

**UNIVERSIDADE DE CAXIAS DO SUL
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM TURISMO – PPGTUR
CURSO DE MESTRADO**

ROSANA PECCINI

**HISTÓRIA E CULTURA DA ALIMENTAÇÃO:
A GALETERIA PECCINI E O PATRIMÔNIO DE CAXIAS DO SUL
(1950-1970)**

Caxias do Sul
2010

ROSANA PECCINI

**HISTÓRIA E CULTURA DA ALIMENTAÇÃO:
A GALETERIA PECCINI E O PATRIMÔNIO DE CAXIAS DO SUL
(1950-1970)**

Dissertação apresentada como requisito para obtenção do grau de Mestre em Turismo pelo programa de pós-graduação em Turismo, formação *Stricto Sensu*, da Universidade de Caxias do Sul.

Professor Orientador: Dr Kenia Maria Menegotto Pozenato

Caxias do Sul
2010

**HISTÓRIA E CULTURA DA ALIMENTAÇÃO:
A GALETERIA PECCINI E O PATRIMÔNIO DE CAXIAS DO SUL
(1950-1970)**

Rosana Peccini

Dissertação de Mestrado submetida à Banca Examinadora designada pelo Colegiado do Programa de Pós-Graduação em Turismo da Universidade de Caxias do Sul, como parte dos requisitos necessários para a obtenção do título de Mestre em Turismo, Área de concentração: Turismo, Cultura e Meio Ambiente.

Conceito final

Aprovado em de de

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dr. Kenia Maria Menegotto Pozenato

Prof. Dr. Loraine Slomp Giron

Prof. Dr. Pedro de Alcântara Bittencourt César

Prof. Dr. Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes

DEDICATÓRIA

Dedico este trabalho aos meus pais, Lauthério Peccini e Adélia Frizzo Peccini, porque, no pouco tempo em que estivemos juntos, me deixaram um enorme legado feito de amor, história e gastronomia.

AGRADECIMENTOS

A todos que, de alguma forma, colaboraram para a realização deste trabalho:

À Professora Dr. Kenia Maria Menegotto Pozenato, que prontamente aceitou orientar-me.

Aos meus irmãos, Irineu (*in memoriam*), Valmor, Gilce, Deli e Marcos, que me apoiaram durante as dificuldades, e especialmente à tia Itália Peccini Bordignon, por sua fantástica memória e carinho com a história da família.

Aos meus filhos, pelo apoio e incentivo em todos os momentos; De forma especial, ao professor Dr. Carlos Roberto Antunes dos Santos, que foi o primeiro a me incentivar e que generosamente me mantém informada sobre as últimas produções acadêmicas relacionadas ao tema da minha pesquisa.

À Professora Loraine Slomp Giron, por sua participação como entrevistada e pelo conjunto da sua obra.

Agradeço à UCS e à Capes, pela bolsa de estudo, pois, sem essa, não seria possível realizar este estudo

RESUMO

A presente Dissertação de Mestrado trata da história de uma empresa constituída pelo conjunto “hotel e restaurante” localizada em Caxias do Sul, destacando-se pelo lado gastronômico, a Galeteria Peccini. Na verdade, a Galeteria, que nasceu em 1950, exprime duas faces: do pioneirismo, por ser a primeira da cidade, e da inovação, por ter introduzido o galeto no âmbito da gastronomia comercial pública. O objetivo desta investigação é estudar esses aspectos do pioneirismo e da inovação, buscando, com bases em fontes manuscritas, de imprensa e em entrevistas, conhecer os tempos da memória gustativa da referida Galeteria, sua culinária, suas inovações tecnológicas para assar o galeto, bem como a importância desta comida como patrimônio gastronômico e turístico de Caxias do Sul. Para a elaboração e a coleta das informações via entrevistas, foram utilizadas as técnicas da História Oral com depoentes que vivenciaram a Galeteria e os sabores da sociedade caxiense.

Palavras-chave: *Galeto al primo canto*; História; Patrimônio; Turismo; Caxias do Sul.

RIASSUNTO

La presente Discussione di Master tratta della storia di un'impresa costituita dall'insieme "Albergo e Ristorante", localizzata a Caxias do Sul e con enfasi nell'area gastronomica: la "Galeteria Peccini". In verità, la "Galeteria", che nacque nel 1950, rivela due facce: quella del pionerismo, giacché fu la prima della città, e quella dell'innovazione, per aver introdotto il "galeto" nell'ambito della gastronomia commerciale pubblica. L'obiettivo di questa indagine è studiare questi aspetti del pionerismo e dell'innovazione, ricercando con base in fonti manoscritte, della stampa, ed anche in interviste; conoscere i tempi della memoria gustativa della riferita "Galeteria", la sua culinaria, le sue innovazioni tecnologiche per arrostitire il "galeto", così come l'importanza di questo cibo come patrimonio gastronomico e turistico di Caxias do Sul. Per l'elaborazione e la raccolta delle informazioni per mezzo di interviste, sono state utilizzate le tecniche della Storia Orale, con testimoni che parteciparono della storia della "Galeteria" e dei sapori della società caxiense.

Parole chiave: "Galeto al primo canto"; Storia. Patrimônio; Turismo; Caxias do Sul.

64STA DE ILUSTRAÇÕES

Tabela

Tabela 1 – População das colônias do Rio Grande do Sul-1922	63
---	----

Quadros

Quadro 1: Colônias oficiais -1875-1877	64
Quadro 2: Fato familiares <i>versus</i> influência histórica	84
Quadro 3: Receitas	125
Quadro 4: Galeto al primo canto	125

Figuras

Figura 1: Viagem Gastronômica à França	36
Figura 2: Bortolo Pessin esculpindo a pia batismal da Igreja Na. Sra. de Lourdes	68
Figura 3: Recorte do Jornal Pioneiro – 17 de janeiro de 1934	80
Figura 4: Homenagem ao Intendente José Penna de Moraes, em frente à Intendência Municipal, hoje Museu Municipal	85
Figura 5: Planta baixa do nível térreo do Hotel Peccini onde se demarca o primeiro menarosto (1950) e o segundo (1970)	87
Figura 6: Mussolini em frente ao Hotel Peccini e ao barco que ajudou a construir (1960)	89
Figura 7: Desenho elucidativo de menarosto	91
Figura 8: Casa de Sabina Pessin, onde eram abatidos os primeiros galetos	93
Figura 9: Casal Lauthério e Adélia Peccini recebem a primeira Miss Brasília Magda Renate Pfrimer	99
Figura 10: Jornal <i>A Hora</i> , 16 de setembro de 1958, Porto Alegre, terça-feira, n. 114, primeira página	102
Figura 11: Local atual onde se situava a Galeteria Peccini	103
Figura 12: Fogão do museu da Casa de Pedra, 2008	111
Figura 13: Cena do cotidiano que destaca a presença da polenta	111
Figura 14: Panela de fazer polenta	112
Figura 15: Mapa do país da Cocanha	105
Figura 16: Ata da fundação do Clube de Caça e Tiro de Caxias do Sul na Galeteria Peccini	119
Figura 17: Alguns dos fundadores do Club	121
Figura 18: Lauthério Peccini caçando perdizes	121
Figura 19: Máquina para espichar a massa	126

98MÁRIO

1	INTRODUÇÃO	10
2	QUADRO TEÓRICO-METODOLÓGICO DA PESQUISA	17
3	TRÍPLICE ALIANÇA: HISTÓRIA, GASTRONOMIA E TURISMO	32
3.1	Comida como cultura	39
3.2	Comida como patrimônio	45
3.3	Os restaurantes: história	53
4	COLONOS PARA O BRASIL	57
4.1	Colonização do Rio Grande do Sul	60
4.2	O Campo dos Bugres e a prova do queijo serrano	64
4.3	A prova do queijo serrano – 1864	65
4.4	Alimentação	71
4.5	O êxodo da família Pessin, Peccin, Pessini ou, ainda, Peccini	78
5	A GALETERIA PECCINI OU O GALETO DO PESSIN	88
5.1	O artesanato e as soluções técnicas	88
5.2	Mão de obra familiar	96
5.3	Clientes	98
5.4	A urbanização	103
5.5	A especialidade galeto <i>al primo canto</i>	103
5.6	Polenta	106
5.7	O Galeto	115
5.8	Compreendendo a gramática alimentar do <i>galeto al primo canto</i> : uma proposta de Montanari	130
6	GALETO: PATRIMÔNIO IMATERIAL DE CAXIAS DO SUL	132
7	CONSIDERAÇÕES FINAIS	138
	REFERÊNCIAS	141
	ANEXOS	147

1 INTRODUÇÃO

A presente dissertação trata da história de uma empresa constituída pelo conjunto “hotel e restaurante”, localizada em Caxias do Sul, destacando-se pelo lado gastronômico, a Galeteria Peccini. Na verdade, esta Galeteria, que nasceu em 1950, exprime a face do pioneirismo, por ser a primeira na cidade a introduzir o galeto no seu cardápio comercial. O objetivo do projeto é estudar esses aspectos do pioneirismo e da inovação, buscando, com base em fontes manuscritas, de imprensa e em entrevistas, conhecer os tempos da memória gustativa trazida pela história da referida Galeteria. Dessa forma, no presente estudo, busca-se conhecer a culinária, as inovações tecnológicas para assar o galeto, bem como a importância deste prato como uma expressão gastronômica da imigração italiana na região, que se considera um patrimônio local. Para a elaboração da coleta das informações via entrevistas, foram utilizadas as técnicas da História Oral com depoentes que vivenciaram o universo da Galeteria e os novos sabores da sociedade caxiense.

Acredita-se que, para muitos caxienses, esta especialidade gastronômica, o *galeto al primo canto*, vem a ser um prato da culinária convencional, como a pizza ou o churrasco. O conceito que se tinha da especialidade começou a mudar quando, na adolescência, aconteceu um distanciamento de Caxias do Sul. Na Argentina, país onde a autora residiu por dois anos, a forma de preparo do frango como galeto era totalmente desconhecida. De maneira geral, no Rio Grande do Sul, o galeto era tido como originário de Caxias do Sul e, para os caxienses, este era um cardápio trazido pelos imigrantes. As pessoas vinham a Caxias do Sul para comer o galeto. Aos poucos, se percebeu no município o grande consumo do galeto, fortalecendo o ramo das galeterias de Caxias do Sul. Nesse conjunto de restaurantes, se evidenciou a Galeteria Peccini, de propriedade de Lauthério Peccini, tida como pioneira na arte do galeto. O pioneirismo de Lauthério Peccini também permitiu abrir espaço para um centro de tecnologia industrial voltado à gastronomia. Isso se tornou pessoalmente importante por Lauthério Peccini ter sido pai da autora do presente projeto. Em 1984, quando ela iniciou o Curso de Licenciatura Plena em História pela Universidade de Caxias do Sul, começou a perceber que a galeteria deveria ser estudada e que essa inovação e pioneirismo que marcaram a vida de seu proprietário era algo inédito e que tinha fortes repercussões na cidade, revelando uma certa identidade da Galeteria Peccini com a cidade de Caxias do Sul. O receio de estar emocionalmente envolvida e de ver esse processo com olhos de filha acabou adiando, por vários anos, esse trabalho. Por outro lado, também se desconhecia a importância da

alimentação como temática possível no estudo da História. Nos últimos 30 anos, com a implosão do método histórico tradicional e a emergência da micro-história, novas temáticas de caráter interdisciplinar constituem hoje as preocupações dos historiadores. Dessa forma, surge a História da Alimentação trazendo, no seu bojo, novos aportes teórico-metodológicos, expressos em congressos, colóquios e na grande quantidade de obras sendo publicadas. Nesse sentido, cumpre destacar a formação e o pioneirismo do grupo de História da Alimentação do Departamento de História da Universidade Federal do Paraná, reunindo especialistas na matéria, bem como uma rede de pesquisadores de renome nacional e internacional. Hoje, integrando esse grupo e vivenciando sua intensa produção acadêmica, encontrou a autora motivos suficientemente fortes para tomar a iniciativa de pesquisar e escrever um pedaço da História da Alimentação em Caxias do Sul, expresso pela Galeteria do Hotel e Restaurante Peccini. Procurou-se delimitar o tema entre 1950 e 1970. A empresa existia desde 1932, mas com comida caseira ou comida de pensão, como alguns gostam de chamar. Considera-se esse período anterior à antessala do galetto. Em 1970, aconteceu o falecimento de Lauthério Peccini. A galeteria continuou após essa data, mas, sem o brilho do seu fundador e sem interesse dos herdeiros, acabou por esmorecer e finalmente fechar as suas portas por diversos motivos, além dos aqui escritos.

Para o entendimento deste tema, serão trabalhados também conceitos teóricos como memória e patrimônio. O entendimento da gastronomia como uma das forças estruturantes da memória coletiva é apontado por Pollak (1989), pois, segundo ele:

Em sua análise da memória coletiva, Maurice Halbwachs enfatiza a força dos diferentes pontos de referência que estruturam nossa memória e que a inserem na memória da coletividade a que pertencemos. Entre eles incluem-se evidentemente os monumentos, esses lugares da memória analisados por Pierre Nora, o patrimônio arquitetônico e seu estilo, que nos acompanham por toda a vida, as paisagens, as datas e personagens históricas de cuja importância somos incessantemente lembrados, as tradições, os costumes, certas regras de interação, o folclore e a música, e, por que não, as tradições culinárias. (POLLAK, 1989, p. 1).

A repetição do ato de comer galetto em Caxias do Sul tornou-se um hábito local, acabando por apresentar-se como uma das características alimentares da cidade. O galetto torna-se então tradicional. Entende-se que a tradição alimentar em Caxias do Sul, vista como a dos imigrantes, é comercializada a partir desta galeteria. Portanto, este estudo deve contribuir para a História local, de forma especial, de como se deu a integração desta cidade

pioneira, em tantos aspectos, com as outras regiões do Estado e do Brasil. A História da Alimentação de Caxias do Sul contribui para o entendimento da região, de seu passado, de sua memória, de suas tradições, do seu pioneirismo e de seu presente.

Além das importantes questões já citadas, a História da Alimentação de Caxias do Sul é rica em conteúdos que contribuem para outros estudos, pois, como coloca Santos (2005):

O tema da alimentação finalmente começa a invadir a História, impulsionando maior diálogo com a Literatura, Artes, Etimologia, Antropologia, Psicologia, Geografia, Nutrição, Economia, Sociologia, Comunicação Social e outros, constituindo um tema agregativo e integrador, nos domínios multi, inter e transdisciplinares. (SANTOS, 2005, p. 12).

Dessa forma, percebe-se que a alimentação é um tema que se coloca no coração das discussões de várias matérias, pois transita entre várias fronteiras de interesses.

A análise deste tema presume a compreensão e o conhecimento dos principais pressupostos teóricos que explicam a criação deste segmento comercial como uma tradição alimentar que foi plasmada pelos imigrantes na luta pela sobrevivência.

A presente pesquisa, qualitativa, possui um cunho informativo e de resgate da memória gustativa trazida pela história da Galeteria Peccini.

Partiu-se de uma indagação:

Qual o significado e consequências da Galeteria Peccini quanto à construção de uma gastronomia “típica italiana”? O objetivo da pesquisa é estudar os aspectos de pioneirismo e de inovação, buscando, com base em fontes manuscritas, de imprensa e em entrevistas, explicitar como a gastronomia desenvolvida na Galeteria Peccini foi transformada em “prato local” e legitimada como representante de um grupo social e que, com o passar dos anos, foi aceita como elemento de identidade de Caxias do Sul, alastrando esse conceito a toda região que recebeu imigrantes italianos.

No desenvolvimento, procurou-se atender a várias questões de pesquisa, como:

Quais as contribuições e consequências geradas pela Galeteria Peccini para a História da região?

Será *o galeto al primo canto* uma especialidade única no mundo? Ou talvez devêssemos perguntar por que esta especialidade não se desenvolveu em outros lugares?

As comidas que compõem a especialidade *galeto al primo canto* são uma reconstrução pública e urbana de uma tradição alimentar camponesa do imigrante italiano?

Que conhecimentos, habilidades e experiências Lauthério Peccini acessou para construir a Galeteria Peccini?

Por que a memória gustativa da população local transformou o local estudado num espaço de sociedade ativa?

Quais as influências que a Galeteria Peccini teve na cidade de Caxias do Sul?

Quais as representações e símbolos que se podem abstrair deste estudo?

O *galeto al primo canto* representa um sistema agrícola completo?

Analisar o empreendimento constituído pelo Hotel e Restaurante Peccini sob a ótica da História da Alimentação deve elucidar questões ainda não tratadas pela historiografia tradicional na região de Caxias do Sul. Este trabalho pretende contribuir para os estudos da área com o aprofundamento da questão sob a ótica da alimentação e seu caráter multidisciplinar. A compreensão de como foi construído o “típico italiano” e suas representações dentro de um grupo social com origens europeias que se estabeleceram nas terras altas do Rio Grande do Sul, deve lançar novas luzes ao entendimento do comportamento desse grupo social, ao qual se deve a compreensão de como se posicionaram os descendentes de imigrantes italianos frente a um mercado capitalista iniciante. Dentro dessa ótica, os imigrantes e seus descendentes sobreviveram e deixaram para o futuro exemplos de empreendedorismo com consequências positivas por suas ousadias empresariais.

Criaram uma fonte de renda através do desenvolvimento do turismo cultural na região da Serra Gaúcha através do apelo à memória gustativa. Hoje a região se utiliza do turismo cultural e gastronômico para motivar e atrair o desenvolvimento turístico.

A importância da história da alimentação e as diversas penetrações disciplinares ocorrem na medida em que se entende o processo de adaptação, aderências, inovação e convivência de um grupo social que se estabeleceu nesta região. O entendimento desse grupo através da memória gustativa lançará luzes sobre o desenvolvimento regional. Este estudo desenvolve um tema novo e ainda não explorado, mas inserido numa região que procura a valorização do turismo de forma integrada à identidade cultural dos territórios. O desenvolvimento deste estudo deve contribuir com instituições como universidades, prefeituras e centros culturais para que encontrem subsídios e informações necessárias sobre a História da Alimentação de Caxias do Sul e região. Prova crescente da importância desta área são cursos, encontros e colóquios que se desenvolvem em várias partes do país. Além disso, a História e Cultura da Alimentação já envolveram três grandes universidades europeias, a de

Bolonha, a de Barcelona e a Universidade François Rabelais de Tour, em torno desta temática.

Santos (2007), no 1º Simpósio Internacional de História e Cultura da Alimentação, também colocou a importância desta temática com as seguintes palavras:

Com o objetivo de propor um espaço interdisciplinar de discussão, como um gênero de fronteira sobre a história e cultura da alimentação, buscando o intercâmbio de informações bem como o fortalecimento desta área de conhecimento, o primeiro Colóquio de História e Cultura da Alimentação acontece no mês de agosto em Curitiba, reunindo pesquisadores de todo o Brasil e do exterior, discutindo temas de grande relevância para o estudo da alimentação que permitem uma reflexão sobre o significado e a evolução da sociedade. (SANTOS, 2007, s/p).

O tema alimentação ainda não foi tratado cientificamente, ao que se sabe, pelos autores que estudaram a imigração italiana no Rio Grande do Sul, embora se possam encontrar importantes referências antropológicas sobre a alimentação do grupo de imigrantes italianos e seus descendentes nos estudos feitos por Rovílio Costa e por Luis A. De Boni.

A forma como o grupo de descendentes de imigrantes organizou sua alimentação é um caso único e seu estudo torna-se urgente, pois a História Oral, uma das técnicas utilizadas, precisa entrevistar pessoas em avançada idade.

A pesquisadora Vânia Herédia (2003) diz que faltam estudos que permitam vincular a presença de valores culturais trazidos da Itália e dos que foram transplantados a partir da cultura produzida no Brasil. Nesse sentido, este estudo pretende contribuir para entender os valores culturais da cidade de Caxias do Sul.

A tradição culinária faz parte do conjunto de referências que constrói a identidade. O galeto é, para a região dos imigrantes e seus descendentes, um dos pontos de referência que compõem a memória coletiva.

A percepção de como o gosto atua na nossa memória pode ser compreendida nos estudos de Halbwachs e Benjamim. Para Halbwachs (2006, p.65), “[...] a memória coletiva tira sua força e sua duração por ter como base um conjunto de pessoas, são os indivíduos que se lembram enquanto integrantes do grupo [...] “[...] a memória coletiva retém do passado somente aquilo que ainda está vivo ou capaz de viver na consciência do grupo que a mantém”.

Dessa forma, o reconhecimento do galeto na memória local dá-se por uma dupla aceitação. Primeiramente, pelo próprio grupo social formado pelos imigrantes e seus descendentes, que se identificam e admitem serem identificados com esse gosto, com essa

especialidade, pois “[...] cada memória individual é um ponto de vista sobre a memória coletiva (HALBWACHS, 2006, p.69). O segundo reconhecimento é projetado pelos de fora, ou seja, os não descendentes de imigrantes italianos, que percebem no galeto *al primo canto* o gosto da tradicional comida da região. Essa forma de memória é involuntária, age pelo campo afetivo, é espontânea, sem imposição, dentro e fora do grupo social. Também pode ser exercida de forma voluntária ou involuntária, como quando alguém quer lembrar um gosto, um sabor que ficou na sua memória. Corção diz que:

Benjamim percebe a memória como resultada das experiências humanas, dividindo-a em memória involuntária e memória voluntária. A diferença entre as duas reside na relação do indivíduo com o seu contexto presente e suas experiências passadas. A memória voluntária é o exercício da lembrança, enquanto a memória involuntária é resultado de reminiscências.

O prazer de comer e as imagens formadas na memória fazem o indivíduo repetir a experiência e criam a tradição. Assim, quando os descendentes de imigrantes comem galeto se sentem pertencentes ao grupo; também, quando os de fora do grupo comem o galeto, interagem com os de dentro, com a sua história e sua cultura. É a coesão e fortalecimento da identidade do grupo e entre grupos através da memória gustativa reforçando um sentimento de pertença.

Dessa forma, a repetição estabelece uma tradição legítima surgida no coração da Pérola das Colônias. Essa tradição não é cristalizada em suas formas, pois, na medida em que se distancia das origens, outros alimentos são incorporados, transformando o original e evoluindo, sem, no entanto, deixar suas raízes gustativas.

Santos (2005) cita a obra de Hobsbawm e de Ranger para dar suporte teórico sob as tradições culinárias:

Os hábitos e práticas alimentares de grupos locais, práticas estas distantes ou recentes que podem vir a constituir-se em tradições culinárias, fazem, muitas vezes, com que o indivíduo se considere inserido num contexto sociocultural que lhe outorga uma identidade, reafirmada pela memória gustativa. Tal reflexão encontra guarida explicativa na obra *A invenção das tradições*, organizada por H.Hobsbawm e E. Ranger, com a segunda edição publicada em português, em 1997, a qual permite suporte teórico à questão das tradições culinárias.

As tradições inventadas, querendo significar tradições construídas de novo, emergem de forma a adaptar-se ao ambiente novo. Godinho, citado por Pacheco (In: LOUREIRO,

2004, P.8) diz que “[...] as tradições não são blocos rígidos que se mantêm inalterados; são, sim, complexos de legados e inovações de formas diferente de memória e de transformações no próprio ser, num processo de permanente reorganização”.

