

## Patrimônio Cultural Londrinense e a Contribuição Italiana Através da Gastronomia

Leandro Henrique Magalhães\* | Mirian Cristina Maretti\*\*

### *Cultural Heritage Londrinense And Contribution Through Italian Gastronomy* **Abstract**

This article is part of the project "Food and Cultural Heritage Londrinense." In this, the aim is an approach to the concept of intangible heritage, and thereafter, the identification of local food dishes and practices that deserve to be inventoried. It was taken as a criterion the formation of the city in 30's and 50's. Made up of several ethnic groups, the region became known as "Colony International." Among these are the Italians who, according to official data, the group was the highest number of part of lands purchased. Thus, we intend to present here a reflection on the theme Food and Intangible Heritage to then deal with the Italian immigrants who moved to the city early in its colonization, identifying the contribution of these to the local cuisine Londrinenses.

**Keywords:** Gastronomy, Cultural Heritage, Cultural Belongings, Italians, Londrina.

### *Patrimonio Cultural Londrinense y contribución Italiana través de la gastronomía* **Resumen**

Este artículo forma parte del proyecto "Food and Cultural Londrinense Patrimonio". En este sentido, el objetivo es un acercamiento al concepto de Patrimonio Inmaterial, y desde allí, la identificación de platos locales y las prácticas alimentarias que merecen ser inventariados. Tomado como un criterio de la formación de la ciudad, en los años 30 y 50. Consta de varios grupos étnicos, la región llegó a ser conocido como "Colonia Internacional". Entre ellas están los italianos que, según datos oficiales, fue el grupo extranjero con el mayor número de lotes comprados. Por lo tanto, se pretende aquí para presentar una reflexión sobre el tema y del patrimonio inmaterial a continuación, tratar con los inmigrantes italianos que se trasladaron a la ciudad en los primeros días de la colonización, la identificación de la contribución de éstos a la Londrina cocina local.

**Palabras claves:** alimento, del Patrimonio Cultural, Bien Cultural, italianos, Londrina.

### **Resumo**

Este artigo integra o projeto "Gastronomia e Patrimônio Cultural Londrinense". Neste, pretende-se uma aproximação com o conceito de Patrimônio Imaterial e, a partir daí, a identificação dos pratos e práticas alimentares locais que mereçam ser inventariados. Tomou-se como critério a formação da cidade, nos anos 30 e 50. Constituída por diversos grupos étnicos, a região ficou conhecida como "Colônia Internacional". Dentre estes estão os italianos que, de acordo com dados oficiais, foi o grupo estrangeiro com maior número de lotes adquiridos. Assim, pretende-se aqui apresentar uma reflexão acerca do tema Gastronomia e Patrimônio Imaterial para, em seguida, tratar dos imigrantes italianos que se deslocaram para a cidade nos primórdios de sua colonização, identificando a contribuição dos mesmos para a cozinha local londrinenses.

**Palavras-Chave:** Gastronomia, Patrimônio Cultural, Bem Cultural, Italianos, Londrina.

### *Introdução*

Este artigo é parte do projeto intitulado "Gastronomia e Patrimônio Cultural Londrinense", desenvolvido no Centro Universitário Filadélfia – UniFil. O projeto nasceu a partir do entendimento de que, apesar do importante trabalho desenvolvido pela Diretoria de Patrimônio Histórico e Cultural, vinculada a Secretaria Municipal de Cultura de Londrina, pouca atenção vem sendo dada ao chamado Patrimônio Imaterial. No que se refere a elementos que vinculam gastronomia ao Patrimônio Cultural, há

\*. Doutor em História pela UFPR. Docente do Curso Superior Tecnológico em Gastronomia do Centro UniFil, Londrina/PR. Coordenador do Projeto Educação Patrimonial, apoiado pelo Programa Municipal de Incentivo a Cultura - PROMIC de Londrina-PR, vencedor do Prêmio Rodrigo Melo Franco Andrade 2010.

\*\*.. Doutora em Ciência de Alimentos pela UEL. Docente do Curso Superior Tecnológico em Gastronomia da UniFil, Londrina/PR. Participam deste projeto os seguintes alunos do Curso Superior Tecnológico em Gastronomia, do Centro Universitário Filadélfia (UniFil) Londrina/PR: Gilberto Hildebrando, Silvia Schroeder Pelanda e Isadora Fernanda Rossi. Participam também os seguintes Tecnólogos em Gastronomia: Sonia Maria Dantas e Evelyn Nunomura.

um caminho grande a ser trilhado, processo iniciado neste projeto. As reflexões teóricas são realizadas a partir do trabalho desenvolvido em três disciplinas do Curso Superior Tecnológico em Gastronomia, sendo elas: Oficina de Arte, História da Gastronomia e Antropologia da Alimentação. Além disso, um dos proponentes coordena projeto intitulado “Educação Patrimonial”, vencedor do Prêmio Rodrigo Melo Franco de Andrade 2010.

