp.
- Certeau, Michel de. 2011. *A invenção do cotidiano 2: morar, cozinhar*. Petrópolis: Vozes.
- Damatta, Roberto. 1986 *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco.
- Frosi, Vitalina; Mioranza, Ciro. 2009. *Imigração italiana no nordeste do Rio Grande do Sul: processos de formação e evolução de uma comunidade ítalo-brasileira*. Caxias do Sul, RS: EducS.
- Fundação de Economia e Estatística (FEE). 2016. "Perfil socioeconômico de Antônio Prado. <[http://fee.rs.gov.br/perfilhttp://www.fee.rs.gov.br/perfil socioeconomico/municipios/detalhe/?municipio=Ant%F4nio+Prado](http://fee.rs.gov.br/perfilhttp://www.fee.rs.gov.br/perfil%20socioeconomico/municipios/detalhe/?municipio=Ant%20Prado)> Acesso em 10/03/2016.
- Giard, Luce. 2011. "Artes de Nutrir". En Certeau, M. de. *A invenção do cotidiano 2: morar, cozinhar*. Petrópolis: Vozes:211-233.
- Hall, Stuart. 2012. *Da Diáspora: Identidades e Mediações Culturais*. Belo Horizonte: UFMG.
- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) 2016. "Cidades 2016 <http://cidades.ibge.gov.br/xtras/perfil.php?codmun=430080>>Acesso em 10/03/2016.
- Lorenzoni, Julio. 1975. *Memórias de um imigrante italiano*. Porto Alegre: Sulina.
- Maciel, Maria Eunice. 2001. "Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? *Em Horizontes Antropológicos*. Porto Alegre, v. 7, n.16, p. 145-156.
- Montanari, Massimo. 2013. *Comida como cultura*. São Paulo, Ed. Senac São Paulo.
- Nicola, D.H. 2000. "La fuerza de efímero. Apuntes sobre la construcción de la vida cotidiana en el turismo". En Lindón, A. *La vida cotidiana y su espacio-temporalidad*. Barcelona: Anthropos Editorial.
- Piazza, Cleodis M.; Pozenatto, José C. 2010. *Projeto Inventário da Diversidade Cultural da Imigração Italiana: o Talian e a Culinária*. Caxias do Sul, IPHAN, Instituto Vêneto, FIBRA-RS, ECIRS-UCS.

- Pertile, Krisciê; Gastal Susana. 2013. Turismo y gastronomía regional. Las voces italianas y la cocina de la inmigración en la Serra Gaúcha (RS/Brasil). *Estudios y perspectivas en turismo*. vol.22 no.6 Ciudad Autónoma de Buenos Aires dic.
- Ramos, Mariana Oliveira. 2007. A comida da roça ontem e hoje: um estudo etnográfico dos saberes e práticas alimentares de agricultores de Maquiné (RS). Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural). Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre.
- Richards, Greg. 2009. “Turismo Cultural: Padrões e implicações”. En Camargo, P; Cruz, G. *Turismo Cultural: Estratégias, sustentabilidade e tendências*. UESC: Bahia, pp. 25-48.
- Seyferth, Giralda. 2015. “A colonização alemã em Santa Catarina: hábitos alimentares e etnicidade”. En Menasche, Renata. (2015). *Saberes e Sabores da Colônia: a alimentação como abordagem para o estudo rural*. Porto Alegre, RS: Editora da UFRGS.
- Thies, Vania G.; Thum, Carmo. 2015. “Sabores da colônia: a alimentação como estratégia de memória”. En Menasche, Renata. (2015). *Saberes e Sabores da Colônia: a alimentação como abordagem para o estudo rural*. Porto Alegre, RS: Editora da UFRGS.
- Zanini, Maria Catarina C.; Froelich, Patrícia R. 2015. “Etnicidade na feira: a comida como interlocução”. En Menasche, Renata. *Saberes e Sabores da Colônia: a alimentação como abordagem para o estudo rural*. Porto Alegre, RS: Editora da UFRGS.