2 QUADRO TEÓRICO-METODOLÓGICO DA PESQUISA

Este trabalho de dissertação de mestrado visa a contribuir principalmente com as áreas de Turismo e História pelo viés da História da Alimentação, portanto, se buscou construir diálogos interdisciplinares e transdisciplinares. A pesquisa sobre a Galeteria Peccini e sobre a especialidade da casa, o *galeto al primo canto*, buscou referências, além dos historiadores, nos trabalhos de antropólogos, sociólogos e turismólogos, criando a integração das Ciências Sociais sem, no entanto, perder a identidade de um trabalho de História.

Para a construção do quadro teórico-metodológico, optou-se por verificar como os pesquisadores da História da Alimentação se têm posicionado em relação às teorias historiográficas. Observou-se a fundamentação metodológica das pesquisas, principalmente naquelas que têm como tema central a alimentação.

Esses trabalhos foram encontrados principalmente no site do programa de pós-graduação da Universidade Federal do Paraná, lugar onde o tema é profícuo. Dessa forma, buscou-se principalmente verificar de que maneira os pesquisadores abordavam as questões metodológicas e a literatura pertinente ao assunto. De imediato, verificou-se que, nessas dissertações e teses, os pesquisadores construía suas abordagens metodológicas, verificando como o tema alimentação foi introduzido nas pesquisas historiográficas.

Finalmente, com a compreensão dos caminhos percorridos pelos historiadores, tem-se uma ideia de como atualmente a micro-história se coloca como opção metodológica para a análise histórica a que se propõe esta dissertação, as chamadas migalhas da história.

No fim do século XIX, a história tradicional recebia fortes críticas, sinal de descontentamento dos cientistas sociais de várias áreas. A história escrita sobre a narrativa de fatos que contemplavam os feitos políticos já não bastava para explicar a realidade. Essa história, chamada de tradicional, era atrelada ao nacionalismo e aos grandes feitos e deixava fora a população, como se a história fosse feita somente por heróis.

O desprezo aos historiadores tradicionais desse período pode ser percebido no artigo do economista François Simiand em 1903, citado por Burke, onde atacava a “tribo dos historiadores e seus três ídolos” da seguinte forma:

O ídolo político, a eterna preocupação com a história política, os fatos políticos, as guerras, etc., que conferem a esses eventos uma exagerada importância; o ídolo individual, isto é, a ênfase excessiva nos chamados grandes homens, de forma que mesmo sobre instituições eram apresentados como “Pontchartrain e o tratado de

Paris”, ou coisas desse gênero; e, finalmente, o ídolo cronológico, ou seja, o hábito de perder-se nos estudos das origens. (SIMIAND, apud BURKE, 1997, p. 21).

Essa crítica contestava a história política baseada em eventos e fatos. Para os *Annales*, significava ver somente o superficial, pois um evento é apenas a ponta do iceberg. Em outras palavras, era uma história superficial que não dava conta de explicar a realidade. O rompimento com a tradicional escrita da história, no caso francês, começou com um grupo de jovens encabeçados por Lucien Febvre e Marc Bloch, constituindo o que passou a ser conhecido como Os *Annales*. O destaque dessa escola é seu olhar crítico sem, no entanto, destruir o já conquistado, conforme Morin:

A história, ainda que esvaziada por algum tempo da noção de acontecimento, de acaso e de “grandes homens”, enriqueceu-se em profundidade. Assim, a tendência ilustrada, cujo exemplo, na França, é a *Ecole des Annales*, teve a virtude não de se livrar do acontecimento e do eventual, como se pensava, mas de se tornar multidimensional, integrando o substrato econômico e técnico, a vida quotidiana, as crenças e ritos, os comportamentos diante da vida e da morte. (MORIN, 2003, p. 42).

Sobre esse começo da revista dos *Annales*, Burke (1997) destaca a importância do livro *Os reis taumaturgos* (1924), embora possa parecer uma contradição, pois, no momento, criticava-se a história política. Porém Burke observa três características importantes do fazer história. Em primeiro lugar, o livro não segue uma cronologia estática, não é feito um recorte temporal, sim o toque da mão do rei, o objeto do estudo é que vai determinar o período que deverá ser abordado. Dessa forma, Bloch (1997, p. 29) constata que o ritual do toque de mão do rei, que tinha o poder de curar, “[...] não apenas sobreviveu no século XVII, à época de Descartes e de Luís XIV, mas nele floresceu como jamais [...], pelo menos no sentido de que Luís XIV tocou um número maior de doentes do que seus predecessores”.

Em segundo lugar, o estudo central do livro é sobre a psicologia religiosa, pois observou que alguns doentes voltavam para o toque, o que permitia concluir que realmente o toque não curava, mas o fato não destruía a fé. Burke desataca que esse tipo de análise das ilusões coletivas não era o que se esperava de um historiador em 1920. É interessante notar que Bloch utiliza, várias vezes, a expressão representações coletivas, discussões, que só retornariam na terceira geração dos *Annales* (BURKE, 1997, p. 30).

Em terceiro lugar, Bloch faz a história comparativa entre a Inglaterra e a França com o intuito de apontar as diferenças entre os dois países, não se limitando às semelhanças, porém Pesavento (2008, p. 310) adverte que o estudo das diferenças não aponta as contradições de classes.

Por sua vez, Febvre, também citado por Burke, demonstra, em várias etapas de seus trabalhos, a rejeição às explicações tradicionais e busca uma explicação social, realçando o que se poderia chamar de “demanda de novas ideias” e, tal como em sua tese, a France-Comté, a ascensão da burguesia. (BURKE, 1997, p. 31)

Burke reconhece que, embora sejam apontadas várias críticas ao livro de Febvre, sua obra é considerada “[...] exemplar pelas questões postas e pelos métodos empregados, mais do que pelas respostas oferecidas” (BURKE, 1997, p. 31).

Sobre esse início da corrente dos *Annales*, ainda na primeira edição da revista, em 15 de janeiro de 1929, Burke destaca a participação do sociólogo Maurice Halbwachs, outro autor importante, pois seu livro *A memória coletiva* é de grande ajuda para compreender as estruturas da memória dos grupos sociais. Segundo Halbwachs:

[...] a memória coletiva tira a sua força e sua duração por ter como base um conjunto de pessoas, são os indivíduos que se lembram, enquanto integrantes do grupo. Desta massa de lembranças comuns, umas apoiadas nas outras, não são as mesmas que aparecerão com maior intensidade a cada um deles. De bom grado diríamos que cada memória individual é um ponto de vista sobre a memória coletiva, que este ponto de vista muda segundo o lugar que ali ocupo e que esse mesmo lugar muda segundo as relações que mantenho com os outros ambientes. (HABWACHS, 2006, p. 69).

A segunda geração dos *Annales* é a chamada Era Braudel, que deixou de lado as questões das mentalidades e ligou-se à geografia e às estruturas do cotidiano, ou seja, à história da vida material. A obra de Braudel *O Mediterrâneo* marcou esse período por afastar-se das mentalidades e aproximar-se da geografia, revelando a importância do espaço da história, pois, segundo Burke (1997, p. 47), “[...] a preocupação de Braudel é situar indivíduos e eventos num contexto, em seu meio”.

Outro aspecto relevante é a visão braudeliiana de história total ou global, onde ficam evidentes as questões relativas ao tempo, à duração, onde ele divide o tempo em longa duração e curta duração. Constata-se, nas palavras de Burke (1997, p. 55), que, “[...] para os historiadores, é mais significativa a maneira pela qual ele maneja o tempo, seu intento de dividir o tempo histórico em tempo geográfico, tempo social e tempo individual, realçando a

importância do que se tornou conhecido, desde a publicação do seu famoso artigo, como a longa duração”.

Da obra de Braudel é importante destacar a introdução do tema alimentação no seu aspecto material, a forma como ele comparava os cereais, como se pode observar:

Ele comparava as vantagens e desvantagens do trigo e outros cereais com as do arroz no Extremo Oriente e o milho na América, observando, por exemplo, que os campos de arroz “trouxeram densas populações e rígida disciplina social onde prosperaram”, enquanto o milho, “uma colheita que exige pouco esforço”, deixou os índios “livres” (se essa for a palavra) para trabalharem nas gigantescas pirâmides maias ou astecas” ou nas “ciclópicas muralhas de Cusco”. (BURKE, 1997, p. 59).

Ainda se assinala como importante o que Santos (2005, p. 13) destaca sobre a obra de Braudel, seu trabalho no que diz respeito ao conceito de cultura material, abrangendo os aspectos mais imediatos da sobrevivência humana: a comida, a habitação e o vestuário. Braudel e outros historiadores contribuíram também para que a história quantitativa tivesse terreno fértil nos *Annales*. É o estudo sobre a história dos preços, em que se destaca o trabalho de Ernest Labrousse. Segundo Burke, foi com Labrousse que Marx aprofundou os *Annales* além dos métodos estatísticos. Burke assinala:

Labrousse defendia que uma má colheita na França do século XVIII tinha um efeito devastador, determinando tanto seu declínio nas rendas rurais como também no ainda grande mercado rural para a indústria. Também demonstrava a importância da crise econômica do final da década de 80 como uma pré-condição da Revolução Francesa. (BURKE, 1997, p. 69).

Percebe-se que a alimentação é destaque na obra de Labrousse. Santos (2005) também chama a atenção sobre a tese de Labrousse na questão do movimento da produção e da curva de preços na França ao longo do século XIII (com base nas *mercuriales*), pois:

[...] pioneira, no campo da História Econômica e Social, ao revelar a questão da penúria e da carestia dos preços do trigo e de outros cereais, crise esta que veio somar-se a outras crises de natureza política, social, e institucional cujo conjunto contribuiu para a eclosão da Revolução Francesa. (SANTOS, 2005, p. 13).

Outro nome de destaque do período braudeliano, a chamada segunda fase dos *Annales*, é Chaunu, pois introduziu os termos estrutura e conjuntura, largamente usados pelos historiadores.

Chega-se à terceira geração dos *Annales*, não por acaso a partir de 1968. Burke alerta que é mais difícil traçar um perfil dessa fase do que das anteriores, visto que ninguém dominou o grupo, impondo um perfil historiográfico, como fizeram os seus antecessores. Uma característica desse período é a inclusão de mulheres nos *Annales*, entre elas destacam-se Chistiane Klapisch, Arlete Farge, Mona Ozouf e Michele Perrot. Esse período também tem a característica de não ter o centro de gravidade do pensamento histórico em Paris, uma vez que inovações semelhantes ocorrem simultaneamente em várias partes do globo. (BURKE, 1997, p. 80).

A terceira geração dos *Annales* ficou conhecida pela obra *Faire de l'histoire*, traduzida no Brasil como *História: novos problemas, novas abordagens, novos objetos*. Esse lançamento revelou novos paradigmas da História, como se pode observar:

[...] seus organizadores, Jaques Le Goff e Pierre Nora, reivindicavam para a nova História a coexistência de vários de história igualmente válidos e defendiam o fatiamento da História, a micro-história, em contraposição a uma história absoluta do passado. Historiadores como Jean Paul Aron e Jean-Louis Flandrin deslocavam o foco da História em migalhas para o comer e para aquele que come. Por meio desses novos paradigmas, os ensinamentos dos *Annales*, a comida deveria ser levada a sério pelos historiadores. (SANTOS, 2004, p. 140).

A terceira geração dos *Annales* ficou fortemente caracterizada pela escolhas dos seus temas, que falavam de morte, do corpo, das bruxas, dos modos de vestir, da criança, ou seja, dos temas ligados ao cotidiano. A grande crítica que fazem à História das Mentalidades está na sua imprecisão conceitual, como se pode observar em Vaifas:

Do ponto de vista conceitual não foram poucos os historiadores que, nos últimos 30 anos, tentaram delimitar o campo teórico e metodológico da história das mentalidades. Em uma avaliação de conjunto, é preciso reconhecer, porém, que quase todos esbarram em imprecisões e ambigüidades que marcaram muito a história das mentalidades e contribuíram para o desgaste do próprio conceito [...] Daí a indicação frequente da história das mentalidades simplesmente como a que se dedica às religiosidades, às sexualidades, aos comportamentos, aos temas escondidos no sótão das sociedades e metáforas assemelhadas. Em segundo lugar, não é rara a delimitação das mentalidades por oposição à história econômica, quer à história das ideias. (VAINFAS, 2002, p. 24).

A História das Mentalidades abrigava, desde Lucien Febvre e Marc Bloch, essa preocupação com o simbólico, embora, durante o período braudeliano, tenha ficado mais interessada na questão econômica/social. As mentalidades ou a história do cotidiano ressurgem como objeto do historiador da terceira geração, porém também recebendo duras críticas a suas imprecisões, como se pode constatar em Pesavento:

O conceito de mentalidades, porém, não era preciso; a corrente pretendia furtar-se à classificação classista, mas sua amplitude também não era fixada pelos historiadores que trabalhavam no enfoque. A história das mentalidades apontava para os caminhos das elaborações mentais e dos fios de sensibilidade que percorriam o social de ponta a ponta, mas não se definia teoricamente.

A mentalidade era uma maneira de ser, um conjunto de valores partilhados, não racionais, não conscientes e, de uma certa forma, extraclasse. Falava-se em permanências mentais e sentimentos que atravessavam épocas e culturas, partilhados por diferentes extratos sociais, mas sem que houvesse um trabalho de aprofundamento teórico do conceito. O *insight*, contudo, renderia frutos para a história nas décadas seguintes. (PESAVENTO, 2008, p. 31).

Com a crítica à terceira geração dos *Annales* e o calor dos debates do fim da década de 60 e no decorrer dos anos 70, na Itália nasce outro grupo de discussão. Dentro desse ambiente nasce a micro-história como resposta às preocupações que se colocavam a um grupo de historiadores ao longo dos anos 70. Esse grupo tinha dificuldade em realizar a história social, pois ela não dava conta de explicar a complexidade social italiana. Também havia descontentamento com a tradição marxista de análise, que não conseguia passar da estrutura para a superestrutura. A corrente da História das Mentalidades, a terceira geração dos *Annales*, era alvo de fortes críticas, acusada de imprecisões e dificuldades teóricas. Diante dessa situação, alguns historiadores italianos entenderam que a redução de escalas conseguia ler melhor o real, indo além da suposta literalidade das coisas. Dessa forma, os principais historiadores dessa corrente fizeram da revista *Quaderni Storici* o laboratório historiográfico de experimentação. Diante disso, a revista *Quaderni Storici* tornou-se para a historiografia italiana o mesmo que a Revista *Annales* é para historiografia francesa.

Mas só a redução de escalas não constroi o método. Para explicar a micro-história, é necessário verificar alguns aspectos do surgimento da micro-história.

Surgiu como iniciativa editorial assumindo, de um lado, a legitimidade do fatiamento da história posto em cena pela Nova História desde a década de 1970, porém preocupada com uma problematização mais nítida – ainda que implícita – do objeto de investigação, especialmente quanto às hierarquias e conflitos sociais. Daí

sua permanência, em princípio, à chamada nova história cultural, bem como a presença de autores marxistas ou com alguma formação marxista, conforme salientou Giovanni Levi em seu balanço de 1991. (VAINFAS, 2002, p. 70).

Além do fatiamento característico da micro-história, Gimenes (2008) destaca que se soma ao interesse pela História Social a aproximação com as Ciências Sociais e o forte diálogo com a historiografia internacional, em especial a francesa. A revista constituiu um espaço de fortes críticas à ambiguidade e fragilidade teórica da História das Mentalidades e de uma defesa do ecletismo temático, temporal e espacial. Além disso, a micro-história propõe estudos monográficos regionais, aceita a influência francesa no que diz respeito aos sujeitos sociais, estudantes, mulheres e migrante, tem preferência pelos processos microscópicos, constrói diálogos com outras disciplinas como a Antropologia, ampliação das possibilidades temáticas, e tem sua produção principalmente na história contemporânea e a do presente.

Apesar das críticas feitas à História das Mentalidades, em alguns momentos, elas têm alguns pontos em comum, como a redução da escala de análise, a “[...] coexistência de vários tipos de história igualmente válidos” e o “fatiamento da história” (SANTOS, 2005, p. 12). O próprio Ginzburg, em entrevista à revista Estudos Históricos do Rio de Janeiro, diz:

Na Itália como no Brasil, as pessoas perceberam meu trabalho através da tradição dos *Annales*. Sem dúvida os *Annales* foram importantes para mim. Nos últimos 15 anos tenho sido regularmente convidado a ir a Paris para discutir com o grupo dos *Annales*. Mas acho que meu arcabouço intelectual é mais heterogêneo. Houve outras coisas que me marcaram. (GINZBURG. In: Estudos Históricos do Rio de Janeiro, vol.3, n.6, 1990, p. 254-263).

Mas, na medida em que a questão teórica foi avançando, a micro-história passou a constituir-se como uma nova corrente dentro da Nova História Cultural. Pesavento (2008, p. 72), em *História & História Cultural*, coloca a micro-história como uma das correntes da história cultural, assinalando ver no micro o macro. Destaca-se que, segundo a mesma autora, há três pontos importantes sobre o *saber-fazer* história: o primeiro, do trabalho de Carlo Ginzburg, que aponta para o paradigma indiciário, em que compara o historiador a um detetive, em atitude dedutiva, perseguindo evidências, construindo e dando vida à trama. O método indiciário visa a realizar trabalhos com os “cacos” da história, tomados na sua rede de correspondências, apresentando-se como “sintomas” de uma época. Essa ponta de iceberg que

aflora é que permite cristalizar algo e formular questões de fundo para aquela temporalidade do passado. “Montar, combinar, compor, cruzar, revelar o detalhe, dar relevância ao secundário, eis o segredo de um método do qual a História se vale para atingir os sentidos partilhados pelos homens de um outro tempo”. (PESAVENTO, 2008, p.73). Em outro momento, Pesavento lembra que, para Ginzburg, a “[...] representação é a presentificação de um ausente, o que pode ser analisado de forma exemplar através das imagens, com seu valor de exposição”.

O segundo ponto é o elemento que ela chama de erudição, pois enfatiza que é importante caminhar por vários textos, saltando de um ao outro, para potencializar a interpretação dos dados.

Finalmente, como terceiro ponto, Pesavento propõe que se adicione ao paradigma indiciário e à erudição a estratégia da *descrição densa* de Clifford Geertz. A aproximação da Antropologia com a História através da descrição densa permitiu que se explorassem as fontes nas suas possibilidades interpretativas mais profundas, fazendo falar e revelar significados. Nesse sentido, as implicações sobre o fato devem ser analisadas do ponto de vista do próprio grupo. Assim, é utilizada a redução de escalas para analisar e escrever a história. Um bom exemplo disso é o que Clark afirmou: “Só é possível estudar feitiçaria a partir dos significados que os próprios atores sociais emprestavam às suas religiosidades”. (CLARK, apud VAINFAS, 1997, p. 145).

Também se destaca a importância da micro-história para analisar por sua:

[...] postura aberta ao diálogo interdisciplinar que se estendeu aos novos campos do conhecimento. [...] a micro-história busca traduzir o empírico em sensibilidades, na tentativa de resgatar a experiência do vivido, indo de tempo curto dos dados de arquivo ao tempo macro de uma época dada passada. (PESAVENTO, 2008, p. 75).

A estratégia de reduzir a escala do objeto visa a aprofundar a análise. Pesavento chama isso de metonímia como “figura metodológica de ação”, o que permite que, a partir de um fragmento, se consiga divisar um espectro mais amplo de possibilidades de ação.

Pelo exposto, também fica evidente a possibilidade de microanálises através de uma história vista de baixo, tal como propõe Sharpe, citado por Burke (1992, p. 62), pois a “história vista de baixo ajuda a convencer aqueles de nós nascidos sem uma colher de prata em suas bocas, de que temos um passado, de que viemos de algum lugar”.

Assim, estando atento ao que Pesavento coloca sobre o fazer história e tendo a micro-história como opção metodológica, fica definido como este trabalho pretende analisar o empreendimento Galeteria Peccini e, através da sua especialidade, ou seja, o *galeto al primo canto*, as representações construídas, o simbólico, a memória, bem como a construção da tradição de comer essa iguaria em Caxias do Sul.

2.1 METODOLOGIA

Quem comanda a narração não é a voz, é o ouvido.

I. Calvino

Para atingir os objetivos desta pesquisa, utilizou-se um instrumental metodológico que trouxe dados relevantes para a mesma. Os dados foram coletados através de fontes primárias e secundárias. Foi realizada uma análise qualitativa nas fontes orais, privilegiando os aspectos da memória gustativa. Em relação à história oral, Tedesco diz que:

[...] uma fonte, um documento diferente, que pode ser uma entrevista gravada, a qual necessita de localização, de identificação dos atores em seu contexto (no seu trabalho, seu mundo, os acontecimentos dos quais participou), de emotividade, de subjetividade, de aproximação do entrevistador com o objeto (entender o ator por dentro, no cerne de sua cultura política). Para especialistas nessa questão, como é o caso de Janaina Amado e Marieta Ferreira, malgrado as inúmeras polêmicas que ambas apresentam em torno da questão da história oral, a história oral pode ser vista como *disciplina* que possui técnicas específicas de pesquisa, procedimentos metodológicos singulares e um conjunto próprio de conceitos.

No entanto, a história oral pode ser vista, e é isso que as autoras defendem, como metodologia, ou seja, não como uma simples técnica nem como simples ordenamento de procedimentos de trabalho. Para essas autoras, a história oral é um espaço de contato e influência interdisciplinares: considerações no âmbito social (histórico-social), subjetivo; registra indivíduos "sem voz". Fatos pinçados aqui e ali nas histórias de vida dão ensejo a percepção de como um modo de entender o passado é construído, processado e integra a vida de uma pessoa [...]. (TEDESCO, 2004, p. 114)

Santos (2008) coloca que: “A historicidade da sensibilidade gastronômica explica manifestações culturais e sociais [...] onde o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come”. Nesse sentido, as galeterias são um ponto de encontro da comunidade local. As manifestações culturais e sociais de Caxias do

Sul, a partir de 1950, utilizaram alguns espaços públicos, e a força desses lugares para a memória pode ser percebida naquilo que Pollak coloca como um ponto de referência, para a construção dos lugares da memória coletiva.

Em sua análise da memória coletiva, Maurice Halbwachs enfatiza a força dos diferentes pontos de referência que estruturam nossa memória e que a inserem na memória da coletividade a que pertencemos. Entre eles incluem-se evidentemente os monumentos, esses lugares da memória analisados por Pierre Nora, o patrimônio arquitetônico e seu estilo, que nos acompanham por toda a vida, as paisagens, as datas e personagens históricas de cuja importância somos incessantemente lembrados, as tradições e costumes, certas regras de interação, o folclore e a música, e, por que não, as tradições culinárias. (POLLACK, 1989, p.1)

Pollack também analisa num outro momento que as percepções sobre a memória coletiva construídas pelo pensamento de Halbwachs, percebe em cada memória individual um ponto de vista sobre a memória coletiva (1989). E conclui que:

[...] os elementos constitutivos da memória individual ou coletiva são os acontecimentos vividos pessoalmente ou por tabela, ou seja, acontecimentos vividos pelo grupo ou pela coletividade à qual se sente pertencer. São acontecimentos dos quais a pessoa nem sempre participou, mas que, no imaginário, tomaram tamanho relevo que, no fim das contas, é quase impossível que ela consiga saber se participou ou não. (POLLACK, 1992, p.200.)