O projeto tem por objetivo aprofundar teoricamente os vínculos entre a Gastronomia e o Patrimônio Imaterial e identificar quais pratos e práticas londrinenses podem ser considerados Bem Cultural, e que mereçam assim ser inventariados. Além disso, o projeto buscará também realizar estudos teóricos sobre o conceito de Patrimônio Cultural em geral e da composição étnica londrinense nos primeiros anos da colonização da cidade (décadas de 30 a 50), inventariando dez pratos identificados como marcas de uma identidade londrinense, que por fim será subsídio para a produção de um livro de receitas com os pratos identificados. A primeira etapa foi a identificação dos principais grupos étnicos responsáveis pela formação inicial da cidade de Londrina. Nesta, identificou-se que os italianos e seus descendentes foram o grupo estrangeiro de maior número na cidade. A partir daí, buscou-se referências documentais e bibliográficas sobre a história deste grupo em Londrina, especialmente nos acervos da Biblioteca Pública Municipal da Cidade de Londrina, do Centro de Documentação e Pesquisa em História – CDPH da Universidade Estadual de Londrina – UEL e do Museu Histórico de Londrina Padre Carlos Weiss. O resultado parcial das investigações está apresentado neste trabalho.

Os próximos passos serão: entrevista com migrantes ou descendentes de migrantes, visando cotejar as informações coletadas com as vivências e experiências ainda guardadas na memória destas famílias; verificar se os restaurantes de Londrina servem os pratos e/ou ingredientes identificados, inventariar estes pratos/ingredientes e, finalmente, publicar os resultados em forma de um livro que seja acessível tanto ao pesquisador como ao leitor comum. Com isto, pretende-se identificar e valorizar a contribuição destes grupos para a culinária local.

## *Gastronomia e Cultura*

Aquele que atua na área de gastronomia, necessariamente, passa por reflexões que se voltam para a cultura de um povo ou região. Como dito por Rosana Fernandez Medina Toledo (2010):

Todos os seres humanos, ou até diria, todos os seres vivos, nascem e procuram um alimento. O ato de se alimentar sustenta um pilar primordial e que todo humano está inserido: cultura. Esse ato caminha por culturas, sociedades, grupos, raças e tudo que envolve o ser humano. A escolha alimentar se dá a partir de uma trama entre normas, respeito, estética, tradição e ética (p.3).

No livro intitulado *Gastronomia no Brasil e no Mundo* (2008), de Dolores Freixa, a autora afirma que “A gastronomia é um inventário patrimonial tão importante culturalmente quanto os museus, as festas, as danças e os templos religiosos (p.19)”. Ainda segundo a autora, quando analisamos a alimentação a partir de aspectos das tradições sociais e religiosas, dos gostos e conhecimentos vinculados ao saber de determinada localidade ou povo, estamos falando de gastronomia. Não é assim de se estranhar que a antropologia vem aumentando paulatinamente seu interesse por temas vinculados à gastronomia. Dentre os mais pesquisados, na área de alimentação, está o vinculado a comida, simbolismo e identidade (KLOTZ SILVA, et al., 2010, p.431). Além dessa:

Outras abordagens, que se vêm colocando no cenário acadêmico com crescente vigor: (a) comida e religião, (b) estudos de cunho histórico sobre a alimentação no Brasil (RIAL, 2003) (c) estudos sobre alimentação e nutrição de povos indígenas (WELCH et al., 2009), (d) e de quilombolas (SILVA; GUERRERO; TOLEDO, 2008), (e) consumo alimentar e publicidade (ANDRADE; BOSI, 2003; ARAÚJO, 2006; VILLAGELIM, 2009), além de (e) um vasto conjunto de estudos voltados para grupos específicos da população, principalmente, gestantes, crianças, adolescentes e idosos e portadores de alguma doença crônica (BAIÃO; DESLANDES, 2006. CARVALHO, 2000; FONTES, 2008, p.433).

Ou seja, há atualmente um conjunto de trabalhos que se preocupam com a alimentação vinculando-a aos sentidos, significados, ritos e símbolos, saberes e práticas, que são históricas e sociais, possuidoras de linguagem e representação própria. A alimentação, assim como a sexualidade, promove o encontro entre natureza e cultura, entre uma necessidade vital, que se integra a um sistema que dá significado ao ato de comer. Ou seja, se o homem precisa comer para sobreviver, o faz de maneira particular, própria, resultando em sistemas alimentares com características singulares (MACIEL, 2005).

Lévi-Strauss acredita ser a culinária esfera privilegiada de acesso à cultura, na medida em que revela o uso social dos alimentos, domínio do reino natural. A forma como se apreende e se relaciona com a natureza, a qualidade das classificações que se utiliza e o modo como são manipuladas são instâncias definidoras da singularidade cultural. É neste sentido que a cozinha de uma sociedade revela-se como eixo central da integração entre Natureza e Cultura (MACIEL, 2005, p.100).

Há uma relação do universal com o que nos faz seres dotados de identidade única. Segundo Da Matta (1986, p. 12), “A comida vale tanto para indicar uma operação universal – ato de alimentar-se – quanto para definir e marcar identidades pessoais e grupais, estilos regionais e nacionais de ser, fazer, estar e viver.”