## Notas

- <sup>1</sup> Os nomes são fictícios, para preservar as entrevistadas, mas mantendo a identidade das mesmas.
- <sup>2</sup> Fontes: Fundação de Economia e Estatística do RS, disponível em <http://www.fee.rs.gov.br/perfil-socioeconomico/municipios/detalhe/?municipio=Ant%F4nio+Prado>; e Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, disponível em <http://cidades.ibge.gov.br/xtras/perfil.php?codmun=430080>, ambos com acesso em 15 DEZ 2015.
- <sup>3</sup> Nome que davam às terras que haviam sido concedidas pelo Governo” (Lorenzoni, 1975: 64).
- <sup>4</sup> Foi para entender o fenômeno do turismo cultural que a ATLAS desenvolveu seu programa de pesquisa. O programa já realizou mais de 35.000 entrevistas com visitantes de atrações culturais, com o objetivo expresso de entender melhor as motivações, o perfil, o comportamento e as atitudes de turistas culturais. A última rodada da pesquisa cobre o ano de 2004. Esse capítulo apresenta alguns resultados preliminares para 2004, baseando-se em uma amostra de mais de 3000 entrevistados em 14 localidades culturais e eventos pela Europa, África, América Latina, Ásia e Austrália. Além disso, são feitas comparações com os anos anteriores para identificar tendências básicas no mercado. A pesquisa busca responder basicamente questões sobre o comportamento de turistas culturais e focalizar importantes questões, tais como: marketing e gerenciamento de turismo cultural (Richard, 2009: 2).
- <sup>5</sup> Os europeus que emigraram para o sul do Brasil não eram, na realidade, ‘italianos’ no sentido pleno da nacionalidade. Quando iniciou a emigração em massa para o Brasil, como decorrência da unificação política da Itália que não completara, ainda, dez anos, deste modo, não havia padronização de hábitos alimentares e de tradições culturais nacionais, seja no plano da língua, seja no dos usos e costumes (Piazza e Pozenatto, 2010).
- <sup>6</sup> Por italianidade compreende-se o vínculo de pertencimento individual e coletivo ao universo de origem italiana, propiciado pela história dos antepassados oriundos da Itália, que no passado colonizaram a região (Zanini, Maria C. C.; Froelich, P. R., 2015).
- <sup>7</sup> A categoria colono está referida aos imigrantes europeus e seus descendentes e assim parece também na legislação ao longo do século XIX. Para o Estado, eram colonos todos aqueles que recebiam um lote de terras em áreas destinadas à colonização. Também são conceituados como aqueles agricultores que são, além de trabalhadores da terra, indivíduos que se autoatribuem e reivindicam uma origem diferenciada. No Sul do Brasil, reconhecem-se e são conhecidos como colonos os agricultores descendentes de imigrantes europeus para quem essa identidade se converte em símbolo de diferenciação étnica (Seyferth, 2015).
- <sup>8</sup> Para os autores não havia fome nem miséria, mas com ameaça permanente da falta de alimentos e dos poucos recursos financeiros para compra de comida.
- <sup>9</sup> Embutido de carne de porco feita com o sangue fresco.
- <sup>10</sup> Atualmente chamado de bacon.

- <sup>11</sup> Feito com o corço de porco moído cozido na água e moído na máquina de fazer salame misturado com carne da cabeça do porco, músculo dos garrões, temperado com sal, pimenta e tempero verde e depois ensacado na tripa como salame. Para comer, ferve o codeghin na água.
- <sup>12</sup> Embutido feito com o bucho do porco e corço picado com alho, cebola, pimenta e cozido na água.
- <sup>13</sup> Ovos batidos com queijo, similar à omelete.
- <sup>14</sup> Carne de galinha cozida num caldo.
- <sup>15</sup> Polenta cortada em fatias e gratinada na chapa, em geral do fogão à lenha.
- <sup>16</sup> Noção de costumes sugere práticas e comportamentos aceitos pelo grupo, associados a uma tradição, aprendidos no curso da socialização (Seyferth, 2015).
- <sup>17</sup> Para Piazza e Pozzenato (2010), um dos fatores determinantes na formação da culinária local foi o isolamento da então colônia por duas décadas, precedido da não construção da ponte metálica do Passo do Zeferino, responsável pela ligação entre as colônias de Antônio Prado e Caxias do Sul. Com isso, por um lado, os migrantes não teriam penetrado no território de Vacaria - e dali, com o resto do Brasil - e, por outro, ficaram sem comunicação com as demais colônias. Como resultado desta pouca interação local, durante muitas décadas os ingredientes utilizados nas cozinhas foram produzidos na propriedade do colono, sem acréscimos externos.
- <sup>18</sup> Quando as comunidades já se organizaram em “capelas” – que têm a dupla função de ser centro religioso e centro de vida social – a rede de relações expande-se e passa a existir entre as comunidades, tendo a “festa do santo” como evento maior de socialização e também de negociação entre fronteiras (Piazza e Pozenatto, 2010).
- <sup>19</sup> Segundo Montanari (2013) a sintaxe corresponde a refeição, o ordenamento dos pratos de acordo com critérios de sequência, de associação e de relação recíproca.
- <sup>20</sup> A intenção da CDL de Antônio Prado, promotora do evento desde 1980 é reproduzir os costumes dos imigrantes italianos que chegaram a região há mais de 140 anos.

*Recibido:* 25/05/2016  
*Reenviado:* 30/04/2017  
*Aceptado:* 28/10/2019  
*Sometido a evaluación por pares anónimos*