A história oral constrói a história do grupo através da memória individual, ou seja, através do conjunto das percepções individuais recentes, vividas pela coletividade que se sente pertencer, através de acontecimentos vividos pessoalmente ou por tabela. Dessa forma podemos perceber que:

A força da história oral é a força de qualquer história metodologicamente competente. Vem da extensão e da inteligência com que muitos tipos de fonte são aproveitados para operar com harmonia. Essa também não é uma obrigação que paira assimetricamente sobre os historiadores orais como praticantes de uma arte menos. (PRINS, 1992, p. 194)

Isso posto, vê-se que os autores evidenciam a contribuição da história oral, destacando a importância da memória individual na construção da memória coletiva de um grupo.

Trabalhando, portanto, com a metodologia da história oral, esta pesquisa coletou dados, principalmente:

a - Em arquivos: Arquivo Histórico Municipal João Spadari Adami, Museu Municipal de Caxias do Sul, Projeto ECIRS (Elementos Culturais da Imigração Italiana no Nordeste do rio Grande do Sul) da Universidade de Caxias do Sul; Museu Hipólito José da Costa, na cidade de Porto Alegre.

b - Através de entrevistas com funcionários e clientes da Galeteria Peccini, bem como com parentes ainda vivos do proprietário.

Entrevistas com funcionários e clientes da Galeteria Peccini, bem como parentes ainda vivos do proprietário.

c - Em documentos e álbuns comemorativos.

Outro ponto de apoio para essa pesquisa foi a bibliografia existente. A busca de fontes foi estendida aos meios eletrônicos, sempre que necessário e/ou possível.

2.1.1 ROTEIRO DE ENTREVISTA

As entrevistas foram aplicadas pela autora e por Gilce Maria Pastore, sua irmã, pois esta possui afinidades com a maioria das pessoas selecionadas para as entrevistas, promovendo a desinibição dos entrevistados.

Optou-se por utilizar um gravador marca Windsor VAS-89, porque se entende que dessa forma a pesquisa terá autoridade em citar os depoimentos recolhidos. Para facilitar o acesso aos conteúdos das entrevistas foi feita a transcrição das entrevistas. Somente nos casos onde não foi possível a utilização do gravador, houve registros manuais e depois transcritos *ipsis litteris*. Levantou-se essa possibilidade, uma vez que nem todas as pessoas têm familiaridade com este tipo de aparelho e algumas não permitem usá-lo.

Partiu-se do princípio de que os entrevistados devem escolher o lugar de suas preferências para dar a entrevista. Deste modo esperou-se que ficassem à vontade, pois muitas pessoas demonstram constrangimento diante de questionamentos gravados. Algumas entrevistas foram respondidas por e-mail, pois algumas pessoas não moram em Caxias do Sul, porém sem prejuízo para o resultado da pesquisa.

Para a realização das entrevistas, optou-se por questões abertas, pois se entende que é mais proveitoso dar liberdade para os entrevistados se manifestarem de acordo com suas lembranças. Torna-se necessário que o entrevistador tenha em mente o objetivo da entrevista, bem como a ele cabe não deixar faltar alguma informação relevante. Na totalidade dos trabalhos, foram entrevistadas as pessoas relacionadas no quadro a seguir:

	Nome	data	
1	Gilce Maria Pastore (e-mail)	15.01.2007	parente
2	Nestor Gollo (entrevista s/ gravação)	19.11.2006	cliente
3	Valmor Peccini (fita transcrita)	17.07..2008	parente
4	Itália Peccini Bordignon (fita transcrita)	20.11.2006 19.07.2008	parente
5	Edwino Wents (fita transcrita)	27.07.2008	funcionário
6	Deli Vani Peccini (e-mail)	Maio de 2008	parente
7	Marcos Idalino Peccini (e-mail)	Maio de 2008	parente
8	Loraine Slomp Giron (e-mail)	03/05/2009	cliente

RELAÇÃO DE ENTREVISTADOS

FONTE: a autora (2009)

A análise das fontes foi inspirada em Maria Isaura Pereira Queiroz (2008, p.39) citada por Gimenes, para quem “[...] a análise é separar claramente os diversos componentes, recortá-los, a fim de utilizar somente o que é compatível com a síntese que se busca”. Dessa forma, buscou-se recortar os fatos relevantes dos entrevistados que foram divididos em três grupos: funcionários, parentes e clientes: Destaca-se a entrevista de Gollo, pois ele indicou a charge sobre o dia 17 de setembro de 1958, onde o Galeto Peccini aparece como refúgio do governador Ildo Meneghetti (1955-1959). Essa charge foi localizada no Jornal Diário de Notícias de 17 setembro de 1958¹, confirmando as declarações do entrevistado. Esse fato permite estudar a identidade e a tradição do grupo em questão. Também permite avaliar a imagem da comida "dos italianos na capital". O funcionário Edwino Wents foi selecionado por ser um dos primeiros a trabalhar na Galeteria Peccini na sua nova fase, ou seja, a partir de 1950. Em relação ao grupo de parentes considerou-se de suma importância a depoente Itália Peccini Bordignon porque ela esteve presente em todas as fases dessa empresa, possui uma memória fantástica, inclusive corrigindo informações que *a priori* pareciam verdadeiras. Igualmente a entrevista de Valmor Peccini foi importante porque como filho homem (segundo na linha de sucessão), deveria participar e ajudar no trabalho da empresa desde pequeno, pois essa era uma prática dos descendentes de italianos.

¹ Data provável do jornal, pois o mesmo está num bloco com várias datas juntas.

Dessa forma, montou-se o seguinte roteiro de entrevista, que não foi apresentado aos entrevistados pessoalmente.

ROTEIRO DE ENTREVISTA

NOME:

IDADE:

GRAU DE INSTRUÇÃO:

PROFISSÃO:

LOCAL DE NASCIMENTO:

- POR QUANTO TEMPO FREQUENTOU A GALETERIA PICCINI? #

- COM QUE FREQUÊNCIA? #

- O GALETO ERA O SEU PRATO PREFERIDO? #

- VOCÊ CONHECEU A FORMA DE PREPARO DO GALETO? * #

- SÓ O SENHOR (A) OU OUTROS MEMBROS DA SUA FAMÍLIA FREQUENTAVAM A GALETERIA? * #

- VOCÊ SE IDENTIFICAVA COM A GALETERIA, COM O SEU AMBIENTE? #

- COSTUMAVA FREQUENTAR OUTROS RESTAURANTES? #

- A QUE VOCÊ ATRIBUI O SUCESSO DA GALETERIA PECCINI? * #

- PODE-SE ATRIBUIR A LAUTHERIO PECCINI A OUTORGA DE PIONEIRO NA ARTE DA GALETERIA EM CAXIAS DO SUL? POR QUÊ? * #

- AS MUDANÇAS ESTRUTURAIS ACONTECIDAS NA URBANIZAÇÃO DE CAXIAS INTERFERIRAM NA FREQUÊNCIA À GALETERIA? *#

- VOCE CONHECIA OUTROS CLIENTES PELO NOME? *#

- VOCÊ SE LEMBRA DO CARDÁPIO? #

- FALE O QUE VOCÊ PENSA SOBRE A GALETERIA PECCINI. * #

LEGENDA:

(*) PROPRIETÁRIOS, PARENTES E FUNCIONÁRIOS.

(#) CLIENTES E FUNCIONÁRIOS.

1.

1. No item 1, objetivou-se à identificação do entrevistado. Isso é importante para a técnica da História Oral, pois a informação sobre a Galeteria Peccini deve ser dada por pessoas que acompanharam o processo de desenvolvimento do *galeto al primo canto*.

2. Com esta questão pretendeu-se verificar o tempo em que o entrevistado conviveu e frequentou a Galeteria Peccini demonstrando a condição de descrever situações.

3. A terceira questão tem por objetivo verificar a frequência com que o entrevistado participava da vida comercial da Galeteria Peccini, pois isso torna-se relevante para lembrar fatos importantes.

4. Na questão quatro, a preferência de comer o "galeto al primo canto" demonstra o envolvimento do cliente e dos funcionários em relação à memória gustativa.

5. O item 5, permitiu observar e estabelecer comparações diante da memória dos entrevistados sobre a maneira e o processo de preparo do *galeto al primo canto*. Com a descrição do preparo do galeto, pode-se observar em que medida estamos nos distanciando da origem do "galeto al primo canto" ou o que ainda se preserva dessa iguaria.

6. Com essa questão pretendeu-se conhecer os frequentadores da Galeteria Peccini, as formas de sociabilidade e conhecer o grupo de clientes por famílias, de gênero, viajantes e etc.

7. Com essa questão, procurou-se compreender como o entrevistado se sentia em relação à Galeteria Peccini.

8. Nesse item procurou-se identificar a frequência de outros restaurantes, pois se poderia levantar outros estabelecimentos relevantes, estabelecendo uma comparação entre a oferta local.

9. Com essa questão procurou-se conhecer os pontos fortes da Galeteria Peccini.
10. Esse item objetivava a outorga à Lauthério Peccini, pelos entrevistados, do pioneirismo na arte de cozinhar o "galeto al primo canto", na Galeteria Peccini em Caxias do Sul.
11. Nesse item se verificava se os entrevistados percebem que as mudanças na urbanização de Caxias do Sul foi um fato que interferiu na frequência da Galeteria Peccini.
12. Essa pergunta teve como objetivo verificar no grupo de freqüentadores, as amizades, vizinhanças, empatias e etc.

3 TRÍPLICE ALIANÇA: HISTÓRIA, GASTRONOMIA E TURISMO

A França é atualmente o principal destino turístico do mundo, conforme informação colhida em Rejowski (2000). Acredita-se que vários são os fatores que contribuíram para a construção da solidez do empreendimento turístico francês e compreendê-los contribui para a construção do saber turístico. Outra forte característica dos franceses está na afirmação de Pitte (1993) que reconhece a França como o país da Europa que dá maior importância à sua gastronomia. A gastronomia francesa e o turismo estão interligados, pois não se pode escrever a história de um sem a história do outro. Assim, destaca-se o que Santos percebe quando se refere a uma “Santa Aliança entre a História, a Gastronomia e o Turismo” (SANTOS, 2005, p. ?)..

Entre a diversidade de atrações que o lugar turístico tem a oferecer aos visitantes, a gastronomia é um dos pontos que se impõem como representantes da cultura, da história e da identidade do lugar, formando um conjunto patrimonial. Parodiando Da Matta, quando diz que tudo é alimento, mas nem tudo é comida, pode-se afirmar que, para os turistas, também nem tudo é comida, pois, dentro de um universo de alimentos oferecidos ao turista, ele fará uma seleção, pois o gosto é produto da cultura.

A força da gastronomia é tão intensa para os franceses que “[...] o Ministério da Educação criou, recentemente, o Instituto do Gosto, da Gastronomia e da Arte à Mesa”. (SANTOS, 2005, p. 13). O destaque da alimentação francesa também pode ser percebido através das produções acadêmicas no âmbito da história, do turismo e da gastronomia, onde fica caracterizada a interdisciplinaridade.

Tratando-se de turismo, matéria recente em se tratando da sua história, pode-se afirmar que a França é vanguarda e seus resultados são comprovados. Quando se trata de gastronomia, pode-se dizer que a França preserva sua memória ao colocar sua cozinha no coração das preocupações identitárias. E, por último e não menos importante, para os franceses, a cozinha é um patrimônio nacional formado por uma diversidade provinciana que leva desenvolvimento a todas as regiões do Hexágono. A memória gustativa francesa, através da história e da cultura, promove o turismo naquele país, pois cada prato é um monumento da memória nacional.

Como estudar todas essas questões pelo viés da comida? Santos diz:

Dentre inúmeras ferramentas que o saber histórico aporta ao saber gastronômico, uma das mais relevantes é a noção de memória gustativa. A memória gustativa está associada ao cotidiano dos indivíduos. Alimentar-se no contexto de estudo da memória gustativa é entendido como uma noção que engloba diversos aspectos sociais e culturais cujo patrimônio não é somente das inovações, das aquisições, das criações, é também dos desaparecimentos, das perdas, das destruições. As críticas sobre certos estudos do passado em meio à dinâmica social revelam que alguns destacam certas práticas e marginalizam outras, no sentido de lhes dar legitimidade e significância social. Dessa forma, sempre bem acompanhados pela crítica histórica, os estudos da memória gustativa são uma das formas de memória que representam, no nível individual ou de grupo, o valor da permanência de vestígios do passado. (SANTOS, 2005, p.12).

A memória gustativa então se impõe nos cruzamentos dos diversos saberes: “[...] biológico, nutricional, cultural, histórico, antropológico, social, político, econômico e tecnológico – o tema alimentação constitui o coração das reflexões sobre a evolução da sociedade” (SANTOS, 2005, p. 11) de um saber que integra diversos saberes.

Para compreender e entender a construção desses pratos como símbolo da memória gustativa, relata-se um pouco do desenvolvimento do turismo, dos guias e da literatura sobre o assunto.

No fim do século XIX, ricos ingleses começaram a se instalar na *Riviera* Francesa, na região de Nice e posteriormente na Itália, na Ilha de Corfu, para passar o inverno. Essas viagens não estimularam a criação de restaurantes porque o costume era o de construir ou alugar uma residência com toda a infraestrutura necessária, inclusive com a contratação de serviços temporários e permanentes para servi-los durante a estadia. A gastronomia ficava então restrita aos visitantes temporários em suas *villas* particulares.

Com a ampliação do turismo para a alta burguesia, nascem serviços qualificados de forma a atender a essa nova demanda.

Somente quando as viagens de lazer tomam amplitude em toda a Europa e já não se restringem à alta aristocracia, mas a toda a burguesia, é que profissionais experientes decidem abrir *palaces*. [...] Naturalmente, a mesa – alimentação, louça, serviço-revelou-se à altura da decoração. Um dos pais dessa nova fórmula hoteleira que se espalhou na década de 1880 é o suíço César Ritz; este associou-se a um dos melhores cozinheiros do momento, ou seja, o francês Auguste Escoffier. (PITTE, 1998, p. 759).

Pitte (1998, 759) explica que, para a necessidade de atender à alta burguesia nos mesmos moldes em que a aristocracia inglesa organizava os seus *tours*, criou-se uma nova

fórmula para os serviços de hospedagem e alimentação. Em consequência, houve um estímulo à criação de restaurantes para atender à alta burguesia daquele momento.

Após a Segunda Guerra Mundial, ocorreu uma crise dos grandes hotéis de luxo, ao mesmo tempo em que surgiu o desenvolvimento do turismo automotivo. Isso levou à abertura de vários restaurantes na estrada que liga Paris a Côte d'Azur, conhecida como Rodovia Nacional 7. A viagem, feita em etapas, proporciona aos parisienses poderem provar sabores em cada parada da estrada, transformando-se num prazer gastronômico. Pitte destaca que “[...] os apreciadores da boa comida não hesitam em atravessar a França para saborear a cozinha deste ou daquele *chef* famoso [...]” e cita, como exemplo, a *Japan Airlines*, que organiza circuitos onde a gastronomia é um lugar de peregrinação. (1998, p. 761).

A França também se destacou pela elaboração de guias com informações sobre as províncias. A historiadora Csergo (1998, p. 817) diz que, com o aperfeiçoamento da malha ferroviária na França, aconteceu um incremento das viagens de recreio, o que proporcionou o surgimento de guias que falavam sobre as regiões. A autora identificou nos *Guides Joannes* (primeira edição de 1840) a preocupação de dar conselhos através de mapas e itinerários para os viajantes. Ainda que timidamente, algumas referências a alimentos podem ser encontradas nos primeiros guias, tais como:

[...] comércio bastante ativo de aves de *Bresse* em relação a *Bourg* (1877); indústria de luvas de peles, queijo *Saint-Marcellin* e licores da *Chartreuse* em relação a *Grenoble* (1877); farinhas, vinhos, aguardentes, gado, caça, aves, trufas e patês com trufas cuja reputação é europeia em relação a *Périgueux* (1883). (CSERGO, 1998, p. 818).

Csergo também destaca uma interessante diferença entre uma publicação de 1835 intitulada *La France pittoresque* e outra que ocorreu em 1893-1899, chamada *Voyage em France*: “Enquanto a primeira obra apresenta compilação descritiva e pitoresca dos caminhos sobre as regiões, a segunda coloca em destaque as tradições industriais ou agrícolas que oferecem uma saída para a economia local.” (1998, p. 818) Dessa forma, ocorre um estímulo à economia local, destacando as tradições industriais ou agrícolas, que encontra nos guias um meio de divulgação de suas especialidades locais.

Na década de 1920, o turismo automotivo e a consequente ampliação das estradas incentivaram o surgimento de novos guias para o consumo do espaço local. Pode-se melhor

compreender a relação embrionária de história, gastronomia e turismo através do *Guide Michelin* lançado em 1921, tal como descreve Csergo:

Tendo lançado, em 1901, a fórmula do *Guide Michelin pour les chauffers et les vélocipédistes*, a empresa *Michelin* percebe, de saída, o alcance extraordinário da revolução tecnológica automobilística no momento em que, com a elevação geral do nível de vida, aumenta a demanda social de lazer. Apresentado sob forma de dicionário das localidades, indicando sumariamente postos de venda *Michelin*, oficinas, assim como curiosidades, itinerários, hotéis e restaurantes apropriados para fazer uma parada, o *Guide Michelin* está associado a um novo modo de consumo e descoberta do território que, no final das contas, encoraja o rápido desenvolvimento da indústria hoteleira. Todavia, ainda aqui será necessário esperar pela edição de 1920 para encontrar as primeiras recomendações gastronômicas: patês quentes, camarões, trutas em Belley ou ainda *cassoulet* em Castelnaudary. (1998, p. 818).

O Guia Michelin comemorou, em 2009, a sua centésima edição, mas o seu nascimento ocorreu em 1900. Esse guia não circulou entre os períodos das duas Guerras Mundiais, mas, em 1921, foi publicada uma coleção de guias sobre os campos de batalha com o intuito de promover peregrinações às regiões que foram castigadas pela Primeira Guerra Mundial, “[...] em memória de todos os que tombaram no campo de honra para poder ajudar a compreender as suas ações nos locais dos combates”. (www.ambafrance.org.br)

Naquela época, o guia tinha a preocupação de ajudar os motoristas das estradas francesas, que tinham automóveis e que não passavam de 2.900. Para isso, trazia informações sobre postos de gasolina, como fazer um conserto ou como e onde trocar um pneu. No início, era oferecido de graça aos motoristas, com uma tiragem de 35.000 exemplares. Desde o seu nascimento, o guia conta com a mesma marca, ou seja, o homenzinho de borracha que, em 2000, ganhou o prêmio da “Logo do Século”. O guia só começou a ser pago a partir de 1920, porque:

[...] André Michelin acabara de descobrir com indignação, ao passar por um distribuidor de pneus, que esses guias serviam para calçar os pés de uma banca. Nesse dia, ele decidiu que eles passariam a ser vendidos, pois o homem só respeita aquilo que paga. [...] Em 1926 surgiu pela primeira vez a estrela da boa mesa para os restaurantes citados no guia. A segunda e terceira estrelas nasceram em 1931 para o interior e em 1933 para Paris. [...]: uma estrela significa uma mesa muito boa em sua categoria, duas estrelas vale o desvio, três estrelas, vale a viagem. (<http://www.ambafrance.org.br>).

A história do *Guide Michelin* se confunde com a própria história francesa do período das duas guerras. Conforme o *site* *ambafrance* (2009), durante a primavera de 1944, com o

desembarque dos soldados americanos na Normandia, o Estado Maior Aliado, receoso de que as sinalizações das cidades francesas tivessem sido destruídas, mandou reproduzir em Washington a última edição do guia de 1939 “[...] por causa de suas centenas de preciosas plantas das cidades”.

Através dos guias, as especialidades do local são colocadas no mesmo nível dos acontecimentos “[...] gloriosos do lugar, do monumento histórico ou da paisagem natural propostos ao turista como merecedores de uma visita, porque o discurso sobre as cozinhas regionais adquire nessa data uma amplitude considerável.” (CSERGO, 1998, p. 818).

Em 1923, no *Guide Bleu Bords de Loire et Sud*, é criada uma seção somente para especialidades gastronômicas e principais vinhos da região. A fórmula consolidou-se a partir dos anos 30, visto que “[...] páginas completas são dedicadas à apresentação das especialidades culinárias de regiões naturais ou históricas”. (CSERGO, 1998, p. 819).



Figura 1: Viagem Gastronômica à França

Fonte: <http://www1.folha.uol.com.br/folha/turismo/europa/franca-parisgastronomia.shtml>

A autora também destaca que, em paralelo, ocorre a criação de clubes de gastronomia formados por degustadores, “devoradores de estrada”, com a obrigação de ter no seu currículo, pelo menos, 40.000 quilômetros de turismo automotivo. Desde 1912, seus membros percorrem a França de restaurantes com gastronomia provinciana “[...] que tenham

conseguido conservar as boas tradições da cozinha francesa contra os hoteleiros internacionais, por definição sem pátria [...] ignorando a alma das províncias”. (CSERGO, 2008, p. 819).

Em 1921, é inaugurado na França um novo gênero literário. A obra *Tour de France gastronomique* realiza um inventário das riquezas culinárias do território francês através de 24 volumes. Segundo Csergo:

[...] nessa obra, o monumento, a curiosidade natural, a paisagem e as glórias locais não passam de trufas, *foie gras*, capões ou frangos; e a relação com a história nacional, constantemente presente, já não se faz através da referência a uma visita do rei ou à assinatura de um tratado, mas ao papel que desempenhava no Antigo Regime – por exemplo em Périgueux – oferenda de um patê de fígado aos agentes do poder monárquico investidos de atribuições ilimitadas. (1998, p. 820).

Entre os anos 1930 e 1950, continuam as buscas para “[...] exumarem receitas do mais profundo das províncias” (CSERGO, 1998, p. 820). Constata-se que, nesse período, ocorreu na França uma forte combinação de interesses envolvendo *restaurateurs*, hoteleiros, associações e regionalistas, que, apoiados pela imprensa local, divulgavam seus atrativos para os turistas. Além disso, muito antes de outros países, ou seja, em 1923, os seus particularismos, as cozinhas locais e a sua diversidade eram percebidos como triunfo para o turismo francês.

Em 1923 são as cozinhas locais, e não a alta gastronomia francesa ou a cozinha internacional dos grandes hotéis de luxo, que têm acesso ao estatuto de obra de arte (como nona arte) com uma entrada triunfal no *Salon d'automne*, manifestação destinada a favorecer a expressão nacional em todos os setores artísticos: A mais bela característica da cozinha francesa, declara nessa ocasião Austin de Croze, é ser excelentemente regional; além disso, o conjunto constitui um todo homogêneo, proteiforme e perfeito, ou seja, a cozinha francesa. [...] Jean Charles-Brun é mais convincente: Cada província da França tem sua maneira de falar, sua sensibilidade particular, sua literatura, sua arte; possui sua habilidade, suas velhas receitas, sua tradição gastronômica. (CSERGO, 1998, p. 821).