Ou seja, a alimentação pode ser considerada como um dos mais arraigados e, ao mesmo tempo, mais flexíveis dos hábitos (MINTZ, 2001), estando associada a povos e a nacionalidades, e assim, a identidade. Por sua vez, a identidade está vinculada a hábitos e práticas, formando um panorama gastronômico coerente e integrado a outros elementos da vida cotidiana o que, em muitos casos, chegam a constituir cozinhas regionais. Desta cozinha, muitas vezes, há algum prato que se destaca, seja pelas suas características próprias, seja pelo significado que tem para os grupos, sendo assim definidos como pratos típicos (GIMENES, 2006, p.4).

A alimentação está assim intimamente vinculada a identidades, entendida como “espaços privilegiados para apreender determinados processos, através dos quais os grupos sociais marcam sua distinção, se reconhecem e se vêm reconhecidos. Em outros termos, as maneiras pelas quais constroem suas identidades sociais” (MACIEL, 2005, p. 49). Ainda segundo Maciel, alguns elementos podem se transformar em marcadores identitários, que são apropriados e utilizados pelos grupos como sinal de distinção. Um destes elementos é a comida.

Tratando de cozinhas como de identidades, a conhecida frase de Brillat-Savarin, 'Dize-me o que comes e te direi quem és', foi transformada em 'Diga-me o que comes e te direi de onde vens'. Indo mais longe, Sophie Bessis (1995: 10) afirma: 'Dize-me o que comes e te direi qual Deus adoras, sob qual latitude vives, de qual cultura nasceste e em qual grupo social te inclui'. A leitura da cozinha é uma fabulosa viagem na consciência que as sociedades têm delas mesmas, na visão que elas têm de sua identidade (MACIEL, 2004, p.27).

A alimentação pode assim ser entendida como fenômeno cultural, que identifica e caracteriza

grupos e desenha territorialidades gastronômicas, traduzindo-se em costumes, rituais e outros comportamentos como parte de um arcabouço cultural que orienta as escolhas (e os gostos) individuais (GIMENES, 2006). Desta forma, a comida deve ser entendida como aquilo que é socialmente aceito pelo grupo, que define o que se come, quando e como se come. Neste sentido, nem todo alimento se transforma em comida, indo além de aspectos materiais, por implicar em representações e envolver escolhas, classificações e símbolos que auxiliam na determinação das diferentes formas de entendimento da realidade (MACIEL, 2004, p. 25).

Observa-se que a abrangência da relação alimentação/cultura não se restringe aos processos relacionados com a manipulação da iguaria a ser digerida, mas se estende aos modos à mesa, bem como aos locais e às maneiras com que a degustação ocorre, fazendo com que o complexo fenômeno da alimentação humana tenha marcas de mudanças sociais, econômicas e tecnológicas. Neste sentido, não se pode perder a perspectiva de que a introdução ou modificação de um hábito alimentar dá-se muitas vezes também em virtude de diversos aspectos concretos, tais como a disponibilidade de produtos e técnicas de preparo, bem como pela questão da acessibilidade econômica (GIMENES, 2006, p.03).

Ou seja, a cozinha não se resume a alimentos, mas a um conjunto de elementos que se referenciam na tradição que fazem dela algo particular e reconhecível. A alimentação, quando se torna cozinha, torna-se símbolo de uma identidade que possibilita aos homens se orientarem e se distinguirem, sendo um modo de perceber e expressar um estilo de vida, que se quer particular e, assim como a identidade, que é dinâmica e vive um processo contínuo de transformações e mudanças, a cozinha vive o mesmo processo (MACIEL, 2004, p.50).

Nas palavras de Roberto da Matta:

(...) tanto os homens como as sociedades se definem por seus estilos, seus modos de fazer as coisas. Se a condição humana determina que todos os homens devem comer, dormir, trabalhar, reproduzir-se e rezar, essa determinação não chega ao ponto de especificar também que comida ingerir, de que modo produzir, com que mulher (ou homem) acasalar-se e para quantos deuses ou espíritos rezar (p.15).

A sociedade manifesta-se por meio de muitos espelhos e vários idiomas. Um dos mais importantes, no caso do Brasil é, sem dúvida, o código da comida, em seus desdobramentos morais que acabam ajudando a situar também a mulher e o feminino em seu sentido talvez mais tradicional (p.51).

Neste sentido, podemos considerar a comida como um bem cultural, ou ainda, como patrimônio cultural. O conceito de patrimônio cultural vem se aproximando cada vez mais das manifestações humanas, indo além do arquitetônico, especialmente ao se apropriar da antropologia, que acaba por integrar aportes de grupos e segmentos sociais que em muitos casos tinham suas representações a margem do patrimônio cultural. Ou seja, passa-se a valorizar não apenas os exemplares da cultura erudita, mas também as manifestações outras, como as festas, ofícios e a alimentação (CASTRIOTA, 2009).