A autora aponta que algumas outras iniciativas, além das já descritas, contribuíram para reforçar o regionalismo culinário francês. A *Association des gastronomes régionalistes* (1923), responsável por inúmeros jantares, congressos gastronômicos e o *Grand Tourisme*, um organismo das agências de viagens que, em 1932, realizou uma pesquisa para saber se na França realmente existia uma verdadeira cozinha regionalista.

Proust imortalizou um biscoitinho chamado *madaleine* através do seu livro *Em busca do tempo perdido*, em que o paladar evocou uma imagem involuntária da memória gustativa.

Enquanto representação, a Memória permite que se possa lembrar sem a presença da coisa ou da pessoa evocada, simplesmente com a presença da imagem no espírito e com o registro de uma ausência dada pela passagem do tempo. Há uma modalidade da Memória, chamada por Aristóteles de *mneme*, que diz respeito à presença involuntária de tais imagens do passado no espírito, que surgem por evocação espontânea ou que podem ser despertadas por um ato ou objeto que, reproduzindo uma experiência e uma sensação, permitam fazer aflorar uma lembrança. Nessa medida, a *mneme* aristotélica aproxima-se da memória involuntária *proustiana*, apresentada na clássica passagem da *madeleine*. Mas, ao lado dessa modalidade, há outra Memória, a anamnese, que vem a ser o trabalho de busca, de intenção deliberada na recuperação das lembranças. A anamnese é a memória voluntária, na qual existe um empenho de recuperar, pelo espírito, alguma coisa que tenha ocorrido no passado. (PESAVENTO, 2008, p. 94).

Mas franceses não perdem oportunidades e as *madeleines* viraram atração turística:

Cada vez que o trem parava na pequena localidade de Commercy, perto de Meuse, na região da Lorena, nordeste da França, os passageiros enfrentavam a abordagem insistente das vendedoras ambulantes que ofereciam a célebre atração local: *madeleines*, bolinhos doces assados no forno, com a superfície estriada e o formato de concha de vieira, à base de farinha de trigo, manteiga, ovos e açúcar, aromatizados com casca de limão ou água de flor de laranjeira. Como a escala era breve, cada mulher gritava o nome da especialidade e de seu respectivo produtor, pois havia pouco tempo para fechar negócio. Transportando cestos de vime repletos de caixas de madeira com aqueles bolinhos rechonchudos, elas conseguiam vender quase toda a produção na gare, até porque os passageiros do trem se divertiam com o assédio. Era o mais famoso show da rede ferroviária francesa. Repetiu-se desde a inauguração da estrada pelo imperador Napoleão III, em 1852, até a deflagração da 2ª Guerra Mundial, em 1939, quando o conflito militar fez a Europa perder a graça. (LOPES, in: <http://www.estadao.com.br/suplementos/paladar/reportagens>).

O exemplo francês é inspirador para a utilização da gastronomia local como atrativo. Os pratos tradicionais das localidades são motivadores que provocam a visita dos turistas. A cultura local representada pela sua comida também conta história e revela a construção de uma sociedade. Os pratos locais e tradicionais têm, na sua história, os elementos que são as glórias locais e, através dela, se transformam em patrimônio imaterial, pois estão ligados ao processo permanente de transformação na forma de herança cultural. As relações culturais que são reveladas pela alimentação, compõem o que Santos (2008) denomina de Santa Aliança, representada pela gastronomia, pela tradição, pelo turismo e pelo desenvolvimento.

Santos (2010, INTRODUÇÃO), em sua análise sobre a comida do Paraná, diz que os pratos locais são muito úteis como atrativos turísticos de uma identidade social:

Dessa forma, os pratos regionais fazem parte de um processo civilizatório, que, ao celebrar esta sociedade, se expressam como fatos sociais totais e se somam às realidades locais, permitindo emergências de novas formas de sociabilidades públicas e privadas. A partir daí se pode permitir uma viagem ecogastronômica [...]. Na lógica do território criado, a identidade aí construída é estimulada e propagada como uma forma de valorizar e diferenciar uma especificidade, uma tipicidade. Quanto mais típico este território ou esta rede, mais benefícios turísticos aportam para as cidades.

Santos destaca ainda que, no Brasil, é essencial o conhecimento culinário através dos saberes e dos sabores, das técnicas de preparo, dos modos de fazer, pois a memória gustativa é agregadora e faz parte do conjunto das culturas regionais.

3.1 Comida como cultura

A comida é cultura quando produzida, preparada e consumida. Porque o homem difere do animal, que simplesmente retira da natureza suas necessidades biológicas. Ao preparar o seu alimento, o homem, utilizando conhecimento, transforma, através do fogo, esse alimento. “A comida é cultura quando consumida, porque, embora o homem possa comer de tudo, ou talvez justamente por isso, na verdade não come qualquer coisa” (MONTANARI, 2008, p. 16). Complementando essa afirmação, pode-se dizer que o que o homem come e a forma como come diferenciam a cultura dos homens da dos animais, como também a dos homens entre si, construindo particularidades.

Gimenes (2008, p. 40) diz que “[...] é importante fazer uma reflexão que evidencie a alimentação enquanto um fenômeno cultural que ultrapassa a perspectiva fisiológica e que se desdobra em uma série de significados, costumes e comportamentos”. A diferença entre alimento e comida fica evidente no seguinte texto:

[...] lo que llamamos alimento tiene como referente el aspecto universal, el lado nutritivo y biológico de la comida. El alimento es algo neutro, la comida es un alimento que se torna familiar y, por eso mismo, definidor de carácter, de identidad social, de colectividad. De ahí que la comida sea vista como algo altamente positivo

o enteramente negativo. Todo lo que los hombres puedan comer es alimento, pero no todo lo que es alimento es comida. (DA MATTA, 1988, p. 628).

Fica evidenciado nessa citação que alimento se refere ao aspecto nutricional das necessidades biológicas e comida tem relevância social. Santos (2005) concorda com Da Matta, pois, em relação à comida, diz que nenhum alimento que entra na boca das pessoas é neutro. O professor Roberto da Matta chama a atenção para o fato de que as sociedades têm as suas peculiaridades nas escolhas que fazem:

Todas las sociedades definen a su manera lo que es la comida. Todas establecen lo que se debe comer con regularidad; o lo que se debe ser comido de vez en cuando; aquéllo que sacerdotes, reyes, nobles y poderosos en general deben comer; y naturalmente aquéllo que jamás debe ser comido so pena de transformar al que come en monstruo animal. (DA MATTA, 1988, p. 620).

O autor destaca que a comida pode conferir identidade às sociedades, aos diferentes grupos étnicos por suas peculiaridades alimentares, porém o alimento é algo universal que não transmite identidade de quem o come, como a comida faz. É dessa forma que se podem perceber pratos chamados de típicos, tais como o queijo de Minas, a moqueca capixaba, a feijoada do carioca, o pato no tucupi do Pará, o churrasco do gaúcho, o *galeto al primo canto* da Serra Gaúcha, entre tantos outros. Cada especialidade conhecida como prato típico representa a manifestação da cultura de um determinado grupo social, de uma região. Porém Pozenato adverte que se deve evitar a visão estática que poderia distorcer o resultado de um trabalho, porque:

[...] simplemente não é levada em conta a história como elemento da cultura, isto é, que a cultura tem uma história e que ela se transforma, portanto. Não permanece a mesma. Se alguém se fixa só nos elementos culturais acaba caindo na tentação de considerá-los mais ou menos fixos, quase que imutáveis. E esse tipo de comportamento acaba gerando também um tipo de discussão: o que é cultura? O que não é dessa cultura? O que é genuíno? Na medida em que se avança por aí, se acaba diferenciando de um lado o que é genuíno e, de outro, o que não é genuíno. Essa cultura acaba não sendo vista como parte real da história da população. [...] Há necessidade de compreender a presença da história, criando uma dinâmica dentro do processo cultural. E aí a questão da integridade cultural, da identidade própria, da genuinidade cultural continua existindo, mas seguramente numa outra dimensão, numa dimensão em que não existe fixação no passado, mas que a identidade é entendida também dentro de um processo histórico em transformação. (POZENATO, 2003, p. 27).

A comida, de agora em diante percebida numa dimensão cultural, é mutável sem, no entanto, perder a identidade do grupo social ao qual é associada e às novas construções que ocorrem pela própria dinâmica social. A geografia gastronômica não é um mapa imutável, que se possa fazer e que perdure ao longo dos anos, uma vez que o processo histórico tende a transformá-lo constantemente, reconstruindo a tradição alimentar. Para entender a geografia gastronômica, é preciso perceber a constante transformação cultural, pois a história vai agindo no espaço geográfico natural, elaborando o espaço cultural e, conseqüentemente, a comida. Não é por acaso que o geógrafo Jean-Robert Pitte escreveu *Gastronomia: história e geografia de uma paixão*, onde analisa essa paixão francesa e o processo que permitiu que essa reputação se estabelecesse.

Exemplos de história, geografia e cultura são as bagagens culturais trazidas pelos imigrantes italianos para a Serra Gaúcha, com vinhedos, vinho, pão, massas, polenta, criações de porcos e galinhas, entre outros. Colocando o *galeto al primo canto*, especialidade de Caxias do Sul, no paradigma de Pozenato, constroi-se um modelo explicativo para a cultura gastronômica dessa iguaria. Como alerta o autor, de nada adianta procurar o que é genuíno, ou o que é original, mas o importante é perceber que a história do *galeto al primo canto* está inserida numa dinâmica, própria dos processos culturais. Ou seja:

[...] a questão da integridade cultural, da identidade própria, da genuinidade cultural continuam existindo, mas seguramente numa outra dimensão, numa dimensão em que não existe fixação do passado, mas em que a identidade é entendida também dentro de um processo histórico em transformação. (POZENATO, 2003, p. 28).

De igual forma, toma-se o paradigma de Montanari e percebe-se que o *galeto al primo canto* é cultura quando produzido, é cultura quando preparado e é cultura quando consumido. Essa especialidade desenhada dentro do processo histórico atualiza-se constantemente através da intersecção de tradição e inovação: tradição na medida em que é passado de geração em geração e inovação porque se reconstrói dentro da dinâmica cultural, onde:

O que chamamos de cultura coloca-se no ponto de intersecção entre tradição e inovação. É tradição porque constituída pelos saberes, pelas técnicas, pelos valores que nos são transmitidos. É inovação porque aqueles saberes, aquelas técnicas e aqueles valores modificam a posição do homem no contexto ambiental, tornando-o capaz de experimentar novas realidades. Inovação bem-sucedida: assim poderíamos definir a tradição. A cultura é a interface entre as duas perspectivas. (MONTANARI, 2008, p. 26).

Cada componente dessa especialidade tem sua construção histórica, e a combinação desses componentes, por sua vez, também está inserida numa dinâmica cultural que faz parte do processo histórico. Nada ocorre por acaso. Apenas para exemplificar, nada mais banal que um prato de polenta (polenta feita com farinha de milho), mas a construção desse prato só foi possível com o processo de globalização iniciado por Cristóvão Colombo, quando levou o milho para a Europa, pois, até então, a polenta era feita com outros cereais. Como disse Braudel, citado por Burke (1997, p. 66), “[...] somos esmagados pelo enorme peso das distantes origens”.

A cultura local, que distingue um grupo de outro, não permite que se homogeneíze o gosto, que se percam os valores locais. Flandrin e Montanari (1998, p. 868) advertem que “[...] o elogio da diferença e a preservação da identidade cultural não fazem parte de uma temática passadista e retrógada, mas do presente e futuro, já que diz respeito a uma conquista recente, ainda em vias de consolidação”. (sic).

É interessante notar que Flandrin e Montanari (1998, p. 868) concordam com Pozenato quando analisam a cultura, neste caso específico, pelo viés dos alimentos, pois, para eles:

[...] as tradições não aparecem já completamente formadas na origem, mas são criadas, modeladas, definidas progressivamente pela passagem do tempo e os contatos entre culturas que, segundo os momentos, se cruzam ou se enfrentam, se sobrepõem ou se misturam. (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 868).

A comida como cultura fica evidenciada na ampla utilização da mesma como sinônimo de resistência da identidade local. Um bom exemplo de resistência contado por Fischler (1998, p. 855) é o caso da rede *McDonald's* quando abriu um restaurante na *Piazza di Spagna*, em Roma, onde milhares de pessoas protestaram, surgindo um novo movimento, chamado de *Slow food*: “[...] tratava-se de defender a tradição local contra a invasão dos americanos bárbaros”. Porém Fischler destaca que essa aversão ao hambúrguer não se estende a todos os *fast-food*, como se pode perceber em sua afirmação:

[...] no plano ideológico as objeções revelam-se mais virulentas do que nunca. É interessante notar que as mesmas críticas dirigidas contra o hambúrguer, em geral, e a *MacDonald's* em particular, não se dirigem do mesmo modo a todas as formas de *fast-food*. É que a empresa *McDonald's* encarna superlativamente o imperialismo americano que, para um grande número de europeus, em particular do sul, ameaça as

tradições culinárias às quais as pessoas estão apegadas, tanto mais que a mudança de civilização faz com que tais evoluam muito rapidamente. [...] Todavia, é notável constatar que, até o presente, a pizza tem escapado da maioria dessas críticas. [...] Ora, esta estende sobre o planeta um império que está se tornando mais importante do que o hambúrguer. Não são somente as grandes redes que a difundem, mas praticamente todos os estabelecimentos ligados de perto ou de longe à distribuição de alimentos. (1998, p. 856).

Exagero à parte, a cultura representada pelos pratos locais e, entre eles, o *galeto al primo canto*, conta mais sobre a história de um povo e de um lugar do que um livro de história. Santos (1997, p. 155) cita o livro de história *Estudo de história geral da alimentação*, escrito por Boudreau (1894, p. 5), porque ele diz que “[...] para a ciência exata dos assuntos humanos um cardápio é mais instrutivo que uma coletânea de atas diplomáticas e uma estatística de alimentos mais do que as intrigas de corte”.

A comida como cultura também é destaque na obra de Camporesi (1996, p. 21), *Hedonismo e exotismo*, em que o autor assinala “[...] a substituição do tempo da natureza pelo tempo da cultura”. Santos (1997, p. 164) destaca:

No século das Luzes se rompe com o modo tradicional de se alimentar, e é neste século que se dá a descoberta da noite. O tabu da noite foi quebrado pelo Iluminismo. Acontece a descoberta da noite, do prazer de consumir o tempo por meio de conversas em torno de uma mesa de alimentos. É aí que se institucionaliza a ceia, o jantar. A noite deixa de ser predomínio imaginário das feiticeiras, dos fantasmas, dos espíritos, dos libertinos perturbadores da noite, tão apregoados e contestados pela Igreja, e passa a ser um tempo social. (1997, p. 165).

Morin conta um fato ocorrido num banquete no Castelo de *Beychevelle* quando um enólogo perguntou a Michel Cassé o que ele, como astrônomo, conseguia ver no seu copo de vinho Bordeaux. Ele respondeu assim:

Vejo o nascimento do Universo, pois vejo as partículas que se formaram nele nos primeiros segundos. Vejo um Sol anterior ao nosso, pois nossos átomos de carbono foram gerados no seio desse grande astro que explodiu. Depois, esse carbono ligou-se a outros átomos nessa espécie de lixeira cósmica em que detritos, ao se agregarem, vão formar a Terra. Vejo as primeiras células vivas, o desenvolvimento do mundo vegetal, a domesticação da vinha nos países mediterrâneos. Vejo as bacanais e os festins. Vejo a seleção das castas, um cuidado milenar em torno dos vinhedos. Vejo, enfim, o desenvolvimento da técnica moderna que hoje permite controlar eletronicamente a temperatura de fermentação nas tinas. Vejo toda a história cósmica e humana nesse copo de vinho, e também, é claro, toda a história específica do bordelês. (MORIN, 2003, p. 36).

Diante do modelo explicativo do copo de vinho, percebe-se que o alimento pode contribuir para explicar a história de uma sociedade e seus costumes e que esse percurso explicativo pode ser muito longo. O homem, sendo onívoro, pode comer de tudo, mas não come de tudo e seleciona o que quer comer. Entra nessa escolha uma complexa seleção de valores formada por questões sociais, culturais, econômicas, tecnológicas e biológicas. Numa linha imaginária de produção, tem-se, num extremo, o agricultor ou produtor rural e, na outra ponta, o consumidor final. Esses extremos se comunicam silenciosamente através de uma rede cujo ponto final é o consumo, que, no final das contas, vai determinar o que permanece ou não na oferta do mercado, dando uma resposta ao que foi produzido. É um diálogo onde ambos estão constantemente respondendo um ao outro e determinando o que deve ser produzido. Na medida em que alguém consome um alimento ou deixa de consumir, tem-se a sua qualificação e, por consequência, a resposta ao produtor. Revel (1996, p. 85) explica que, “[...] quando se pergunta à maioria de nós o que faz a qualidade de um vinho, tendemos a responder: o *terroir* (o termo *terroir* compreende todas as características implícitas a uma determinada parcela de terra, que transmite ao vinho sua originalidade e qualidade)”. Mas Ravel adverte que a resposta é o homem: não apenas aquele que produz, mas também quem compra, come ou bebe.

O autor percebe que não é o *terroir* que faz um bom vinho, mas o conhecimento e a relação que se estabelecem entre os homens através da sua cultura, da sua economia, através das relações de troca. Portanto, o *galeto al primo canto* tem o gosto do *terroir*, o gosto de Caxias do Sul, mas o que dá qualidade a esse prato são os homens (produtores e consumidores), que, ao comerem, mantêm a história local através da sua memória gustativa, mesmo que essa especialidade esteja transformando-se, pois, como se pode constatar:

[...] cada cultura é o fruto de contaminações, cada tradição é filha da história – e a história nunca é imóvel. No limiar da Idade Média o encontro dos costumes alimentares romanos com os dos bárbaros contribuiu de forma notável para modificá-los, até mesmo no plano dos paladares e do consumo. A mesma coisa produziu-se quando os europeus encontraram as plantas e os animais da América. Mas, para além desses fenômenos relevantes, existe a história de cada dia, feita de encontros e experiências que vão também construindo a identidade pessoal e coletiva, sendo que cada um desses encontros e experiências a confirma e remodela. (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 868-869).

A cultura gastronômica contribui para a compreensão das peculiaridades de um país múltiplo em manifestações. As tradições alimentares ajudam a compor a identidade cultural de um território, conferindo-lhe significados e espelhando seus costumes.

3.2 Comida como patrimônio

Nas últimas décadas, o estudo, a compreensão e o interesse no que diz respeito ao patrimônio levaram os pesquisadores a novas interpretações da abrangência do termo. Ocorreu com o patrimônio o que aconteceu com outros estudos. Depois de ter explorado o concreto, o cal e a pedra, o tangível, o individual, ele se aproxima do imaterial, expande-se ao coletivo, e ganha destaque através da memória oral pela qual se perpetuam os saberes e fazeres dos grupos sociais que compõem a diversidade brasileira.

O termo patrimônio é amplo. Tal como a cultura, envolve várias vertentes do conhecimento. Por isso, Aguirre, citado por Martins, diz:

[...] é difícil definir um conceito de patrimônio, pois é um termo que envolve amplos e diferentes campos. Patrimônio e patrimonial são termos utilizados por juristas, sociólogos, historiadores e antropólogos. O homem comum, quando quer dar um sentido de valor a alguma coisa, diz que possui um bom patrimônio. Mas há um ponto comum em todas as possibilidades conceituais: o patrimônio é algo de valor, que se transmite e do qual todos se utilizam, seja individual ou coletivamente. (AGUIRRE, apud MARTINS, 2006, p. 41)

Assim, destaca-se o patrimônio como algo que tem valor e que se transmite de geração para geração. No dicionário Aurélio (2004), encontra-se o termo como herança paterna, bens de família, bem como os bens materiais ou imateriais duma pessoa ou empresa e, no sentido figurativo, como riqueza e patrimônio cultural. Funari (2006, p. 10) diz: “Patrimônio é uma palavra de origem latina, *patrimonium*, que se referia, entre os antigos romanos, a tudo o que pertencia ao pai, *pater familias*, pai de família”. O autor explica que os termos *pater*, *patrimonium* e *familia*, embora semelhantes, são diferentes nos seus significados. *Familia* significava tudo que estava sob o domínio do senhor, como os filhos, a esposa, os escravos, todos os bens, móveis ou imóveis, os animais. O *patrimonium* era a soma de todas essas coisas, inclusive as pessoas, e tudo se transformava em legado por testamento. No período romano, o patrimônio era privado, ficando nas mãos da elite romana, pois não

havia o conceito de patrimônio como bem público, visto que, nesse período, a maioria da população não tinha bens públicos (2006, p. 11).

Com a chegada do Cristianismo e com o poder que a Igreja adquiriu a partir do século V, durante toda a Idade Média, o patrimônio religioso transformou-se em bem para as pessoas comuns. “O culto aos santos e a valorização das relíquias deram às pessoas comuns um sentido de patrimônio muito próprio e que, como veremos, de certa forma permanece entre nós: a valorização tanto dos lugares e objetos como os rituais coletivos”. (FUNARI, 2006, p. 12).

Durante o Renascimento, o caráter aristocrático foi mantido, mas havia a necessidade de ler as obras clássicas e colecionar objetos da antiguidade e assim surgiu o Antiquariado, que catalogava “[...] moedas, inscrições em pedras, vasos de cerâmicas, estatuária em mármore e em metal”. (FUNARI, 2006, p. 13) Na Idade Moderna, com o surgimento dos Estados nacionais, a preocupação com o patrimônio é o resultado das transformações da sociedade e o patrimônio de privado e aristocrático passa para público e compartilhado. “O surgimento dos Estados nacionais era o que faltava para desencadear uma transformação radical no conceito de patrimônio”. (2006, p. 15).

Sobre Estados nacionais e a evolução do conceito de patrimônio, Funari diz:

O melhor exemplo de criação do Estado nacional moderno talvez seja a França, a partir da revolução de 1789. Não por acaso, como veremos, foi lá que se desenvolveu o moderno conceito de patrimônio. [...] O Estado nacional surgiu, portanto, a partir da invenção de um conjunto de cidadãos que deveriam compartilhar uma língua e uma cultura, uma origem e um território. Para isso, foram necessárias políticas educacionais que difundissem, já entre as crianças, a ideia de pertencimento a uma nação. [...] o francês Pierre Bourdieu usou a palavra *habitus* para se referir a essa naturalização inconsciente que, no contexto dos Estados nacionais, depende de mecanismos de reprodução, como a escola. (2006, p. 16)

Dessa forma, o Estado nacional criou os cidadãos através das escolas. Funari (2006, p. 17) exemplifica com o caso da unificação italiana, pois “[...] logo após a unificação italiana, em meados do século XIX, menos de 5% da população da Península Italiana falava ou entendia o italiano”. O líder da unificação, Massimo D’Azeglio, constata que “feita a Itália, é preciso fazer os italianos”.(p.17)

As transformações ocorridas no conceito de patrimônio ao longo da história também podem ser compreendidas através do conceito jurídico. No direito romano ou civil e direito consuetudinário anglo-saxão, o conceito de propriedade é diferente, repercutindo nas

definições de patrimônio. Funari (2006, p. 18) exemplifica: “Os bens achados em propriedades privadas, segundo o direito consuetudinário, são de seu proprietário e podem ser vendidos”, mas, no direito romano, os bens encontrados no solo são públicos. Essas duas concepções levaram a pensar o patrimônio de formas diferentes, ou seja, uma voltada para a proteção dos direitos privados e a outra está intimamente ligada à proteção de bens que formam a identidade dos Estados nacionais. Sobre a última, Funari (2006, p.20) aponta o seu ápice durante o período entre guerras de 1914 a 1945, quando o nacionalismo provoca na Itália, por exemplo, a utilização do feixe, símbolo do poder romano, do qual deriva o próprio nome, fascismo.