### *Gastronomia e Patrimônio Cultural*

Entende-se aqui Patrimônio Cultural como lugar de fazeres sociais, espaço privilegiado de conflitos e de constituição de memórias coletivas. Daí a importância da identificação de campos de manifestações simbólicas, fundamentais para a construção da identidade social entendida como

múltipla e contraditória em diversos aspectos, mas unitária em outros. O patrimônio é ainda possuidor de múltiplas falas e experiências, ao não pertencer a um grupo exclusivo, mas ao conjunto da sociedade. Isto justifica a busca de uma ampliação da noção de preservação e salvaguarda, possibilitando que o patrimônio seja apropriado por diversos grupos, lhes dando usos, permitindo que outros grupos, que não os pertencentes às instituições hegemônicas, preservem suas identidades e poderes a partir da identificação de patrimônios próprios.

A Constituição Federal, partindo deste princípio, em seu artigo 216, define patrimônio cultural da seguinte forma:

Art. 216. Constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem:

I - as formas de expressão;

II - os modos de criar, fazer e viver;

III - as criações científicas, artísticas e tecnológicas;

IV - as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais;

V - os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico.

§ 1º - O Poder Público, com a colaboração da comunidade, promoverá e protegerá o patrimônio cultural brasileiro, por meio de inventários, registros, vigilância, tombamento e desapropriação, e de outras formas de acautelamento e preservação.

§ 2º - Cabem à administração pública, na forma da lei, a gestão da documentação governamental e as providências para franquear sua consulta a quantos dela necessitem.

§ 3º - A lei estabelecerá incentivos para a produção e o conhecimento de bens e valores culturais.

§ 4º - Os danos e ameaças ao patrimônio cultural serão punidos, na forma da lei.

§ 5º - Ficam tombados todos os documentos e os sítios detentores de reminiscências históricas dos antigos quilombos.

§ 6º - É facultado aos Estados e ao Distrito Federal vincular a fundo estadual de fomento à cultura até cinco décimos por cento de sua receita tributária líquida, para o financiamento de programas e projetos culturais, vedada a aplicação desses recursos no pagamento de: (Incluído pela Emenda Constitucional nº 42, de 19.12.2003)

I - despesas com pessoal e encargos sociais; (Incluído pela Emenda Constitucional nº 42, de 19.12.2003)

II - serviço da dívida; (Incluído pela Emenda Constitucional nº 42, de 19.12.2003)

III - qualquer outra despesa corrente não vinculada diretamente aos investimentos ou ações apoiados. (Incluído pela Emenda Constitucional nº 42, de 19.12.2003)

Nesta perspectiva, vem ganhando importância o chamado Patrimônio Imaterial, marcado por manifestações, saberes, formas de expressão, celebrações e lugares. O Instituto do Patrimônio Histórico Artístico Nacional - IPHAN, a partir do Decreto 3.551 de 4 de agosto de 2000, instituiu o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial. Fala-se aqui de registro e salvaguarda, e não de

tombamento e preservação, tendo em vista as características próprias destes bens, vinculados à perspectiva cultural, e assim, estando em constante movimento.

Segundo o IPHAN, o registro favorece o processo de conhecimento, comunicação e reivindicação por parte dos grupos envolvidos, sendo assim uma forma de reconhecimento e de valorização desses bens (INSTITUTO DE PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL, 2011).

No site do IPHAN, temos a seguinte definição:

A UNESCO define como Patrimônio Cultural Imaterial "as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas - junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados - que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural."

O Patrimônio Imaterial é transmitido de geração em geração e constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade, contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana.

É interessante notar que, dentre os 22 bens registrados pelo IPHAN, quatro estão intimamente vinculados a gastronomia, sendo eles: Ofício das Paneleiras de Goiabeiras, o Ofício das Baianas de Acarajé, o Modo artesanal de fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro e das serras da Canastra e do Salitre, e o Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro.

No Paraná, é a Coordenadoria de Patrimônio Cultural que está encarregada dos assuntos relativos à preservação do patrimônio arqueológico, histórico, artístico e natural do Paraná (Lei Estadual nº 1.211/53) (COORDENADORIA DO PATRIMÔNIO CULTURAL, 2011). Apesar de incipiente, apresenta uma discussão sobre patrimônio imaterial indicando, como referências do Paraná, no que se refere à Culinária e Iguarias, o Barreado e Cachaça Morretiana, no Litoral Paranaense. Ainda no que se refere ao patrimônio cultural paranaense, o Estado do Paraná mantém o site "Paraná da Gente", um projeto desenvolvido desde 2003 e que resultou em um inventário do Patrimônio Imaterial do Estado. Dentre os cadernos desenvolvidos, temos um que aborda, especificamente, os Pratos Típicos Paranaense, incluindo receitas de todas as regiões do Estado.

### *Londrina e o Norte do Paraná*

Londrina pode ser considerada uma cidade nova, localizada no norte do Estado do Paraná. A região que viria a dar lugar ao projeto imobiliário, de onde surgiriam cidades como Cambé, Rolândia, entre muitas outras, era habitada por indígenas dos grupos Tupi Guarani e Kaingang, além de inúmeros posseiros. Em meados da década de 1920, uma missão inglesa, chefiada por Lord Lovat, vem à região para conhecer lavouras de café, após tentativas de produção de algodão em fazendas do interior paulista para o abastecimento das indústrias têxteis inglesas. São organizadas as empresas *Brazil Plantations* e *Parana Plantations Company* e posteriormente é fundada uma empresa brasileira chamada Companhia de Terras Norte do Paraná (CTNP). Esta última é a empresa que viria dar cabo ao projeto de comercialização de lotes de terras numa vasta área de mais de 500.000 alqueires. Os primeiros compradores de terras na região foram japoneses, na Gleba Cambé, situada entre os Ribeirões Limoeiro e Cambé, atraídos pela publicidade (folhetos de propaganda da CTNP e o Jornal

Paraná Norte, consultados no Museu Histórico de Londrina), que, na década de 1930, indicava uma série de vantagens para os compradores de terras, como:

- Terras férteis (terra roxa) e sem pragas (saúvas);
- Titularidade segura;
- Boas estradas e boa água;
- Clima propício à agricultura e favorável à adaptação de qualquer nacionalidade.
- Pagamento da terra de forma parcelada, entre outros.

Segundo o arquiteto Humberto Yamaki (2008), foram formadas cerca de sessenta e três cidades em poucas décadas de ocupação, o que poderia definir o empreendimento imobiliário como de grande sucesso. Foi realizada uma intensa campanha, com material em diversos idiomas, atraindo uma diversidade de imigrantes sendo que, em 1938, havia proprietários de terras de pelo menos 31 nacionalidades, ficando a região conhecida como Colônia Internacional (MUSEU HISTÓRICO DE LONDRINA, 2004).

As primeiras habitações eram construídas com a utilização dos troncos de palmito (*Euterpe edulis* Mart.), partidos ao meio, no sentido longitudinal, com o aproveitamento intenso do miolo, utilizado como base da alimentação, considerando a abundância desta espécie na região. A cobertura dos ranchos era feita com as folhas do palmito. Segundo fontes documentais do Museu Histórico de Londrina Padre Carlos Weiss, a partir dos controles de venda de lotes da CTNP, foi elaborado um quadro estatístico por nacionalidade, indicando as famílias que primeiro chegaram à cidade. De 7.361 famílias, 3.701 eram de brasileiros e, das estrangeiras, a maior quantidade foi de italianos, com 770 famílias, seguida dos japoneses, alemães, espanhóis e portugueses.

Em relação aos hábitos alimentares dos primeiros londrinenses, temos o seguinte (YAMAKI, 2006):

- Na década de quarenta eram comercializadas mudas de abacate, laranja, pêsego, pêra, jabuticaba e demais árvores frutíferas;
- George Craig Smith e Gordon Fox Rule, funcionários da CTNP, falam sobre o palmito preparado de inúmeros modos: cozido, fervido, assado e cru, além do arroz, feijão, carne de porco e linguiça. Havia ainda carne de caça (cateto, jaguatirica, lontra, veado, anta) e da produção caseira de hortaliças e pequenas criações;
- Em relação aos japoneses, o cardápio típico do imigrante: palmito, picão, feijão, mandioca, milho, fubá, arroz com tomate, sushi, pickles de mamão verde, café, café de arroz, moti (bolinho de feijão), galinha à jardineira, galinha à espanhola, frango à burguesa, croquetes de galinha, carne seca, salame, bacalhau e sardinha. Era comum ainda o comércio de verduras desde, pelo menos, a década de 1950;
- A feira livre, tradicional ponto de compra e venda de alimentos na cidade, surgiu por volta de 1940, sendo instalada definitivamente em 1946, num largo da Rua Bahia, funcionando às terças, quintas e domingos. Era composta de 20 casinhas construídas e cerca de 80 barracas comuns.

## *Os Italianos em Londrina*

O início de um fluxo migratório para o Brasil ocorreu a partir da segunda metade do século XIX, no processo de substituição da mão de obra escrava pela livre, como parte da política nacional de inserção do país no capitalismo internacional (ALENCASTRO, RENAUX, 1997, p. 291-335). Dentre os grupos que aportaram no país, estavam os italianos que, até o início da primeira guerra mundial, atingiu o número de 1.356.398 de imigrantes, representando 39,62%, ou seja, mais de um terço da imigração total para o Brasil. No final do século XIX e início do século XX a imigração italiana foi predominante no país, sendo então superada pelos portugueses (BANCO DE DESENVOLVIMENTO DO PARANÁ S.A, 1979).

Os imigrantes italianos que se destinaram ao Brasil tiveram sua origem, predominantemente, na região de Vêneto, chegando a proporção de 47,68% dos originários de outras regiões. No que se refere ao sul do país, esta proporção alcança 90%, predominando as pessoas originárias da província Vicenza, seguida de Pádua, Treviso, Verona, Cremona, Belluno, Ceneda, Udine, Feltre, Veneza, embora com representação muito pequena em relação aos vicentinos. No Brasil, houve uma aceleração demográfica, explicada pela “nupcialidade precoce e generalizada, associada à fecundidade exuberante”, o que favorece a expansão de áreas colonizadas e a migração interna de ítalo-brasileiros, no caso de Londrina, predominando a vinda de trabalhadores em fazendas cafeeiras do Estado de São Paulo (BANCO DE DESENVOLVIMENTO DO PARANÁ S.A, 1979).