A Alemanha nazista também marcou seus interesses territoriais através do discurso de que os germanos, antepassados dos alemães, encontrados em território de outros países, como a Polônia, justificavam a reclamação territorial e a consequente invasão militar. (FUNARI, 2006, p. 21).

A superação do nacionalismo vai ocorrer pós 1945 com a criação da ONU, a Organização das Nações Unidas, e da UNESCO, a Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura. O conceito homogêneo de patrimônio de uma só língua, cultura, origem e território foi implodido pelas lutas sociais. Funari (2006, p. 23) diz que a convivência que se estabeleceu dentro da ONU e da UNESCO “[...] levou à eleição da diversidade, humana e ambiental, como valor universal a ser promovido”. Como consequência dessa nova organização mundial, o patrimônio tem destaque em várias esferas, além da nacional: patrimônio da cidade, do município, de comunidades, dos indígenas, das mulheres, dos bairros, dos imigrantes, religiosos ou esportistas.

A nova forma de pensar e interpretar o patrimônio teve sua repercussão no Brasil e pode ser constatada pelo destaque dado ao Patrimônio Imaterial nas páginas do IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional), onde recentemente, em 24 de abril de 2009, se encontra o Edital do Programa Nacional do Patrimônio Imaterial 2009 e Fomento ao Patrimônio Cultural Imaterial.

De 4 de maio a 19 de junho, as Superintendências do IPHAN em todo o país estarão recebendo projetos técnicos de documentação ou de melhoria das condições de sustentabilidade dos saberes, modos de expressão, festas, rituais, celebrações, lugares e espaços que abrigam práticas culturais coletivas vinculadas às tradições das comunidades afro-brasileiras, indígenas, ciganas e de descendentes de imigrantes, entre outras. (Internet, IPHAN, 2009).

Destacam-se desse texto os termos saberes, modos de expressão, festas, rituais e celebrações dos descendentes de imigrantes, que para este trabalho de dissertação são de fundamental relevância, tendo em vista que o *galeto al primo canto* é a comida que representa os imigrantes italianos e seus descendentes na região da Serra Gaúcha. Isso é importante, pois possibilita pensar o *galeto al primo canto* como patrimônio imaterial da cidade de Caxias do Sul.

No Brasil, a relevância do patrimônio imaterial iniciou-se com a redação do anteprojeto de Mário de Andrade, ainda na década de 30. Nesse anteprojeto, encomendado pelo Ministro da Educação e Saúde Gustavo Capanema, os aspectos populares são contemplados, como destaca Londres, citado por Gimenez, dizendo que:

[...] no seu anteprojeto Mário de Andrade desenvolveu uma concepção de patrimônio extremamente avançada para seu tempo, que em alguns pontos antecipa, inclusive, os preceitos da Carta de Veneza, de 1964. Ao reunir num mesmo conceito – arte – manifestações eruditas e populares, Mário de Andrade afirma o caráter ao mesmo tempo particular/nacional e universal da arte autêntica, ou seja, a que merece proteção. (LONDRES, apud GIMENEZ, 2008, p. 63).

Embora o texto de Mário de Andrade pioneiramente contemplasse aspectos do folclore e do popular, a redação final coube a Rodrigo Melo Franco de Andrade, responsável pelo Decreto-lei n. 25, de 30 de novembro de 1937, que propôs uma “concepção de patrimônio mais restritiva do que a originalmente pensada por Mário de Andrade”. (GIMENES, 2008, p. 63).

Na Constituição Federal de 1934, Funari e Pelegrini (2006, p. 44) constataram que a mesma já trazia a preocupação com a preservação do patrimônio, pois declarou “[...] impedimento à evasão de obras de arte do território nacional”. Ainda em 1936, entra em atividade de forma experimental o SPHAN (Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional). O período que vai de 1937 a 1967, que teve Rodrigo Melo Franco de Andrade à frente da instituição, é chamado de fase heróica, “[...] refletindo a realidade do trabalho realizado”. (Internet, IPHAN, 2009).

Para facilitar a leitura dos caminhos percorridos pela questão do patrimônio, optou-se por desdobrar as datas de forma didática com o intuito de facilitar a visualização do contexto histórico em que foram elaborados e reelaborados serviços, projetos, institutos e as constantes trocas de nomes dos mesmos.

1934 – A Constituição Federal demonstrou a preocupação com o patrimônio cultural brasileiro porque declarou impedimentos à evasão de obras de arte no território nacional e introduziu o abrandamento do direito de propriedades nas cidades históricas mineiras, o que posteriormente se tornaria decisivo para a proteção do patrimônio nacional. (GIMENES, 2008, p. 62).

1936 – Mário de Andrade fez a redação do anteprojeto, com a inclusão de bens intangíveis como o folclore. Entrou em funcionamento, em caráter experimental, o SPHAN. Rodrigo Melo Franco de Andrade, além de fundador, permaneceu como dirigente dessa entidade por 30 anos.

1937 – Foi instituído o Decreto-lei nº 25, de 30 de novembro, que “[...] explicitou os valores que justificam a proteção”. (GIMENES, 2008, p. 62). Vale perceber que é o período da ditadura Vargas, em que, no dia 10 de novembro, foi outorgada a nova Constituição e, no mesmo dia, iniciou o Estado Novo.

1937 – O Decreto-lei prevê o registro dos bens em 4 livros tombos: Livro do Tombo Arqueológico, Etnográfico e Paisagístico; Livro do Tombo Histórico; Livro do Tombo das Belas Artes; Livro do Tombo das Artes Aplicadas.

1937 – A Revista do Patrimônio (SPHAN) começou a circular com o primeiro número.

1946 – O SPHAN passou a chamar-se DPHAN (Departamento do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional).

1967 – A Constituição Federal desse ano criou novas categorias, incluindo jazidas e sítios arqueológicos. Ocorreu o fim do período chamado de “Fase Heróica”. Segundo o IPHAN, o nome “Fase Heróica” foi dado porque:

O período em que Rodrigo esteve à frente da instituição de proteção ao patrimônio nacional, que vai de 1937 a 1967, ficou conhecido como fase heróica, refletindo a realidade do trabalho realizado. Os que o conheceram e com ele trabalharam afirmam que o envolvimento entre a pessoa e o serviço era tão grande, tornando-se impossível entender o patrimônio sem conhecer e compreender a personalidade e a atuação de Rodrigo Melo Franco de Andrade. A partir de 1970, as políticas públicas em relação ao patrimônio tomam novo rumo, como se pode constatar no quadro que segue. (Internet, IPHAN, 2009).

1970 – O DPHAN transformou-se em Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. Foi criado o Programa de Reconstrução das Cidades Históricas (PCH) junto à SEPLAN (Secretaria de Planejamento da Presidência da República).

1975 – Foi instituído o Centro Nacional de Referência Cultural (CNRC). O Ministério da Educação e Cultura tornou-se o órgão responsável pela elaboração da Política Nacional de Cultura.

1979 – *Ocorreu a fusão dos IPHAN/PCH/CNRC e foi criada uma nova estrutura composta pela Secretaria do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (SPHAN) e um órgão executivo, a Fundação Nacional Pró-Memória [...].* (GIMENEZ, 2009, p. 65).

1980 – Com a abertura democrática no país, ocorre a revisão teórica. Funari e Pelgrini explicam essa necessidade da seguinte forma:

Em termos práticos, na década de 1980 a proteção de monumentos isolados, outrora priorizados, foi suplantada pela preservação de espaços de convívio, assim como a recuperação dos modos de viver de distintas comunidades, manifestas, por exemplo, na recuperação de mercados públicos e de outros espaços populares. (FUNARI; PELEGRINI, 2006, p. 49).

1982 – O terreiro da Casa Branca do Engenho Velho ou Ilé Axé Iya Nassô Oká foi reconhecido como patrimônio da cidade de Salvador.

1986 – O terreiro da Casa Branca do Engenho Velho ou Ilé Axé Iya Nassô Oká foi tombado como patrimônio nacional, registrado no Livro Arqueológico, Etnográfico e Paisagístico e no Livro Histórico.

Funari e Pelegrini (2006, p. 50) chamam a atenção para a excepcionalidade desse ato, pois esse tombamento representou um marco nos atos do IPHAN, cujas ações privilegiavam apenas os monumentos representativos do culto católico.

Com esse tombamento, inaugura-se no Brasil a valorização dos patrimônios desvinculados da Igreja Católica. Percebe-se claramente que outro olhar é dirigido ao patrimônio religioso das etnias, visto que o mesmo será percebido como resultante da diversidade brasileira.

Cachoeira de Iauaretê Lugar Sagrado dos Povos Indígenas dos rios Uapés e Papuri, localizada na região do Alto Rio Negro, distrito de Iauaretê, município de São Gabriel da Cachoeira, estado do Amazonas. [...] Para eles, a Cachoeira de Iauaretê é seu Lugar Sagrado, onde está marcada a história de sua origem e fixação nessa região, assim como a história do estabelecimento das relações de afinidade que vêm permitindo, até hoje, a convivência e o compartilhamento de padrões culturais entre os diversos grupos que coabitam naquele território desde milênios. (Internet, IPHAN, 2009)

A Cachoeira da Iauretê teve sua certidão no dia 16 de outubro de 2006, onde diz que ela é importante para 14 etnias, pois marca o lugar de origem desses povos.

Ainda no ano de 1986, a Lei n. 7.505, conhecida como Lei Sarney, propiciou novo impulso através de políticas de incentivo fiscal, porém a cultura sofreu reveses ocasionados pelo desenfreado *marketing* cultural, que se consolidou nos anos 90. (FUNARI; PELEGRINI, 2006, p. 50).

1988 – A Constituição Federal desse ano tem seus artigos 215 e 216 redigidos em prol da cultura e considera Patrimônio Cultural Brasileiro os bens de natureza material e imaterial.

2000 – Foi publicado, no dia 4 de agosto, o Decreto nº 3.551, instituindo o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial através dos seguintes livros: Livro de Registro dos Saberes; Livro de Registro das Celebrações; Livro de Registro das Formas de Expressão e Livro de Registro dos Lugares.

Em 14 de janeiro de 2005, foi inscrita no Livro dos Saberes a tradicional prática da comida vendida pelas baianas num tabuleiro, as chamadas comidas de baiana. A certidão desse ofício diz:

É a prática tradicional de produção e venda, em tabuleiro, das chamadas comidas de baiana, feitas com azeite de dendê e ligadas ao culto dos orixás, amplamente disseminados na cidade de Salvador, Bahia. Dentre as comidas de baiana destaca-se o acarajé, bolinho de feijão fradinho preparado de maneira artesanal, na qual o feijão é moído em um pilão de pedra (pedra de acarajé), temperado e posteriormente frito no azeite de dendê fervente. Sua receita tem origem no Golfo do Benim, na África Ocidental, tendo sido trazida para o Brasil com a vinda de escravos dessa região. (Internet, IPHAN, 2009)

Inicia-se, com esse registro, a concepção da comida como patrimônio imaterial e, com isso, outros alimentos foram estudados como comida de tradição e com valores regionais. É o caso do queijo de Minas, como se pode verificar:

O registro do modo artesanal de fazer queijo de Minas como patrimônio cultural brasileiro partiu de uma demanda dos produtores locais, quando, em 2001, saiu uma determinação de que o queijo artesanal se enquadrasse à legislação sanitária. No mesmo ano, o pedido de registro foi entregue ao Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) pela Secretaria de Cultura de Minas Gerais, em conjunto com a Associação de Amigos do Serro (IPHAN, 2009).

O trabalho desenvolvido pelos produtores do queijo de Minas culminou com o registro desse produto como patrimônio brasileiro. A certidão foi expedida em 13 de junho de 2008, onde se destaca a seguinte colocação:

O modo de próprio de fazer queijo de Minas sintetiza, no queijo do Serro, no queijo da Canastra, ao queijo do Salitre ou Alto Paranaíba ou ainda Cerrado, um conjunto de experiências, símbolos e significados que definem a identidade do mineiro, reconhecida por todos os brasileiros. (IPHAN, 2009).

A relevância desse texto está em mostrar que o queijo de Minas é importante não só para os mineiros, mas também para todos os brasileiros, pois aqui se declara a diversidade brasileira, que reconhece o queijo de Minas como patrimônio imaterial do Brasil. Além disso, os mineiros preservaram todas as qualidades do produto que fazem desse queijo uma comida única, com história e com memória, uma vez que a homogeneização e pasteurização dos produtos destroem os bacilos nocivos da mesma forma que destroem os que imprimem a qualidade gustativa, descaracterizando o produto final. Medidas sanitárias desvinculadas da história dos produtos causam destruição e perda de qualidade, além da perda de identidade.

Antes do caso do queijo de Minas, a França levantou suas bandeiras pela conservação do modo tradicional de fazer o queijo *Camembert*² com leite cru, transformando-se em “[...] símbolo da resistência francesa às imposições e regulamentações agrícolas”. (Poulain, 2004, p. 32) A repercussão do caso Camembert pode ser percebida nas palavras de SpiegelDer:

No início jornais e revistas francesas dedicaram tanta atenção à história quanto dedicariam a um ataque terrorista no centro de Paris. De fato ela foi caracterizada como uma espécie de assassinato, de um ataque contra a tradição culinária e uma tentativa de assassinato contra os pequenos produtores de Camembert. No início não se tratava de queijo, mas sim de tradição, algo muito maior do que Camembert. (SPIEGELDer.<http://noticias.uol.com.br/midiaglobal/derspiegel/2009/02/21/ult2682u1088.jh>).

As ações a favor da luta pela preservação do queijo Camembert e do queijo de Minas acionaram mecanismos de defesa de produtores locais. Isso pode ser compreendido através da

² Camembert é o nome de uma variedade de queijo, de pasta mole, originalmente da região da Normandia, no Noroeste da França. Tem semelhança com o Brie, do qual deriva. (Wikipedia).

história da alimentação, pois esta revela que “[...] cada vez que identidades locais são postas em perigo, a cozinha e as maneiras à mesa são lugares privilegiados de resistência”. (POULAIN, 2004, p. 35).

Poulain ainda afirma que “[...] a patrimonialização do alimento é uma necessidade que se impõe, pois são testemunhos de uma identidade cultural, de códigos sociais, que se manifestam através dos modos de cozinhar, ou os modos de comer e beber”. (Idem, p. 37).

A compreensão da comida como patrimônio está ligada ao conceito de cultura local, que destaca do território a sua identidade e especificidade gustativa. Os restaurantes tradicionais ligados à produção local são exemplos da gastronomia do lugar. O barreado do litoral do Paraná, o churrasco do gaúcho, o *galeto al primo canto* da Serra Gaúcha, o acarajé da Bahia, a moqueca capixaba do Espírito Santo, o tucupi do Pará e tantos outros pratos da Bahia, a moqueca capixaba do Espírito Santo, o tucupi do Pará e tantos outros pratos típicos ligam território, identidade e gastronomia.

3.3 Surgimento dos restaurantes

Comer (n)um restaurante

Inicia-se este item com um texto, datado de 1708, que explicita uma definição de restaurante:

RESTAURANTE: Alimento ou remédio que tem a propriedade de restaurar as forças de uma pessoa doente ou esgotada. O consomê e o extrato de perdiz são restaurantes excelentes. Vinho, conhaque e licores são todos bons restaurantes para aqueles que estão sem energia. Alguns restaurantes são destilados a partir dos sucos de carnes leves e temperados combinados com vinho branco suave, águas e preparados em pó estimulantes, conservas, electuários e outros ingredientes bons e adocicados. O aspíc é um tipo de restaurante, porém mais nutritivo e de consistência mais firme do que os outros, sendo líquido. (FURETIÈRE, 1708, *apud* SPANG, 2001, p. 7).

Na história da humanidade, sempre houve lugares onde os homens encontravam alimentação pronta.

É impossível imaginar esse espaço de tempo sem desvendar os espaços sociais onde, além do descanso para o corpo, era necessário recompor o desgaste físico através de alimentos.

Pitte (1998) informa que a comercialização de alimentos remonta aos limites da Pré-história através dos artesãos e camponeses que tinham a necessidade de se deslocarem durante um ou vários dias e é “[...] nas estalagens ou postos de correios que a população vai estabelecer relações sociais, de amizade ou negócios” (p. 751). O autor aponta que esses espaços eram mal frequentados e a comida era ruim. Em relação a Paris, relata que havia (p. 751) “[...] uma cozinha altamente qualificada, porém inacessível ao comum dos mortais; um grande número de estabelecimentos comerciais de alimentação e de vinhos que servem pratos de confecção popular.”

Sobre a invenção dos restaurantes, Pitte (1998) a atribui a um certo Boulanger, que vendia “restaurants” ou caldos à base de carne, que serviam para restaurar as forças físicas.

Com a crise das corporações de ofício, Boulanger oferece outras especialidades, abrindo o precedente para uma nova profissão, ou seja, o *restaurateur*. O autor relata que a Revolução Francesa fez com que a alta cozinha abandonasse a corte, permitindo que clientes que nunca haviam saboreado trufas nem o tinto de *Chambertin* pudessem então saborear. Por isso (p. 755) “[...] eles têm pressa em frequentar os ‘restaurateurs’ para se deleitarem com tais iguarias.”

Opondo-se a Pitte, Santos (2005), em sua análise sobre o tema restaurante, cita a historiadora Rebecca L. Spang e seu livro *A invenção do restaurante* como tese fundamental para entender esta invenção.

Teses consagradas que atribuíam à Revolução Francesa o privilégio de constituir-se no estopim do crescimento dos restaurantes em Paris e explicaram a arte culinária como uma das grandes conquistas da revolução são contestadas pela inglesa Rebecca L. Spang no livro *A invenção dos restaurantes*, lançado no Brasil em novembro de 2003. Nessa vertente da História da Alimentação, no tocante ao tema monográfico, no caso, sobre o restaurante, foram originários de pequenos estabelecimentos como ‘casas de saúde’, onde se vendia uma sopa restauradora (*bouillon restaurant*) para pessoas fracas ou debilitadas do peito. Nessas casas, o caldo revigorante era o restaurador de forças, o ‘restaurant’, que, por extensão, acabou dando nome a esses estabelecimentos. (SANTOS, p. 2005, p. 16).

Rebecca L. Spang (2001) atribui a certo Mathurin Roze de Chantoiseau a autoria do restaurante. Para ela, o restaurante como um espaço social urbano surgiu do consomê, pelas mãos de Roze, com o intuito de satisfazer a utilidade pública e o prazer simultaneamente. Ele não tinha a intenção de inventar o restaurante (espaço público), pois sua preocupação era a de reduzir a dívida interna da França. “A ‘invenção’ do restaurante, a criação de uma nova esfera

comercial de hospitalidade e sabor, era apenas um componente no plano de Roze para corrigir a economia, reparar o comércio e restabelecer a saúde do corpo político”. (SPANG, 2001, p. 27).

A autora indica que Roze abriu as portas do seu primeiro estabelecimento no ano de 1766 e que, naquela época, já ocorriam discussões sobre as questões culinárias.

Do já exposto podem-se abstrair duas situações que levam o homem a sair de casa antes da invenção dos restaurantes. A primeira delas está na necessidade ocasionada por estar longe de casa. A segunda situação é aquela provocada pela hospitalidade e cordialidade entre pessoas da mesma classe social. No segundo caso, Savarin (1995) dá uma ideia da cordialidade, das boas maneiras e dos rituais entre grupos sociais iguais em seu livro sobre a gastronomia.

Piero Camporesi (Apud SANTOS, 2005, p. 14) localiza, no *Século das Luzes*, o rompimento com o modo tradicional de se alimentar e o relaciona com o período em que se dá a descoberta da noite.

[...] o tabu da noite foi quebrado pelo Iluminismo, passando a ser um tempo social, surgindo o prazer de consumir o tempo por meio de conversas em torno de uma mesa de alimentos. Para Camporesi, ‘acontece a substituição do tempo da natureza pelo tempo da cultura’, em que ‘nascia uma nova, uma terceira cozinha ao lado de duas antigas e clássicas, a nobre e a popular’, triunfando ‘uma cozinha do olhar, dirigida aos espíritos mais leves e requintados’. (SANTOS, 2005, p. 14).

Completando o raciocínio sobre os aspectos sociais, encontram-se, nos fundamentos da História da Alimentação, escritos por Santos (2005), os sentidos do ato de comer:

[...] a dimensão do ato alimentício não se dá única e exclusivamente pelo seu aspecto nutricional, biológico. O alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanências e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica imposta pela sociedade. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro. Os alimentos não são somente alimentos. Eles são uma atitude ligada aos usos, costumes, protocolos, condutas, situações. (SANTOS, 2005, p. 14).

A invenção do restaurante não abriu necessariamente um novo espaço para comer, pois esses lugares sempre existiram. No entanto, a organização de um novo sistema de receber marcou a vida urbana a partir do século XIX de tal forma que a convivência social ocupou

esses espaços, criando uma nova referência, lugar de convívio, onde as representações sociais são um reflexo interpretativo da sociedade.

Por fim, destaca-se que a palavra restaurante, no sentido que lhe é atribuído hoje, como um estabelecimento comercial, apareceu, pela primeira vez, no dicionário francês, em 1835, no *Dictionnaire* da Academia. (PITTE, 1998, p. 756).

4 COLONOS PARA O BRASIL

A transferência das cortes portuguesas para o Brasil, a partir de 1808, trouxe a administração da colônia de Lisboa para o Rio de Janeiro. Até então, a administração era feita, atendendo única e exclusivamente aos interesses da coroa portuguesa no Brasil. Essa estrutura era baseada na exportação fundamentada no tripé escravidão, latifúndio e monocultura. Portugal articulou um comércio triangular, levando à África tecidos, bebidas, bijuterias, ou seja, coisas de pouco valor na Europa. Esses produtos eram trocados por escravos, que na África também tinham pouco valor, e finalmente, com os navios carregados de homens negros, completava a triangulação, trocando os negros por açúcar brasileiro, que seria negociado em Portugal.

Com a vinda de D. João VI, inicia-se o movimento de colonização para contrapor a estrutura vigente, criar condições para a ocupação dos grandes vazios territoriais e construir novas condições econômicas, políticas e sociais. Com a colonização, o Império pretendia introduzir a policultura, o trabalhador livre e assalariado e a pequena propriedade.

A proposta de colonizar e provocar profundas mudanças na estrutura brasileira trazia consigo outros objetivos. Com as disputas entre Portugal e Espanha e um enorme território para defender, Portugal tinha a necessidade de manter o forte contingente humano para as suas defesas:

[...] a formação de um grande exército pela necessidade de defesa do vasto território onde eram visíveis as dificuldades de controle das fronteiras e conseqüentemente da própria hegemonia; a ocupação dos espaços vazios que propiciasse o desenvolvimento da agricultura, do comércio, da indústria, criando classes sociais intermediárias entre o senhor das terras e o escravo; a substituição da mão de obra escrava pela mão de obra livre, assalariada devido à expansão do movimento abolicionista e à implantação do trabalho livre que desenvolveriam as cidades, estimulariam o comércio e fomentariam a criação de serviços de serviços e infraestrutura, gerando um maior desenvolvimento econômico ao país. (HEREDIA, 1997, p. 32).