Ou seja, em geral, os italianos que vieram para o Brasil, eram na maioria oriundos do norte da Itália, e assim, estavam acostumados ao trabalho com a terra ou se dedicavam a diversos ofícios. Além disso, esta região já apresentava um processo de industrialização, o que facilitou a inserção dos mesmos como trabalhadores livres. Dentre as profissões vinculadas à área gastronômica, estão os comércios de secos e molhados, cafeicultura, fábricas de bebidas, agricultores, pecuária, criação de gado, leiteiro, agropecuária, lavoura, comércio e beneficiamento de café e arroz e máquina de benefício de arroz.

No Paraná, o processo migratório adquiriu características próprias. Nas palavras do governador da Província:

Não há por ora na província estabelecimentos rurais importantes, que demandem para o seu custeio grande número de braços, nem a indústria agrícola se acha nela em tal pé que torne praticável o sistema de parceria, que tão bons resultados tem produzido na província vizinha (São Paulo). Assim, se o governo provincial quiser promover a colonização, na escala em que autoriza o orçamento vigente, ou há de ser por meio de venda de terras devolutas aos colonos, ou empresas que quiserem importá-los, ou há de tornar-se empreendedor de indústria, montando por sua conta estabelecimentos agrícolas e coloniais onde os colonos apenas importados, achem logo trabalho apropriado e lucros correspondentes... Fica entendido que, quando assim me exprimo, refiro-me unicamente à colonização propriamente dita, isto é, à que se promove no intuito de cultivar as nossas terras, e não à importação, por conta do governo, de operários e gente própria para o serviço de estradas e obras públicas, aos quais nunca pode faltar pronta ocupação e imediatos lucros numa província nova, balda do pessoal preciso aos trabalhos deste gênero (BANCO DE DESENVOLVIMENTO DO PARANÁ S.A., 1979).

Ou seja, uma das opções foi o investimento em companhias comerciais privadas, o que se intensifica com a Proclamação da República, quando as terras devolutas passaram de responsabilidade federal para estadual, abrindo assim a possibilidade de doação de terras para as companhias

colonizadoras (GREGORY, 2002). No Paraná, duas experiências colonizadoras se destacam: uma no oeste do Estado, a partir da Industrial Madeireira Colonizadora Rio Paraná S/A – MARIPÁ, dirigida por Willy Barth (SCHENEIDER, 2002; SCHMIDT, 2002), e a que está sendo aqui analisada, no norte do Estado. É apresentada assim uma organização da colonização, a partir de interesses comerciais e no contexto de: expansão da frente cafeeira paulista, devido as limitações impostas pelo Convênio de Taubaté); migração mineira e paulista, especialmente por parte de trabalhadores com capital acumulado, em busca da expansão da produção, com muitos estrangeiros ou descendentes envolvidos, incluindo italianos; pós guerra. A região de Londrina, por exemplo, aparece como a terra da promessa e das oportunidades, consolidando-se a partir de uma elite marcada pela idéia de progresso, os chamados pioneiros (ARIAS NETO, 1998).

Caso distinto no Estado foi, em 1877, a criação da Colônia Nova Itália, com sede em Morretes, que abrangeu doze núcleos coloniais em uma área que chegou até a cidade Antonina. Esta investida não teve sucesso, sendo que dos cerca de dois mil e quinhentos imigrantes italianos no litoral, poucos ali ficaram. Na capital do Estado, um dos principais núcleos italianos está localizado no bairro de Santa Felicidade. O texto intitulado “Santa Felicidade – uma Paróquia Vêneta do Brasil” nos dá algumas informações sobre a alimentação italiana nesta região: o alimento cotidiano básico em Santa Felicidade é a polenta, prato característico das classes rurais italianas, fortalecido com a chegada do milho, que substitui os cereais até então utilizadas no preparo da polenta. Assim, a polenta de fubá passa a figurar entre os principais pratos da cozinha italiana, especialmente na região de Vêneto, onde a cultura do milho ganhou maior importância. No Brasil, especialmente em Curitiba, os italianos da região de Vêneto não tiveram dificuldades em manter a polenta como prato típico. Além da polenta, temos o arroz, geralmente consumido sob forma de sopa; o pão caseiro tradicional, de centeio, permitindo a mistura de até um terço de trigo; a carne de porco e derivados como salames e linguiças; a carne de galinha, inserida mais recentemente nas refeições principais; e as massas, com destaque para o macarrão redondo e fino (bigoli) e o macarrão em forma de fitas achatadas (tagliatelle), servido em dias de festa (Santa Felicidade – uma Paróquia Vêneta do Brasil. Altiva Pilatti Balhana. Edição: Fundação Cultural de Curitiba. Prefeitura Municipal de Curitiba. 1978). Não devemos descartar a macarronada que, segundo dados da Abrasel:

No Brasil, aliás como em boa parte do mundo, o macarrão chegou pelas mãos dos imigrantes italianos, na segunda metade do século 19 e foi facilmente assimilado e introduzido nos nossos hábitos alimentares, principalmente na região Sul do país (ABRASEL, 2011).