Além dos objetivos especificados, constata-se o interesse de branquear a raça, priorizando a vinda de colonos europeus, pois:

[...] havia a clara intenção de branquear a raça, uma política assumida pela elite intelectual brasileira e pelos legisladores do Império, garantindo que os europeus, que viessem colonizar o Brasil, fossem brancos, instalando-se nos núcleos coloniais sob o regime da pequena propriedade como forma de não reproduzir os latifúndios e conseqüentemente seus problemas. (HEREDIA, 1997, p. 32).

A política liberal de D. João VI foi destituindo uma a uma todas as medidas restritivas que imperavam na Colônia. A lei de 16 de dezembro de 1815, elevando o Estado do Brasil à graduação e categoria de Reino, foi a culminância das disposições que tinham garantido o funcionamento do pacto colonial. (COSTA, 1987, p. 75).

Dentro dessas políticas, fica evidente o interesse do governo imperial pelo povoamento das terras devolutas, pelo branqueamento da população “[...] mesmo dos fazendeiros em cujas veias corria o sangue africano: de um lado havia o temor de uma insurreição negra, como em Haiti, e de outro o racismo do século passado, a falar na inferioridade dos negros e mulatos” (DE BONI, 1984, p. 26), pelo aumento da produção agrícola e pelo regime da pequena propriedade.

Durante o século XIX, paulatinamente foram tomadas medidas para dificultar a escravidão, e a mudança do trabalho escravo para o trabalho livre foi uma consequência natural. A Lei n. 581, de 4 de setembro de 1850 (Lei Eusébio de Queiroz), que proíbe a entrada de escravos, estimulou, de forma significativa, a procura de europeus para ocupar o lugar dos negros nas fazendas de café. Essa lei dá um grande incentivo à colonização, pois, com a proibição da entrada de escravos no território nacional, se torna necessário buscar mão de obra para a lavoura cafeeira.

A mão de obra negra foi utilizada desde o começo da ocupação do Brasil e permanecerá utilizada nas mudanças dos produtos e do território e da política imigratória. Com a crise do açúcar, outros produtos foram cultivados para a exportação como, por exemplo, o algodão, o cacau e o fumo. Com a descoberta do ouro, o país passou por uma interiorização, deslocando o centro de atenções do Nordeste para o interior de Minas Gerais. Do Nordeste e de Minas o centro produtor do Brasil foi para o Rio de Janeiro e, na sequência, para São Paulo, com o predomínio das lavouras do café.

Giron (2004) sintetiza, afirmando que, durante o Primeiro Império (1831-1840), ocorreu a colonização sistemática do Brasil. Nesse período, todas as ordens régias são baixadas pelo imperador e ratificadas pela Assembleia e os contratos firmados entre o Império e seus representantes. Somente durante o Primeiro Império (1822-1831) tem início a colonização do Brasil de forma sistemática. As colônias criadas no governo imperial foram uma repercussão das medidas adotadas, o que determinou o fim da entrada de escravos no Brasil. A partir desse período, o governo central começou a organizar, de fato, a ocupação das terras por imigrantes europeus.

Giron (2004) constata que, durante o período regencial (1831-1840), não houve criação de colônias, pois as lutas internas monopolizaram a atenção das províncias e do governo brasileiro. Mesmo assim, em 11 de outubro de 1837, foi aprovada a Lei nº 108, que prevê, no seu artigo primeiro, que todos os contratos para a admissão de colonos no país feitos dentro do país ou no exterior, devem ser escritos.

“A população, que entre 1600 e 1700 subira de 100 mil para 300 mil habitantes, atingiu, no final do século seguinte, 3,3 milhões. Cerca da metade eram de escravos, cujo tráfico intensificara com a procura de mão de obra para o garimpo”. (DE BONI, 1984, p. 13). Depois foi o café, que, embora cultivado desde o início do século XVIII, somente na segunda década do século XIX iniciaria sua marca para a conquista de posição predominante. O café também utilizava a mão de obra escrava, a monocultura e o latifúndio, constituindo um entrave ao desenvolvimento brasileiro. Pinto destaca:

Na medida em que a economia brasileira concentrava-se na monocultura cafeeira e no braço escravo, fácil é compreender a resistência à ideia abolicionista, quer do tráfico quer da própria escravidão, e a repulsa às cláusulas do tratado de 1810 com a Inglaterra, renovadas em 1826 e acrescidas do compromisso de abolir o tráfico em 1830. Aproximando-se aquela data, surgiu naturalmente o problema da substituição da mão de obra. Como prosseguir a lavoura se deixasse de afluir o braço escravo? Não existindo mão de obra branca, e com a mortalidade dos negros, como extinguir a única fonte de braços? (1987, p. 135).

A colonização ganha novo impulso com a Lei Geral n. 601, de 18 de setembro de 1850, quando o governo criou a Repartição Geral das Terras Públicas, que cuidava, a partir de então, da parte técnica da colonização. De Boni (1984, p. 30) destaca que o mais importante dessa lei é que as terras não mais poderiam ser doadas, pois a “[...] compra se tornava o único meio de acesso à propriedade”. Com essa lei, o governo brasileiro organizou o sistema de posse e de obtenção de terras. A terra torna-se mercadoria, com valor de troca. Giron destaca:

Ao se tornar produto, a terra passou a ter seu valor de troca estipulado pelo processo. Para aumentar a procura e o preço da mesma, seria indispensável aumentar o número de possíveis compradores. Os trabalhadores estrangeiros tinham a terra como meta de vida. Quanto mais imigrantes entrassem no país, mais compradores em potencial existiriam. (1996, p. 29).

Giron (2004) esclarece que, com a Lei n. 581, de 4 de setembro de 1850, que julga crime tanto o tráfico de escravos como sua entrada, foi estimulada ainda mais a colonização.

Era necessário buscar mão de obra livre para as lavouras do café. Destaca-se que ambas as leis (581 e 601) aqui mencionadas foram legitimadas praticamente juntas, o que denota a firme intenção do governo brasileiro de empreender a povoação do território brasileiro com colonos.

4.1 Colonização do Rio Grande do Sul

Giron (2004) explica que, em 22 de julho de 1729, o Conselho Ultramarino de Portugal sugeriu ao governo brasileiro que se providenciasse o povoamento do Brasil Meridional com estrangeiros como forma de estancar os avanços dos espanhóis.

A imigração para o Rio Grande do Sul, portanto, está inserida em importantes transformações que ocorreram no Brasil a partir de 1808 com a chegada da família real portuguesa. O Rio Grande do Sul é a província que, pela sua posição estratégica, organizou o maior número de colônias no período imperial.

As disputas entre Portugal e Espanha pelos territórios do Brasil Meridional, Rio Grande do Sul e Santa Catarina, resultaram na vinda de casais açorianos para povoar esse espaço de território em constante litígio. Giron constata que os primeiros a chegarem foram os casais açorianos e destaca que estes são súditos de portugueses que se deslocaram dentro das fronteiras do próprio Império Português. Para eles o Edital de 9 de agosto de 1747 prevê a concessão de um quarto de légua (272 hectares) por casal, vacas, sementes, ferramentas e subsídio em dinheiro. (GIRON, 2004, p. 39).

Dessa forma, o processo de colonização na província de São Pedro inicia-se com a introdução de casais açorianos. Giron (2004) destaca que a colonização por açorianos tem suas fases distintas, ou seja, “[...] a primeira fase ocorrida no período de 1751 a 1759, quando os açorianos substituem os índios das missões no trabalho agrícola”. A segunda fase é estabelecida pelo ano de 1763, em que ocorre uma dispersão dos mesmos por causa da invasão castelhana. Mesmo assim, em 1780, a população formada pelos açorianos representa 55% da população gaúcha e está distribuída pelas terras de Rio Grande, Viamão, Triunfo, Santo Amaro e Rio Pardo. Após a dispersão ocorrida em 1763, vai estar em Estreito, Santo Antônio da Patrulha, Taquari e Cachoeira.

A colonização com os açorianos mostrou-se insuficiente para suprir a demanda das necessidades da província. Entre os anos de 1822 e 1830, foram fundadas sete colônias

imperiais, sendo que cinco estavam no Rio Grande do Sul. A prioridade de criar colônias no Sul demonstra a preocupação com a ocupação do território meridional.

Além disso, Giron (2004, p. 40) percebe que a independência do Brasil traçou novo perfil à questão da colonização, pois “[...] não é mais possível contar com colonos portugueses e nem com as tropas portuguesas”. Dentro da lógica da independência, fica evidente que colonos dos países que tinham colônias nas Américas não eram bem-vindos para a colonização e tinham a sua entrada vetada no país.

A opção pendeu principalmente para o lado dos prussianos, completando o contingente com hessenianos, pomeranos e bávaros. De Boni e Costa (1991) destacam que eles tiveram uma situação privilegiada, diante do que mais tarde seria oferecido aos imigrantes italianos, com a distribuição gratuita de sementes, ferramentas e terras. Exemplo disso é a Real Fitoria do Cânhamo e do Linho, que, durante os anos de 1824 e 1835, doou aos 5.350 imigrantes alemães 77 hectares de terra para cada família.

Giron (2004) diz que os colonos alemães deviam servir ao exército brasileiro e, dessa forma, segundo os anos de serviço, podiam ampliar a propriedade, além de receberem soldo como pensão. Essa colonização oferecia braços para o exército e para as lavouras, que foram criadas nas pequenas propriedades situadas na Encosta Inferior do Planalto e na Depressão Central, como São Leopoldo, Novo Hamburgo e Estrela. Outras colônias alemãs foram também criadas, como é o caso de São João das Missões, em 1825, Três Forquilhas, em 1826, e, naquele mesmo ano, a de São Pedro de Torres, como forma de povoar o litoral gaúcho ainda despovoado. Com a Guerra dos Farrapos, ficou interrompida, por dez anos, a criação de novas colônias. Após o término dessa luta, em 1846, foram criadas outras colônias até 1860, tais como São José do Hortêncio e Feliz, Mundo Novo, Bom Princípio e Santa Maria do Pinhal.

Segundo Giron (2004), a colonização alemã seguiu por dois caminhos: a Encosta Inferior do Planalto (1) ou o Vale do Rio Jacuí (2). Em 1848, foi fundada a Colônia do Caí, em 1849, a de Santa Cruz e, um pouco mais tarde, Candelária, Estrela e Lajeado. Em 1854, foi criada a Colônia de Nova Petrópolis.

Com o sucesso obtido da Colônia de São Leopoldo (1824-1830), o Império, como proprietário das terras devolutas, resolveu doar terras para as províncias para que elas planejassem os projetos colonizatórios. Após algumas experiências com armadores particulares, que não deram resultados, obrigou-se o governo imperial a indenizar a província e tomar para si novamente a colonização. E, em 1875, retomou o projeto de ocupar 32 léguas

quadradas³ (GIRON, 2004, p. 40) na Encosta da Serra, além de criar uma terceira colônia à qual deu o nome de Fundos de Nova Palmira, posteriormente modificado para Colônia de Caxias. Após a bem sucedida experiência com os imigrantes alemães em São Leopoldo, a província solicitou, em 1869, a concessão de mais duas glebas de terra e o pedido foi atendido em 1870. “Em 24 de maio do mesmo ano, o Presidente da Província criava as colônias de Dona Isabel (que a República batizou de Bento Gonçalves) e Conde D’Eu (Garibaldi), localizadas na Serra Geral, ao longo do caminho que levava do rio Maratá ao rio das Antas”. (DE BONI, 1991, p. 72).

Giron (2004) diz que, no período que compreende os anos de 1885 até 1906, entraram no Rio Grande do Sul aproximadamente cem mil imigrantes de várias origens e que os italianos correspondem a 50 % desse total, ou seja, estimam-se cinquenta mil imigrantes italianos nesta província. Do número de imigrantes italianos que entraram no Brasil, 16 % do total vieram para o Rio Grande do Sul e a maioria estabeleceu-se em São Paulo.

A colonização também é concomitante nas suas duas expressões: a urbana e a agrícola. A esse respeito é interessante observar que De Boni e Costa (1991) apontam que a conhecida divisão italiana teria seus reflexos aqui no Brasil, seguindo uma tendência mundial, no caso urbano, como destaca o texto abaixo.

Em Porto Alegre, onde o grupo foi melhor estudado, percebe-se que a pátria não foi motivo suficiente para estabelecer elos de união entre as pessoas. Elas sentiam-se napolitanas, calabresas, genovesas, lucanas, vicentinas, mas não italianas. As associações que surgiram, e não foram poucas, selecionavam os indivíduos pela proveniência regional ou pelo status social, mais que pela ‘italianidade’. (DE BONI; COSTA, 1991, p. 80).

Porém, no caso agrícola, verificou-se a particularidade no processo de aculturação, como se constata a seguir:

Entrementes, por uma série de fatores, a imigração agrícola, à qual agora nos atemos, tornou-se um caso único: trata-se da colônia mais italiana do mundo. Nela, após mais de um século, conservam-se ainda a língua e os costumes dos antepassados. (DE BONI; COSTA, 1991, p. 90).

³ Uma légua = 6.600 metros de comprimento (GIRON, 2004).

Diante do exposto, percebe-se que os imigrantes da região, mesmo distanciados das origens, conservaram costumes e desenvolveram meios para sobreviver, criando mecanismos para prosperar. As habilidades artesanais supriram, ainda que de modo rudimentar, muitas ferramentas. Essas constatações se mostram relevantes para este estudo, visto que permitem a compreensão das permanências culturais implícitas na comida.

De Boni e Costa (1984) apontam que a situação que os imigrantes italianos encontraram no Rio Grande do Sul, no fim do século XIX, era bem diferente daquela anteriormente encontrada pelos imigrantes alemães. Em 1870, a província contava com uma população de 440 mil pessoas distribuídas em 28 municípios. O estado possuía 87 mil quilômetros quadrados de terras devolutas entre as regiões da Encosta Superior do Nordeste e o Alto Uruguai. Já possuía estradas de ferro e navegação fluvial, comunicação através de rede telegráfica e contava com bancos. Além da pecuária, tinha uma produção agrícola iniciada pelos colonos alemães.

Os principais grupos europeus que vieram para o Rio Grande do Sul foram os alemães, os italianos e os poloneses. Herédia e Giron destacam que os únicos, entre as diversas etnias que vieram colonizar, que entraram em contato com a industrialização e um estado organizado, foram os italianos, e essa experiência é relevante para a compreensão da prosperidade das colônias e, de forma especial, de Caxias do Sul.

Em 1920, constata-se a europeização da população do Rio Grande do Sul, resultado da política de colonização iniciada por D. João VI e continuada pelos governos imperiais e republicanos.

Tabela 1 – População das colônias do Rio Grande do Sul-1922

Nacionalidade	Habitantes	Percentual
Luso-brasileira	120.000	13%
Alemã	379.000	41%
Italiana	295.000	32%
Polaca/Russa	74.000	8%
Outras nacionalidades	56.000	6%
Total	924.000	-

Fonte: Giron (2004, p. 193).

Giron (2004, p. 194) destaca que, entre os anos de 1822 e 1914, foram mais de cento e setenta as colônias criadas no Rio Grande do Sul. Essas colônias podiam ser administradas

por um empreendimento particular ou oficial. As oficiais foram em número de trinta e sete. Abaixo a mesma autora (2004, p. 194) destaca as chamadas antigas colônias que foram fundadas entre os anos 1875 e 1877.

COLÔNIA	FUNDAÇÃO	ATUAIS MUNICÍPIOS
Caxias	1875	Caxias do Sul, Farroupilha, Flores da Cunha, São Marcos, Nova Pádua e Otávio Rocha
Conde D'Eu	1875	Bento Gonçalves, Monte Belo do Sul e Santa Tereza
Dona Isabel	1875	Garibaldi, Coronel Pilar e Carlos Barbosa
Silveira Martins	1875	Santa Maria, Cachoeira do Sul, Teutônia e Silveira Martins

Quadro 1: Colônias oficiais -1875-1877

Fonte: Giron, (2004, p. 193).

4.2 O Campo dos Bugres e a prova do queijo serrano

Atualmente, Caxias do Sul é uma das principais cidades do estado do Rio Grande do Sul por seu desenvolvimento econômico. Localiza-se na Encosta Superior do Nordeste do Rio Grande do Sul e possui terreno alto e acidentado. A cidade não possui um grande rio, mas o seu terreno é rico em vertentes, fontes e arroios. A sede do município está assentada no divisor de águas entre as bacias dos rios Caí e das Antas. Caxias do Sul insere-se no bioma da Mata Atlântica onde predominava a mata com araucárias. Geologicamente é formada por solos formados por derrames basálticos, com camadas de arenito. O solo caracteriza-se por ser ácido e pedregoso. A região apresenta uma altitude média de 700 metros. O clima da cidade é temperado e a temperatura média anual é de 16,5° C. A média de precipitações fica em torno 1.915 mm, sendo que o município está na zona mais chuvosa do estado.

Em relação à história política, para Machado (2004), ela pode ser dividida em três fases, ou seja, a fase colonial (1), que foi do ano de 1875 a 1884, tendo sido dirigida pela Comissão de Terra; a fase distrital (2) ocorreu de 1884 a 1890, período sob a administração de São Sebastião do Caí, e a fase municipal (3), que teve início em 1890.

Para facilitar a visualização do início do processo de colonização, construiu-se um esquema com a cronologia do município, que começa com a localização da clareira dos Campos dos Bugres, em 1864, até a posse do primeiro intendente, em 1892. Após a cronologia, aprofundam-se duas questões fundamentais para este trabalho, o artesanato na

sede Dante, ou seja, o conhecimento trazido pelos imigrantes e as práticas alimentares dos colonos.

4.3 A prova do queijo serrano – 1864

Antônio Machado de Souza,⁴ natural da cidade de Montenegro, era acostumado a caçadas e conhecia bem a região, por isso empreendeu uma jornada com o objetivo de encontrar um caminho que ligasse Montenegro a São Francisco de Paula, evitando a longa rota de Laguna. Iniciou o projeto em 1864, saindo do Arroio dos Franceses, no Maratá (Montenegro), onde viviam os irmãos Brochier, João Honório e Augusto. Os irmãos Brochier pediram ao desbravador Antônio que, na volta da expedição, trouxesse um queijo serrano como prova da façanha. Gasperin descreve o que a expedição encontrou quando chegou à clareira:

A pequena “bandeira” embrenhou-se na floresta, galgou montanhas, dando a uma delas o nome de “morro dos cavalos”, por ter perdido diversos animais na difícil escalada. Depois de penosos dias de viagem, encontrou uma clareira no meio da mata. No local havia dois montículos de terra que pareciam fornos abandonados, havia também ranchos construídos com folhas de taquara. Pelo chão, cascas de pinhões, sabugos de milho e ossamentos de cavalo. (1989, p. 65).

A excursão permaneceu alguns dias no local, anotando os detalhes do lugar, e concluiu que se tratava de um lugar que servia de acampamento aos bugres, por isso a denominação de “Campo dos Bugres”. (GASPERIN, 1989, p. 66). Seguiu viagem em direção a São Francisco de Paula de Cima da Serra e foi dar na fazenda de Manoel Firmino, onde se abasteceu de mantimentos para a volta, além de levar na bagagem queijo serrano como prova do sucesso da empreitada. A expedição durou 51 dias de viagem e retornou à localidade de Maratá onde novamente foi recebida pelos irmãos Brochier, que conseguiram o queijo serrano como prova da empreitada bem-sucedida.

1870 – Em 9 de fevereiro, o Governo Imperial autorizou o Ministro de Negócios da Agricultura, Comércio e Obras Públicas a ceder ao Governo da Província de São Pedro do Rio Grande do Sul enorme gleba de terras devolutas de solo totalmente montanhoso. Era

⁴ Não foi possível encontrar maiores informações sobre Antônio Machado de Souza.

presidente da província o Dr. João Sertório, que decidiu chamar Luis Antonio Feijó Junior para a tarefa de colonizar as terras devolutas da Serra Geral. Outra expedição foi organizada e Antônio Machado de Souza foi convidado a participar como vice-chefe da expedição por causa da sua experiência anterior, em 1864. (GASPERIN, 1989, p. 68).

Ao chegar ao “Campo dos Bugres”, permaneceu por quatro dias, explorando o solo, estudando a natureza e recolhendo amostras do solo para análises e viabilidades de plantio.

O governo contratou Caetano Pinto e Irmãos e Holweissig e Cia. Para introduzirem 2.000 imigrantes por ano. Organizou também duas Comissões de Terras e Colonização para organizar o empreendimento. Cada Comissão devia, além de demarcar e lotear as terras, levantar barracões para alojar os imigrantes, que serviriam de abrigos até a construção das casas próprias no lote definitivo.

Uma Comissão ficou mais a leste em direção ao “Campo dos Bugres”, partindo do porto do Rio Caí. Essa Comissão fixou acampamento na dita primeira légua da demarcação, hoje Nova Milano. A sede recebeu esse nome porque a maioria provinha de Monza e de Milano. Foram quatro anos de estudo, demarcações, loteamentos, subidas e descidas da Serra com cargueiros de mantimentos e utensílios, de sorte que a região já apresentava ares de “habitada”.

A outra Comissão partiu de Montenegro, via Maratá, e fixou-se num lugar que era conhecido por Cruzinha. A cruz encontrada naquele lugar marcava o lugar onde havia sido enterrado um tropeiro de Lagoa Vermelha. Nesse lugar nasceu Bento Gonçalves.

1872 – Embora 1875 seja o ano mais usado para marcar o início da segunda fase da imigração no Brasil (1850-1930), Giron (1977, p. 30) afirma que “[...] os imigrantes chegaram a Caxias do Sul no período que vai de 1872 a 1913, podendo-se afirmar que a região colonial começou a ser colonizada de 1872 e não a partir de 1875 como tradicionalmente se supunha”. Destaca-se que a colonização é anterior à vinda dos italianos, de tal forma que se pode perceber que:

[...] a chegada dos imigrantes italianos à antiga colônia de Caxias se deu 1872. No travessão Santa Tereza, os imigrantes se fixam a partir de 1876, não existindo registro de chegada em data anterior a 30 de maio de 1876. O ano de 1875 marca, realmente, o início da imigração italiana no Estado Rio Grande do Sul. Porém, em termos de centenário da colonização do município de Caxias do Sul, esta data não é exata. Se for considerado o início do povoamento, o centenário foi completado em 1872, quando da chegada dos boêmios na Forqueta. Se for considerado o povoamento da região urbana, os 100 anos foram completados em maio de 1976. (GIRON, 1977, p. 33).

1874 – Um ano antes da chegada dos imigrantes italianos, já estavam radicados 54 colonos de origem alemã. Os primeiros italianos que chegaram, foram colocados ao lado dos colonos alemães na 1ª légua. Sucessivamente os lotes foram sendo ocupados em ordem, ou seja, os lotes da 2ª légua, depois os da 3ª légua, a seguir os da 4ª e os da 5ª.