Em Londrina, como informado anteriormente, os italianos foram os estrangeiros que chegaram em maior número na cidade. Um elemento que reforça este fato é que, depois dos “brasileiros”, sobrenomes de italianos são maioria (ASSOCIAÇÃO PRÓ MEMÓRIA DE LONDRINA E REGIÃO, 2004). Além disso, pesquisa realizada no início dos anos 2000 demonstra que 25% da população norte paranaense têm descendência italiana. Foi em virtude da intensa propaganda e da fama das terras férteis da região de Londrina, ainda virgens e fáceis de adquirir, que fizeram com que muitos imigrantes se deslocassem para a região. Em sua maioria, os italianos residentes na cidade originam-se do interior de São Paulo, constituído de trabalhadores da agricultura de café sendo que, quando da chegada da Companhia de Terras Norte do Paraná – CTNP, já havia famílias de italianos residentes na região e, posteriormente, concentrariam-se onde atualmente é o Jardim Bandeirantes, na região Oeste da cidade (ASSOCIAÇÃO PRÓ MEMÓRIA DE LONDRINA E REGIÃO, 2004).

Ou seja, as famílias italianas de Londrina passaram primeiro, em geral, pelo interior de São Paulo, tendo sua origem vinculada à região de Vêneto, na Itália, sendo assim possível identificar padrões alimentares com o bairro de Santa Felicidade, em Curitiba.

Este fato é confirmado no livro intitulado *De Norte a Norte: uma trajetória de 'contadini'* (2004), de Amélia Tozzetti Nogueira, quando aborda a chegada de sua família inicialmente no Estado de São Paulo, e posteriormente, no ano de 1936, para Londrina. O alimento básico de origem italiana e mantido na região, era a polenta de fubá que, quando sofisticado, era acrescido do bacalhau, sendo este um dos pratos mais tradicionais em Vêneto e também nas regiões onde os italianos fixaram residência no Brasil (NOGUEIRA, 2004).

O azeite de oliva, também bastante apreciado pelos italianos, era obtido a partir das oliveiras cultivadas também na região de Londrina, sendo que a salada era preferida com muito óleo, e pouco vinagre. O pão, sempre que possível, era parte do dia a dia dos colonos italianos. O arroz e feijão eram preparados na forma de menestra, sendo este prato incorporado por muitos dos migrantes que se estabeleceram na região, tendo em vista a possibilidade de adequação com o que se tinha na dispensa, de preferência, com o uso do queijo. Assim, a dupla menestra e polenta era a base da alimentação diária dos italianos em Londrina (NOGUEIRA, 2004).

A carne de porco também era importante. Geralmente o animal era morto no inverno, quando se preparava a charcuteria, aproveitando-se da baixa temperatura e da diminuição dos trabalhos no campo, e o toucinho, salgado, mas não defumado. Também as aves, em especial a galinha (além de patos e marcos), foram apropriados e incorporados ao cardápio das famílias italianas, servindo como base para a sopa *al brodo*, caldo com carne, pão e queijo, servido para a mulher após o parto, no período de quarentena, resguardo e dieta. Também foram apropriadas as verduras e temperos, como o almeirão (*radicci*), a couve, a alface e a cebola, dentre outros, e as ervas utilizados para chás que curavam diversos males, como a arruda, a losna, a menta, o alecrim, a camomila, a erva-doce e outras. Completando a dieta, a roça proporcionava a batatinha, batata doce, abóbora, cará, quiabo, amendoim e outros vegetais (NOGUEIRA, 2004).

### *Considerações Finais*

Este trabalho, ainda em andamento, visa aproximar a Gastronomia do conceito de Patrimônio Imaterial. Daí a importância da reflexão realizada, utilizando de elementos teóricos da Antropologia Cultural e de autores que apontam para o fato de que trabalhar com gastronomia é, antes de mais nada, trabalhar com pessoas, sendo assim fundamental considerar os aspectos culturais envolvidos. Neste sentido, é possível, e necessário, entender a alimentação como um Bem Cultural e que, desta forma, deve ser identificado, estudado, inventariado e salvaguardado, estando este elemento vinculado ao segundo objetivo do projeto. Em Londrina-PR, a gastronomia está intimamente vinculada aos grupos étnicos que aportaram para a cidade nos primeiros anos de sua formação, nas décadas de 30 e 40 e, dentre estes grupos, destacam-se os italianos, que constituem o maior grupo de migrantes estrangeiros da cidade. Não é de admirar a influência de suas práticas e tradições que, em muito, estrapola as massas tão comumente encontradas nos restaurantes de comida italiana. Na pesquisa realizada, foi possível identificar elementos de proximidade entre a alimentação italiana e a brasileira, especialmente a norte paranaense, com destaque para a polenta e a carne porco e seus derivados. Por

outro, apropriações ocorreram, como a intensificação do uso do feijão, com destaque para a menestra, das folhas, sempre com muito azeite, e das aves.

Estes elementos, identificados na pesquisa bibliográfica e documental, deverão ainda ser confirmados na pesquisa de campo, que contará com entrevistas com migrantes e descendentes e visitas a restaurantes tradicionais da cidade de Londrina.

### *Referências*

ABRASEL. **História do Macarrão**. Disponível em < [http://abrasellondrina.com.br/site/index.php?option=com\\_content&task=view&id=61&Itemid=45](http://abrasellondrina.com.br/site/index.php?option=com_content&task=view&id=61&Itemid=45)>. Acessado em 20 de junho de 2011.

ALENCASTRO, L. F. de & RENAUX, M. L. **História da vida privada no Brasil. Vol. II**. São Paulo. Companhia das Letras, 1997.

ARIAS NETO, José Miguel. **O Eldorado: Representações da Política em Londrina (1930-1975)**. Londrina: EDUEL, 1998.

ASSOCIAÇÃO PRÓ MEMÓRIA DE LONDRINA E REGIÃO. **Raízes e Dados Históricos - 1930-2004**. Londrina, 2004.

BANCO DE DESENVOLVIMENTO DO PARANÁ S.A. **Os italianos no Paraná** - Salão de exposições do BADEP. 1979.

CASTRIOTA, Leonardo B. **Política cultural: conceitos, políticas, instrumentos**. São Paulo: Annablume: Belo Horizonte: IEDS, 2009.

COORDENADORIA DO PATRIMÔNIO CULTURAL. Disponível em <<http://www.patrimoniocultural.pr.gov.br/>>. Acessado em 20 de Junho de 2011.

DAMATTA, Roberto. **O que faz do Brasil, Brasil?** São Paulo: Rocco, 1986.

GIMENES, M.H.S.G. Patrimônio gastronômico, patrimônio turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil. In: **SEMINÁRIO DE PESQUISA EM TURISMO NO MERCOSUL**, 4, Caxias do Sul, 2006. Anais. Caxias do Sul: UCS, 2006.

GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. O uso turístico das comidas tradicionais: algumas reflexões a partir do Barreado, prato típico do litoral paranaense (Brasil). **Turismo & Sociedade**. Curitiba, v. 2, n. 1. p. 8-24. Abr. 2009.

GREGORY, Valdir. Colonização e Fronteiras: O Caso do Estado do Paraná (1930-1960). In: LOPES, Marcos A. (org.). **Espaços da Memória: Fronteiras**. Cascavel: EDUNIOESTE, 2002.

INSTITUTO DE PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. Disponível em < <http://portal.iphan.gov.br/portal/montarPaginaInicial.do;jsessionid=7D953EDoC43292B95B1C47EB42FF246C>>. Acessado em 20 de Junho de 2011.

KLOTZ SILVA, Juliana, et. al. Alimentação e cultura como campo científico no Brasil. *Physis Revista de Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro. n. 20, v. 2, p. 413-442. 2010.

MACIEL, Maria Eunice. Identidade Cultural e Alimentação. IN: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. **Antropologia e Nutrição: Um Diálogo Possível**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

MACIEL, Maria Eunice. Uma Cozinha à Brasileira. **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro. n.33, p. 25-39, jan-jul 2004.

MINTZ, Sidney W. COMIDA E ANTROPOLOGIA: Uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**. v.16, n. 47. 2001.

MUSEU HISTÓRICO DE LONDRINA. **O Povo que Fez e Faz Londrina: Exposição Comemorativa 70 Anos**. Londrina, 2004.

NOGUEIRA, Amélia Tozzetti. **Londrina: Raízes e Dados Históricos. “De Norte a Norte: uma trajetória de ‘contadini’**. 2004.

PILATTI BALHANA, Altiva. **Santa Felicidade: Uma paróquia veneta no Brasil**. Curitiba: Fundação Cultural, 1978.

SCHENEIDER, Cláercio Ivan. **Os Senhores da Terra: Produção de Consenso na Fronteira Oeste do Paraná (1946-1960)**. Curitiba: Aos Quatro Ventos, 2002.

SCHMIDT, Róbi J. **Cenas da Constituição de um Mito Político: Memórias de Willy Barth**. Cascavel: EDUNIOESTE, 2002.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. São Paulo: Senac, 2008.

TOLEDO, Rosana Fernandez Medina Toledo. Uma visão estética da gastronomia: uma formação docente. **Revela**. Ano IV - Nº VII - Jan/Abr 2010.

YAMAKI, Humberto. **Labirinto da Memória: Paisagens de Londrina**. Londrina: Humanitas, 2006.

YAMAKI, Humberto. **Mini Atlas da Colônia Internacional**. Londrina: Humanitas, 2008.

Recebido em: 09/10/2012

Aprovado em: 17/04/2013

---