1876 – As terras do atual município foram distribuídas a partir desse ano. Feijó Junior ponderou, junto aos órgãos do governo imperial, que Nova Milano ficava na extremidade da área demarcada para a colonização e que o certo seria ficar no centro, isto é, no Campo dos Bugres. Diante disso, o governo transferiu a Diretoria de Terras e Colonização de Nova Milano para o Campo dos Bugres. Na metade desse ano, as primeiras cinco léguas já estavam ocupadas. Imigrantes trabalharam na abertura das estradas. “Os que tinham profissão, como pedreiros e carpinteiros, ganhavam 1.500 réis por dia e os demais 1.000 réis”. (GASPERIN, 1989, p. 76).

No ano seguinte, a nova sede recebeu o nome de Caxias.

A clareira do Campo dos Bugres compreendia a seguinte área, hoje ruas: a leste Rua Marechal Floriano; ao norte Rua Ernesto Alves; ao sul Rua Os Dezoito do Forte; ao oeste Rua Feijó Junior. Com a transferência da sede, a Diretoria de Terras e Colonização acampou com sua barraca-escritório no lote nº 10, esquina Júlio e Castilhos e Moreira César. O almoxarifado foi instalado na hoje esquina Pinheiro Machado com Coronel Flores. O barracão para abrigar os imigrantes foi situado na quadra nº 115 da Rua Ernesto Alves. (GASPERIN, 1989, p. 75).

1878 – A área de Caxias do Sul era de 13 léguas quadradas, contava com 800 famílias (3.315 pessoas). A zona urbana contava então com 10 casas de comércio de secos e molhados, duas carpintarias, duas ferrarias, duas sapatarias, uma oficina de alfaiate e uma barbearia. Em Nova Milano, funcionava um moinho a vapor e, nas léguas 5ª, 7ª e 9ª, três outros movidos a água. Na sede, havia um sacerdote, um médico e dez soldados comandados por um sargento. (GASPERIN, 1989, p. 75).

1882 – Os limites de Caxias do Sul eram: ao Norte pelos Campos de Cima da Serra e pelo Rio das Antas; ao Sul pelas Colônias Nova Palmira, Nova Petrópolis e Picada Boêmia; ao Leste pelos Campos de Cima da Serra; ao Oeste pela Colônia D. Isabel e Terras de Luís Antonio Feijó Junior (Colônia Sertorina) e pela Sesmaria Machado. (1989)

1884 – Nesse ano e no dia 12 de abril, a Coroa Imperial do Brasil anexou a Colônia de Caxias ao município de São Sebastião do Caí, com a denominação de 5º Distrito.

Destaca-se que o mapa estatístico desse ano demonstra que a sede possuía inúmeros artesãos. Giron chama a atenção para esse fato, pois diz que, em apenas 9 anos, seria difícil

surgirem tantos artesãos. “A única explicação plausível é que os mesmos tenham vindo já com algum preparo técnico e habilitações artesanais. Entre os 257 habitantes da sede Dante, que constituíam a população masculina adulta da vila, 100 possuíam ofício, que não o de agricultor.” (GIRON, 1997, p. 34).

1886 – No dia 30 de outubro, João Muratori foi nomeado primeiro subintendente de Caxias como 5º Distrito de São Sebastião do Caí.

1890 – No dia 20 de junho, o Governo do Estado aprovou a emancipação de Caxias, transformando o distrito em município independente. O governador General Candido José da Costa (governador por poucos meses) nomeou, no dia 20 de junho de 1890, uma junta administrativa provisória formada por Ernesto Marsiaj, Angelo Chitolina e Salvador Sartori.

1892 – Foi empossado, no dia 1º de agosto, o primeiro intendente de Caxias do Sul, Antonio Xavier da Luz, natural do município de Santo Antônio da Patrulha. Sua escolha foi feita pelo Governo do Estado.

4.3.1 O artesanato na Sede Dante



Figura 2: Bortolo Pessin esculpindo a pia batismal da Igreja Na. Sra. de Lourdes
Fonte: Arquivo da autora.

Herédia (1997) destaca, em seu livro sobre o processo de industrialização no Rio Grande do Sul, que, embora a grande maioria de imigrantes fossem agricultores, não foram poucos os registros de profissões encontrados nos relatórios da Província. Giron (1979) concorda, pois observa que, na sede Dante, ficaram estabelecidos os artesãos diferentemente dos agricultores, que se fixaram no meio rural. “Os imigrantes, com suas profissões e seus ofícios, transferiram para a colônia todos os hábitos e costumes da Itália [...]”. (p. 34).

O conhecimento do artesanato permitiu que a cidade ludibriasse as dificuldades técnicas iniciais e fabricasse suas próprias soluções. Desde o início da colonização, a vocação artesanal do imigrante italiano amenizou os efeitos que o isolamento poderia fazer nos avanços desta cidade.

No quadro com a relação de ofícios e profissões da Colônia de Caxias em 1884, evidencia-se a diversidade de artesãos.

Profissão	Nº
Negociantes	25
Tropeiros	6
Professores	5
Padeiros	4
Oleiros	2
Santeiros	1
Músicos e Pintores	3
Amolador	1
Açougueiros	3
Relojoeiros	1
Engenheiro	1
Sapateiros	8
Carroceiros	2
Hoteleiros	6
Fabricantes	2
Ferreiros	5
Alfaiates	3
Tanoeiros	2
Pedreiros	5
Seleiros	2
Carpinteiros	11
Pedreiros	5
Escriturário	1

Fonte: GIRON, 1997, p. 33.

Brunello, citado por Machado, classifica os imigrantes italianos em três grupos distintos quanto às suas habilidades e conhecimentos.

[...] o primeiro grupo pertencia aos que trabalhavam diretamente na terra, cultivando produtos agrícolas; o segundo grupo pertencia aos que moravam nas aldeias e conheciam ofícios diversos, e o terceiro grupo era formado pelos trabalhadores andarilhos, que se dedicavam a fazer tudo, como concertos em geral e pequenas tarefas. (BRUNELLO, apud MACHADO, 2001, p. 80).

Machado (2001) diz que se pode concluir que, embora o objetivo da colonização na região fosse a criação de unidades agrícolas de produção, os conhecimentos artesanal e fabril trazidos por um grupo significativo de imigrantes italianos, aliados ao isolamento a que foram submetidos durante as primeiras décadas de sua chegada, possibilitaram que surgissem estabelecimentos destinados às mais variadas atividades, como funilarias, carpintarias, olarias, ourivesarias, fábricas de cadeiras, de cerveja, de tecidos, moinhos, etc.

“Há quem diga que o vinho e a culinária italiana foram duas iscas que serviram para transformar a colônia, longe de qualquer aglomerado de população, num celeiro de progresso”. (MACHADO, 2001, p. 79).

Considerando-se a importância que o tema artesanato tem para a cultura e desenvolvimento da região de Caxias do Sul, transcreve-se o registro completo e *ipsis litteris* de parágrafos de Azevedo (1994) do seu caderno de pesquisa sobre artesanato, isolamento e contatos:

Ernesto Pellanda, “Imigração e Colonização”, retirada da Enciclopédia Rio-Grandense, 1º vol., o Rio Grande antigo, Editora Regional Ltda., Canoas – R.G.S., Brasil (1956).

Artesanato, fonte da indústria, página 146. Desafogo do isolamento de Caxias ao inaugurar-se a estrada de ferro em 1910, página 144. [...] As indústrias aqui são, na sua opinião [Stuart Rotwell, da Syracuse U., N.Y.], resultado do isolamento da região; os primeiros colonos não podiam importar porque não havia transportes e não havia dinheiro. Começavam a fabricar vinho para seu uso e tecidos; os artífices faziam certos artigos. Na falta de moeda, trocavam por mercadorias. As fábricas começavam como atividades individuais; depois constituíam negócio de família; finalmente aceitavam sócios e aumentavam. (AZEVEDO, 1994, p. 315).

Azevedo (1994) constata que o desenvolvimento industrial da zona de imigração italiana é muito maior do que o dos alemães e que, além disso, estes estão próximos dos portos e dos lugares de escoamento de produção. Assinala ainda que isso é interessante para “[...] desmentir a pretenciosa indolência dos latinos e, em parte, a suposta superioridade de visão econômica de que gozariam os povos protestantes sobre os católicos”. (p. 36).

De Boni e Costa (1984) afirmam que o artesanato rural de transformação de gêneros foi destruído pela competição da empresa capitalista moderna. Entretanto, o artesanato de

ferreiros, serralheiros, funileiros, ente outros, que era voltado para as necessidades mais imediatas da região, desenvolveu-se até o período da Primeira Grande Guerra, diferentemente da Metalúrgica Eberle, que, desde cedo, ficou mais conectada a outros mercados, em detrimento do local. Os autores destacam ainda que somente com a chegada da Segunda Grande Guerra é que as empresas se firmaram como indústrias modernas, ligadas também, a partir desse momento, ao mercado nacional.

Destaca-se da tese de Limeira Tejo, citado por De Boni e Costa (1984), que “[...] a longo prazo foram exatamente as velhas empresas artesanais que asseguram à região seu lugar no contexto industrial do Estado”.

4.4 Alimentação

Para conhecer a comida dos imigrantes, é necessário saltar constantemente entre diversos textos, entre um autor e outro, entre dois continentes, entre duas ou mais idades históricas e ir além da Europa Medieval, como, por exemplo, é o caso da polenta, prato emblemático da cozinha camponesa. É preciso compreender a alimentação dos imigrantes e descendentes de italianos, dentro da complexa divisão histórica regional da península italiana, muito antes de esta ter sido unificada e, além disso, compreender a secular fome do camponês europeu.

Montanari (2008) chama a atenção para o fato de que a fome de muitos e a abundância de poucos dificilmente levam às mesmas escolhas. Destaca outra característica, que a alimentação do camponês italiano é tão regional quanto era a fragmentação da península. Isso resultou numa alimentação diversificada, e aponta que essa diversidade pode ser encontrada no receituário publicado, em 1891, por Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene*. Esse receituário tinha o objetivo de unificar a Itália pelo viés culinário inspirado pela recente unificação da nação italiana. Nesse livro, nem todas as regiões foram representadas, mas as escolhas de Artusi, segundo Camporesi, citado por Montanari (2008), foram vencedoras. Esse autor ainda destaca que a força da cozinha italiana está justamente na sua regionalidade e constata que “[...] a fraqueza da Itália-nação transformou-se, com o tempo, em um ponto forte”. (2008, p. 141).

Nota-se que os alimentos têm uma função e que cada alimento ocupa um lugar que também pode definir uma classe, tal como comida de rico e comida de pobre, comida do

nobre e comida camponesa, e, quanto ao gênero, tem-se a comida de panela ligada ao feminino e assados ao símbolo da masculinidade. A organização e as preferências das comidas não estão reunidas ao acaso, pois “[...] os alimentos não são células errantes reunidas de modo casual, mas unidades de significados que interpretam um papel preciso no sistema alimentar”. (MONTANARI, p. 151, 2008). Tanto na alimentação do pobre como na do rico, cada prato faz parte de uma organização ou de uma estrutura que identifica a região de pertença. No caso deste estudo, as populações do Norte da Itália, especialmente da região do Vêneto. Pouco tempo antes de os italianos se aventurarem a migrar para o Brasil, tinham passado por profundas dificuldades alimentares em decorrência de terem retirado do seu prato alguns complementos. Montanari (2008, p.168) observa:

As polentas, assim como o pão, frequentemente acompanham carne e verduras no prato: se faltam carne e verduras, o menu fica capenga e indica que alguma coisa não funciona (no século XIX e no início do XX, a propagação da pelagra entre os camponeses italianos do norte deveu-se à falta de alguma complementação à polenta de milho).

Assim a compreensão da comida dos imigrantes deve partir da compreensão da fome, da carestia e do aumento populacional. Essas experiências, pelas quais os imigrantes passaram, com consequências gravíssimas do ponto de vista da saúde, fizeram da lenda do país da *Cocagna* um ideal a ser alcançado e justificam a força da lenda junto a essas populações. Também se pode encontrar no livro *Naneto Pipeta*, de Aquiles Bernardi, a tão sonhada abundância, onde o sonho de comer muito, de fartar-se, está implícito em cada linha, ou melhor, é explícito.

Na colônia formada pelos imigrantes italianos na Serra Gaúcha, o momento das refeições é dividido em três momentos: *La colacion*, que é o matinal; depois vem *El disnar*, que corresponde ao almoço, e *La cena*, que é a janta. De Boni e Gomes (1983), através de inúmeras entrevistas, destacam como era o consumo dos imigrantes durante o dia de trabalho. Assim se percebe que, com poucas variações, levavam o vinho junto para a roça. Alguns tomavam um chá ou outra bebida antes de sair e outros nem comiam. Mais tarde, alguém levaria a *colacion*, que consistia de salame e pão, polenta e vinho. Ao meio dia, o almoço tanto podia ser na roça: polenta, pão, uma garrafa de vinho, salame, ou dirigir-se para casa para fazer a refeição, quando o trabalho era perto de casa. Os entrevistados salientam que, no domingo de trabalho, a comida era especial, havendo macarronada, *massa suta*, nhoque,

anholine, galinha, polenta, salada. Em relação à janta, citam o *menestrone*, sopa feita de massa e feijão, que poderia ser acrescida de moranga e batatinha. Além disso, havia o *radicci*, temperado com vinagre, sal, azeite, pão, polenta, queijo e salame.

De Boni e Costa (1984) destacam que o colono utilizava o critério lunar para determinar o que seria plantado. Com base nesse conhecimento, as hortaliças, os cereais e os tubérculos eram plantados na lua minguante, pois, se fossem plantados na lua cheia, produziriam muitas folhas. As hortaliças das quais se consumiam as folhas podiam ser plantadas durante a lua crescente. Os autores realçam que a lua minguante era a mais recomendada também para matar o porco, a fim de que a carne não estragasse. O dia escolhido devia ser fresco, evitando os dias quentes, pois o processo de preparo da carne costumava levar um dia inteiro. A água provinha da abertura de poços caseiros detectados através do processo de vara, que indicava o lugar certo em que poderia ser instalado um poço. De Boni e Costa (1984) afirmam que a horta era um elemento que não poderia faltar à culinária italiana, muito embora ficasse em segundo plano em relação aos trabalhos da lavoura.

A falta de horta, especialmente no começo, levou ao consumo de hortaliças silvestres, sendo comum cozinhar ou preparar, em salada verde, dente de leão, o famoso “*pizz-can col lardo*”, maravalhas (*artizoi*). A língua-de-vaca, a batata de cipó unha-de-gato, o dente de leão e a maravalha também era preparados cozidos. Os caramujos eram presos e alimentados por alguns dias, com farelo de trigo para serem purificados. Depois disso eram preparados e aproveitados. (p. 133).

Os autores alertam para o fato que esses pratos, os pratos da necessidade, eram preparados no recesso do lar quando não houvesse visitas de estranhos, o que denota receio de expor a sua comida, destacando que os colonos praticamente só compravam sal, açúcar e café. Além disso, identificaram uma mistura muito apreciada e conhecida por *el pesto*, que vem a ser um picadinho feito à base de toucinho, cebolinha verde, salsa e sal, que era usado como tempero de feijão, sopas e hortaliças diversas. O *pesto* era feito com o auxílio de uma machadinha sobre uma tábua de madeira, depois era frito na *padela* (frigideira).

Passados os primeiros momentos de dificuldades da imigração, o colono logo tratou de adaptar-se à nova realidade e à nova terra. As principais culturas na pequena propriedade eram a uva, trigo e milho. O feijão, linho, cevada, lúpulo, hortaliças, frutas, noqueiras, centeio, batata e oliveira representavam as culturas secundárias. Esse projeto agrícola caracterizou-se pela policultura executada pelo trabalho familiar. Essa sistemática predominou

em toda a região e, por causa da sobrevivência, os imigrantes logo trataram de produzir sua alimentação.

Os camponeses italianos trouxeram da Itália a comida da sua região, do seu território. Essa regionalidade também pode ser percebida pelo conceito que os imigrantes trouxeram da Itália de cardápio de rico e de cardápio de pobre, ou seja:

[...] o que era mais comum na Itália, como polenta, salame, queijo e carne de porco, tornou-se aqui o prato do dia a dia, a comida de pobre. O que era menos comum, como massas, pão, risoto, carne de gado e de frango, passou a integrar a refeição social e o prato dominical. (DE BONI; COSTA, 1991, p. 156).

Destaca-se, dessa forma, que a polenta, a carne de porco e o vinho eram a presença diária na alimentação do colono e que, aos domingos, eram reservados os pratos especiais, tais como a sopa de *agnolini*, os frangos e a carne de gado. Em relação às hortaliças, os autores concluem que, por falta de sementes, muitas hortaliças desapareceram do cardápio do colono, mantendo-se a couve e o *radicci*. Outros alimentos foram integrados à dieta, como o pinhão, a batata-doce e o feijão preto. Além disso, o hábito de possuir uma vaca permitiu um grande consumo de leite.

Como, desde o início da colonização, foram plantadas videiras, manteve-se o hábito de ingerir vinho durante as refeições. De Boni e Costa (1991, p. 156) enfatizam que o milho foi o produto mais importante, pois “[...] graças a ele havia a polenta; alimentavam-se os animais de trabalho e de leite; tratavam-se as galinhas e engordavam os porcos.”

Alguns alimentos foram associados ao lazer, como é o caso do pinhão, que resultava na sapecada. A sapecada nada mais é do que o pinhão assado nas brasas resultantes do fogo das grimpas. Mas o pinhão também era consumido cozido na água ou assado sobre a chapa do fogão a lenha. Outro alimento do lazer eram as passarinhadas, destacadas por De Boni e Costa (1984, p. 134), pois “[...] foram um grande motivo sociológico de festas e motivadoras de solidariedade comunitária”.

Emblemática era a polenta, que estava presente na alimentação do colono, pelo menos duas vezes por dia. É considerado um daqueles alimentos de preenchimento a que se refere Montanari. Essa comida está descrita por De Boni e Costa (1984) como a “Mosa”, que era a mistura de água, leite, farinha de milho e sal. Acrescentavam queijo ralado e serviam com outras misturas. Além da “Mosa”, destacam a polenta primitiva da seguinte forma:

Com a instalação dos primeiros monjolos, antes da instalação dos moinhos de mó de pedra, produzia-se ao pilão farinha de milho grossa e misturada com farelo. Para sua utilização fazia-se necessário peneirá-la, para separar o farelo. Com este tipo de farinha começou a polenta primitiva, como antecedente da atual. Consistia em farinha de milho, moída no pilão, colocada dentro de um pano em forma de saco e fervida com sal. Na fervura, a água ia penetrando na farinha e formava um tipo de pudim bastante consistente. Retirava-se o saco da panela, deixava-se escoar a água e servia-se este preparado. Era a polenta primitiva. Às vezes, no interior dessa polenta, sobrava farinha que não recebera água e não se transformara em polenta. [...] colocava-se este preparado à mesa, desatava-se o pano e as pessoas serviam-se dessa polenta-esférica, que estava cozida em toda a circunferência. A farinha que sobrava no centro era recolhida, secada e servia para a nova polenta. (p. 135).

Os autores perceberam ainda outra variação de fazer a polenta, em que a mistura de farinha de milho com água e sal era cozida sobre as cinzas e brasas. Herédia (1997) destaca que a polenta estava presente em pelo menos três refeições como prato principal e que esse costume foi trazido da Itália, onde ela era a base da alimentação da classe agrícola.

Segundo De Boni e Costa (1974, p. 54), os alimentos preferidos dos imigrantes eram o pão, massas e polenta e gostavam de comer bem. Um relatório apresentado também relaciona alguns alimentos consumidos pelo colono, entre eles o café, *le pape*, *la polenta*, *i capussi agri*, que é também chamado de *crausi*, açúcar e *il riso* (arroz). Ainda descrevem as sopas, que podiam ser de feijão e massas:

As comidas, além das conhecidas, em outras regiões, como *menestra de fasoi* e *taiadele*, isto é, *sopa de feijão e massas*. Comia-se, quase diariamente, carne de porco em geral, *Lessa*. A carne conservava-se fechada em tinas de madeira. Outra maneira era pôr a carne em espetos, na cozinha, sobre as traves. Era um tipo de charque (*La carne fumata*). [...] Fazia-se sopa de *fregoloti*: massa informe, tipo migalhões, feitos a mão. Outras massas: *Bídoli*, *I fidelini*: eram massas finas. *I gnochì* também eram conhecidos. [...] o que mais apreciávamos era *La pana* (nata), com melado e pão. *La poína* conhecida em outros dialetos e provém do *scolo* (soro) com sal: tipo requeijão. (DE BONI; COSTA, 1974, p. 54).

O vinho feito em casa é sempre lembrado em todos os depoimentos, pois a maioria das refeições era acompanhada pela bebida, e ainda enfatizam que “[...] guardávamos o vinho em pipas, no porão da casa. Era vinho feito de uvas mesmo, não esta química que está por aí!” (COSTA, 1974, p. 54)

4.4.1 Gênero e trabalho

Os imigrantes italianos receberam lotes de terra onde o tamanho variava de 5 a 100 hectares, sendo que 65 % dos lotes tinham uma área entre 15 e 35 hectares. O critério que determinava o tamanho estava ligado à proximidade de núcleos urbanos. Os imigrantes eram

recebidos pela Comissão de Terras, ligada ao Ministério da Agricultura, que organizavam as colônias. (GIRON, 2008).

Nas colônias da Serra Gaúcha, o trabalho e a produção eram realizados pela mão de obra familiar. A divisão do trabalho entre os membros da família era desigual, pois a mulher realizava a maior parte das atividades não lucrativas e era afastada das atividades principais, donde saíria a renda da colônia. A mulher tinha o horário mais extenso que o homem porque algumas tarefas, como a de tirar leite, exigiam que fossem realizadas antes de o sol nascer, e era a última a deitar-se. E a autora sintetiza que “[...] à mulher cabiam os trabalhos não lucrativos da propriedade e ao homem as atividades que proporcionavam rendimento”. Giron distingue a atuação da seguinte forma:

Ao homem cabiam três papéis: o de proprietário da terra, de chefe da família e de dono da casa. À mulher cabia o papel de mãe, de doméstica e de auxiliar geral. Aos filhos cabiam a obediência e o trabalho, compatíveis com seu papel subalterno de membros da família. (GIRON, 2008, p. 30).

A principal preocupação do colono nos primeiros tempos era a de pagar a dívida que havia assumido com a compra do seu lote. Dessa forma, todo o seu esforço produtivo era canalizado para o pagamento da terra. Esse capital provinha da colheita das principais culturas, ou seja, a uva, o trigo e o milho. Por outro lado, a autora destaca que as necessidades mais imediatas da família, como a alimentação e o vestuário, ficaram cada vez mais ligadas ao resultado das atividades complementares exercidas pela mulher, como o pomar, a horta e o artesanato. (GIRON, 2008).

Giron (2008) ainda diz que havia três tipos de mulheres proprietárias: as que receberam a terra por herança por morte do pai ou do marido; as abandonadas pelo marido; e as que se tornaram proprietárias pela incapacidade física ou mental do marido.

Em relação às mulheres proprietárias, realça-se que estas assumem o papel com referência no modelo masculino:

Constatou-se que as mulheres proprietárias plasmam sua identidade na imitação, buscando como modelo as atitudes e atos de seus pais, de seus maridos e de seus vizinhos. A inexistência de modelos femininos por certo levou as mulheres proprietárias a agir como homens, únicos proprietários de terras da região que conheceram. (GIRON, 2008, p. 83).

A autora conclui que, no período analisado, entre os anos de 1890 e 1924, as mulheres proprietárias conseguiram manter a produção e a família, além de que, em alguns casos, diversificaram as atividades, abrindo inclusive outros negócios. Em relação aos seus negócios, as mulheres aparecem ligadas a trabalhos que representam uma extensão do lar, tais como botequins, casa de pasto, hotéis, restaurantes e venda de frutas e doces.

A enxamagem

As famílias de imigrantes que se dedicavam à agricultura colonial, durante os primeiros anos da República, tiveram de enfrentar uma série de problemas que levaram a uma crise por volta de 1910. O fracionamento das terras entre os numerosos filhos, conhecido por enxamagem, fez com que muitos buscassem novas áreas, mas outras dificuldades juntaram-se a essa, provocando uma reorganização econômica na região.

Com o desenvolvimento da economia de subsistência em zonas até então cafeeiras, outras regiões passaram a competir com o Rio Grande do Sul no abastecimento do mercado interno com produtos agrícolas. Melhor situadas em relação ao centro do país, pagando menores fretes, podiam colocar seus artigos em condições mais vantajosas. Paralelamente a esta concorrência, a agricultura colonial ainda enfrentava problemas tais como o rápido esgotamento do solo associado ao contínuo fracionamento da terra. Normalmente contando com numerosos descendentes, o colono dividia a terra, como herança, entre seus filhos. As progressivas divisões do solo, explorado com técnicas rudimentares, conduzia a uma diminuição crescente da produtividade da terra. O fracionamento do minifúndio era levado até o momento em que se tornava impraticável nova divisão, com o que verificava-se o processo de “enxamagem”, ou migração dos descendentes para novas áreas, dilatando a fronteira agrícola gaúcha. Este mecanismo de expansão da região cultivada compensou, em parte, a decadência das áreas, já esgotadas, até mais ou menos 1920. (PESAVENTO, 1997, p. 72).

A colônia, em pouco tempo, começou a registrar uma migração interna. Os pais sentiam-se obrigados a ajudar os filhos homens a comprar um pedaço de terra quando estes chegassem à idade de casar. Os rendimentos das propriedades rurais eram pequenos, o que levava os camponeses a trabalharem em obras públicas para completar a renda. Além disso, as famílias eram numerosas, e era natural que as famílias de agricultores procurassem outras terras ou adequar-se à nova realidade, buscando outra forma de sobrevivência.

A primeira geração de filhos de imigrantes italianos das colônias de Caxias, Dona Isabel, Conde D’Eu e Silveira Martins não tem terras. Na medida em que os filhos dos colonos formavam as suas famílias, buscavam terras no Norte do Estado, onde elas eram mais

baratas. “São novos êxodos que têm início; uma em direção às cidades, e outro em direção às novas terras agricultáveis”. (GIRON, 2004, p. 223).

A direção que resulta na vinda a Caxias do Sul segue uma lógica dentro do processo histórico perfeitamente observável pelo discurso de Giron e Pesavento. Estabelecer-se em Caxias significava estar no centro mais desenvolvido das colônias de imigração italiana, portanto gerador de oportunidades de trabalho. Herédia define a cidade de Caxias do Sul como um lugar de intensas trocas comerciais:

No início da Colônia de Caxias, os colonos imigrantes instalaram suas atividades comerciais na praça da vila, um logradouro público e central [...] Os chamados ‘quiosques’ eram os locais de venda, onde os moradores da colônia e os colonos que não moravam na sede urbana se abasteciam e onde deixavam o excedente agrícola para a revenda. (HERÉDIA, 1997, p. 57).

A autora (1997, p. 64) afirma que Caxias do Sul se transformou no centro comercial de toda a região: “Essa função lhe deu certa autonomia perante as cidades vizinhas e, ao mesmo tempo, fortaleceu a rede de seu comércio, garantindo sua expansão econômica decorrente de seu crescimento urbano, principalmente da sua agricultura.” Diante disso, percebe-se que a cidade de Caxias do Sul se tornou um centro receptor de trabalho e oportunidades.

4.5 O êxodo da família Pessin, Peccin, Pessini ou, ainda, Peccini

Acha-se oportuno fazer um esclarecimento em relação ao sobrenome da família objeto deste estudo, pois este, no decorrer do tempo, foi sendo escrito de distintas formas, inclusive repercutindo no próprio nome do estabelecimento. A Galeteria Peccini nasceu dentro de uma empresa que se chamava Hotel Pessin, visto que era o sobrenome do patriarca da família. A partir de 1950, quando o filho Lauthério assume, esse nome passa para Hotel e Restaurante Peccini, pois era assim escrito o nome do filho. Mas se observou, durante a pesquisa, que, quando os entrevistados queriam dar ênfase ao galeto, diziam Galeto do Pessin. Essas escritas diferentes ocorrem principalmente porque o casal Bortolo e Sabina não foi alfabetizado.

O Hotel Pessin foi o resultado de inúmeras tentativas que esta família fez para estabilizar-se economicamente. Embora esse processo de reorganização não seja o motivo deste trabalho, achou-se prudente fazer esse esclarecimento inicial para a compreensão do pioneirismo da galeteria. Os relatos anteriores a 1950 foram baseados principalmente nas entrevistas feitas com Itália Lídia Bordignon, filha do casal Bortolo e Sabina.

Bortolo Pessin, natural do distrito Nova Sardenha, de Farroupilha, casa com Sabina Magnabosco, natural de Vila Jansen, também de Farroupilha, provavelmente em 1914. Seguindo a opção da época, Bortolo trabalha em obras públicas, especificamente na estrada de ferro, para poder comprar terras. A nova família Pessin, juntamente com os pais de Sabina, a família Magnabosco, torna-se proprietária em Segredinho, nono distrito de Vacaria. Nessa colônia, a principal atividade é a criação de porcos, que são vendidos a um frigorífico. Em pouco tempo, desistem da criação de porcos, pois não têm retorno, e instalam-se na Vila Ipê com uma “bodega”, que fica ao lado da igreja e onde Sabina começa a fazer festas de casamento. Segundo Itália, “foi aí que nasceu a gastronomia na família”. Mas o medo diante da “revolução” e dos constantes ataques das “tropas” à bodega faz a família Pessin retornar a Farroupilha no ano de 1930. Durante o período em que vive em Segredinho e na Vila Ipê, o casal tem os seguintes filhos: Itália (1920), Lauthério (1922), Ernesta (1924), Nair (1926), todos nascidos em Segredinho. A filha Clarisse nasceu, em Farroupilha, em 1931.

Itália diz que, durante essa fase, era comum serem incomodados por homens da Revolução e esse foi outro motivo que provocou o retorno da família a Farroupilha. Inclusive a mãe de Sabina, Ernesta Lazzari, morreu em consequência desses ataques. Desestimulados e procurando melhores condições de vida, reiniciaram a vida em Farroupilha, terra natal de ambos e onde encontraram o apoio dos familiares.

Em 1931, o casal estabeleceu-se em Caxias do Sul porque “minha mãe veio ajudar a irmã dela no Hotel Fracasso, que era ali na frente do Juventude, e ia ter a Festa da Uva” (BORGIGNON). Diante da experiência positiva da irmã de Sabina de 1932 a 1935, constituíram a Pensão Bortolo Pessin, que ficava na Rua Bento Gonçalves, quase esquina com a Rua Feijó Junior. Em 1934, participaram da comissão de hospedagem da Festa da Uva.

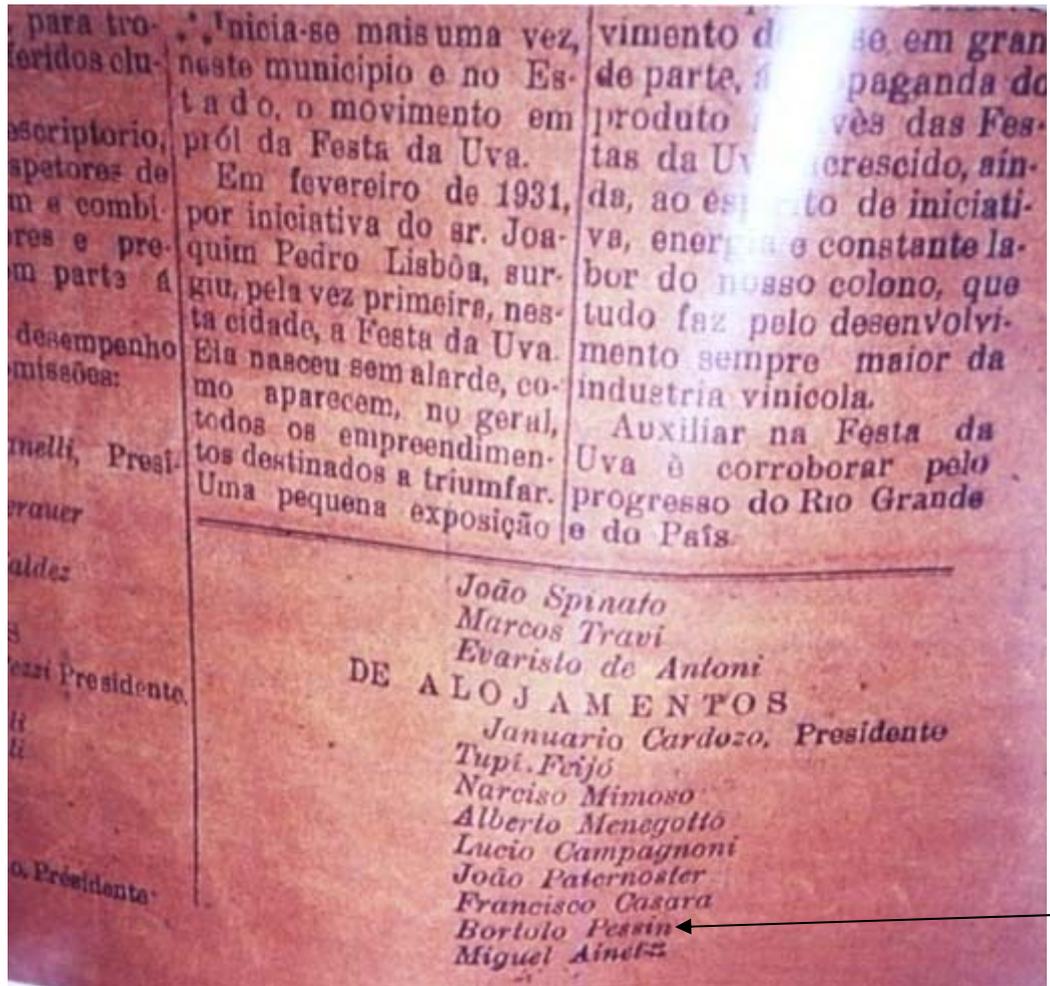


Figura 3: Recorte do Jornal Pioneiro – 17 de janeiro de 1934
 Fonte: Arquivo Municipal João Spadari Adami.

Mudaram-se para a Rua Os 18 do Forte em frente à Praça da Bandeira e permaneceram nesse lugar durante o período que vai de 1935 até 1939. “O pai colocou o nome de Pensão Farroupilha porque era o aniversário da Revolução Farroupilha. Aquela era uma casa antiga, de madeira, que pertencia aos Magnabosco. Ali nós ficamos até 1939, quase 1940” (BORDIGNON).

Com o progresso do trabalho, Bortolo Pessin adquiriu um terreno grande entre os anos de 1939 e 1940, onde permaneceram até 1943: era o Veraneio Pessin, que ficava no bairro Cruzeiro, próximo a uma pedreira.

O pai comprou um terreno. Tinha sempre muita gente no domingo, e tudo acabou com a guerra, não tinha mais ônibus. Aí não vinha mais ninguém. Não tinha gasolina para eles virem de carro. Tinha uma horta enorme. Nós plantávamos verdura e vinha vender na cidade. Tinha potreiro, cavalo, tinha vaca. Era linda! Foi tudo vendido. (BORDIGNON, 2008).

Giron (2009) lembra esse período, pois diz que “[...] conheci o Pessin quando ficava na zona rural e lá vivenciei um almoço da campanha de Alberto Pasqualini. Lembro que, quando o hotel veio para o centro, meu pai comentou que era o mesmo onde tínhamos ido almoçar”. (GIRON, 2009).

Diante da crise que se abateu sobre a família Pessin, Bortolo e Lauthério recorreram a uma prática já destacada como recurso dos imigrantes e seus filhos, ou seja, trabalhar em obras públicas. Pai e filho (este recém-casado) conseguiram trabalho em Lages, cidade do interior do Estado de Santa Catarina. Nessa cidade, trabalharam no calçamento, que era feito de paralelepípedos, pois ambos tinham a formação de pedreiros. Enquanto os homens trabalhavam em Lages, Sabina ficou com as filhas na casa de uma irmã que as abrigou. Ajudavam na roça, traziam frutas e verduras para vender na cidade e comenta a entrevistada que essa tia foi uma mãe para elas.

Itália conta que um dia o pai do Valter Beretta, o Júlio Beretta, que era muito amigo do seu pai, disse:

Vamos arrumar um lugar pra vocês lá no centro. [...] aí a Sabina foi ao centro e, juntamente com o Beretta, encontrou uma casa que ficava ao lado da prefeitura. Isso foi no fim de 1943. O Beretta arrumou dinheiro [...] para reformar a casa. Era uma casa de família. O dono desta casa era o Ávila de Porto Alegre. Ele era advogado e solteirão. Recuo não recebe aspas

A casa alugada pela família Pessin em 1943 ficava na esquina da Rua Pinheiro Machado com a Rua Visconde de Pelotas, ao lado da então Prefeitura, atual Museu Municipal de Caxias do Sul. Nesse lugar, tiveram muito sucesso e a casa estava sempre cheia de clientes. Bortolo Pessin já havia retornado a Caxias do Sul, porém o filho Lauthério, casado com Adélia Frizzo, permaneceu em Lages.

Bordignon enfatiza ainda que, em 1945, “ele [Ávila] vendeu para o meu pai outro terreno onde construímos o Hotel Pessin e nesse mesmo ano, 1945, foi construída a parte antiga do hotel”. A parte antiga a que a entrevistada se refere é a parte da frente do Hotel Pessin. Com a estabilidade econômica do negócio, o casal pediu o retorno do filho homem, ou seja, de Lauthério Peccini, que, em fins de agosto de 1946, voltou para Caxias do Sul e assumiu o seu papel masculino no negócio da família.

Diante das boas perspectivas, foi construída, em 1948, uma parte nova, que ficava nos fundos do prédio antigo, fazendo limite com a antiga Escola Normal “Duque de Caxias”,

atual Escola Estadual Presidente Vargas, e, a partir de 1950, começou a comercialização do *galeto al primo canto*.

Para que a entrevista de Itália Bordignon tivesse sentido, procurou-se fazer um paralelo com fatos importantes que ocorreram, como forma de averiguar a influência de acontecimentos históricos na vida da colônia, como também para identificar quais eram os fatos a que ela se referia quando usava os termos “tropas” e “revolução”, o que se apresenta no quadro a seguir.

FATOS FAMILIARES		INFLUÊNCIAS HISTÓRICAS
1914	Provável data de casamento entre Bortolo e Sabina, somente na igreja. Trabalho para o governo em obras públicas em Farroupilha.	Eclosão da 1ª Guerra: aumento da demanda mundial por gêneros alimentícios. Desenvolvimento das fábricas de banha, vinho, cerveja e têxteis.
1916		Desde 1910 ocorre o processo de enxamagem.
1918	1º filho-Benjamin em Farroupilha e migração para Segredinho (nono distrito de Vacaria). Criação de porcos.	Na década de 20, fim da conjuntura favorável no mercado como o esgotamento das terras disponíveis para a agricultura.
1920	Nascimento da filha Itália, cujo nome foi uma homenagem à primeira esposa de Bortolo, Itália Traiber. Feito o registro do casamento no civil.	Encampação da Viação Férrea pelo governo do Estado. Início da crise econômico-financeira do Pós-guerra.
1922	Nascimento do filho Lauthério Peccini. Falece, em Segredinho, o pai de Sabina, Beneamino Magnabosco.	Eclosão do Movimento Tenentista. Fundação do Partido Comunista.
1923	A família sofre com os ataques das tropas que levam os melhores animais e a comida.	Eleição: Borges de Medeiros vence Assis Brasil.
1924	Trabalho em Vila Ipê com uma bodega, atendendo aos casamentos. A família tem a bodega invadida por tropas. Nascimento da filha Ernesta.	Levante Tenentista. Eclosão da Revolução de 23.
1926	Nascimento da filha Nair.	
1928	Nascimento da filha Augusta.	
1930	A Revolução de 30 provoca muitos distúrbios na “bodega”. Diante das incomodações, retornam a	“Grande Depressão” nos Estados Unidos. Assassinato de João Pessoa desencadeia a Revolução.

	Farroupilha onde abrem um armazém ao lado do Hotel Pessin, pertencente a Germano Pessin.	
1931	O casal vem a Caxias para trabalhar na 1ª Festa da Uva, no Hotel Fracasso. Nascimento da filha Clarisse em Farroupilha.	1ª Festa da Uva – Flores da Cunha como interventor federal no RS.
1932	Pensão Bortolo Pessin – esquina das ruas Feijó Junior com Bento Gonçalves numa casa alugada de César Baldisseroto. Participação na comissão de hospedagem da Festa da Uva.	Revolução Constitucionalista de São Paulo.
1934	Anúncio no jornal onde consta o nome de Bortolo Pessin na comissão de alojamento da Festa da Uva.	
1935	A família muda-se para a Rua Os18 do Forte, em frente à Praça da Bandeira – Pensão Farroupilha.	Aniversário da Revolução Farroupilha, que vai dar o nome à nova pensão.
1936		Execução do “Estado de Guerra” no país.
1939-43	No bairro Cruzeiro é construído o Veraneio Pessin. Falece o filho Benjamin. Perdem tudo.	Acordo Brasil/Estados Unidos possibilita compra de material bélico e garante a instalação de uma indústria de base. Brasil entra na guerra ao lado dos Aliados e cede bases do Nordeste aos Estados Unidos.
1943	Pensão no centro da cidade, esquina da Rua Pinheiro Machado com Visconde de Pelotas. Casamento de Lauthério e Adélia.	Queda de Mussolini – Fim do Estado Novo
1945	Compra do terreno na Pinheiro Machado, 1939, para a construção da parte antiga do Hotel Pessin. Construção da parte velha do Hotel Pessin.	Queda de Berlim. Final da II Guerra Mundial. Criação da ONU.
1946	O filho Lauthério e sua família voltam para Caxias.	
1947-48	É edificada a parte nova, que fica nos fundos, fazendo limite com a Escola Normal “Duque de Caxias”. O casal Pessin aposenta-se.	Plano SALTE ⁵ . Tratado de Assistência Recíproca Brasil/Estados Unidos.
1950-	Começa a comercialização do	Governo de Ernesto Dornelles (PTB): industrialização

5 O **Plano SALTE** (iniciais de *Saúde, Alimentação, Transporte e Energia*) foi um plano econômico lançado pelo governo brasileiro de Eurico Gaspar Dutra. O objetivo do SALTE era estimular o desenvolvimento de setores de saúde, alimentação, transporte e energia (eis as siglas que deram origem ao plano). In: wikipedia 27/01/2010.

51	<i>galeto al primo canto.</i> Compra de uma chácara em São Giacomo. Abatedouro de aves na Gethal.	como meta para assegurar o primado da sociedade urbano-industrial sobre a agrária tradicional; tendência da incorporação das massas ao processo político. Getúlio Vargas (PTB) eleito presidente.
1952	Falecimento de Bortolo Pessin.	
1954		Suicídio de Vargas.
1955		Eleições presidenciais – Juscelino Kubitschek (JK). Ildo Meneghetti (PSD) – Governador do Estado do RS.
1956		Governo JK (política desenvolvimentista).
1958	Charge no jornal a Hora, em primeira página, do governador Ildo Meneghetti almoçando na Galeteria Peccini.	Desenvolvimento do Programa de Metas e construção de Brasília; expansão da indústria. Eleições dão vitória a Leonel Brizola para o Governo do Estado. Visita de Giovanni Gronchi a Caxias do Sul.
1959		JK rompe com o FMI e dá prosseguimento a seu programa de investimentos e industrialização acelerada; surto inflacionário.
1960	A Miss Brasília 1960 almoça na Galeteria Peccini. Construção do 1º barco.	
1962/ 63	Lauthério separa-se dos cunhados. Construção do terceiro barco pesqueiro. Construção de mais dois barcos pesqueiros, 20 t. cada.	1964- movimento de 31 de março derruba o presidente João Goulart.
1965	Lauthério compra o restaurante do Alfred Hotel e Itália retorna à sociedade.	
1967- 68	Dissolve a empresa de pesca e passa a produzir barcos com fibra de vidro.	
1969	Lauthério abre a INCOPECA (barcos de fibra de vidro) Eng. Vaguero.	
Março de 1971	Falecimento de Lauthério Peccini.	

Quadro 2: Fatos familiares *versus* influência histórica

Fonte: Elaborado pela autora.



Figura 4: Homenagem ao Intendente José Penna de Moraes, em frente à Intendência Municipal, hoje Museu Municipal. A casa apontada pela flecha, ao lado do prédio do atual do Museu Municipal de Caxias do Sul, foi alugada pela família Pessin.

Fonte: Arquivo Histórico Municipal João Spadari Adami. *Fotógrafo:* Giacomo Geremia – 1920 – Caxias do Sul – RS. *Coleção:* Família Niederauer.

Como demonstra este estudo, a história da humanidade está lotada de lugares para comer por necessidade em função de viagens principalmente para efetuar trocas dos excedentes. Segundo Pitte (1998), esses lugares para pouso são, na Europa, chamados de tratórias ou estalagens. Para a região deste estudo, encontram-se os termos acomodação, pensão, alojamento e hotel, ou seja, um lugar para descansar, comer e recompor-se para seguir viagem.

Dória (2006, p. 20) explica que “[...] as pensões que serviam refeições foram projeções da casa sobre o espaço público.” Essa percepção do autor é adequada para dizer-se que a família Pessin organizou sua oferta alimentar (comida de pensão e galeto) segundo a sua cultura, reproduzindo a organização doméstica e uma extensão do lar.

Segundo Peccini (2008), Lauthério Peccini “[...] trabalhava no período da 2ª Guerra em Lages, na época, como pedreiro, cortando pedra para o calçamento no centro de Lages”. Essa habilidade ele havia aprendido com o pai, Bortolo Pessin. “Era uma época difícil e a Nonna (Sabina) havia ficado aqui com o Restaurante na esquina da Pinheiro Machado com a Visconde de Pelotas, pois isso era o recomeço da família em Caxias do Sul.” A empresa prosperou em decorrência da movimentação do lugar, que era situado numa região de intensa atividade, e, portanto, necessitava de serviços de hospitalidade. Pastore (2008) destaca que “é importante evidenciar o fato de que a Rodoviária ficava no centro de Caxias e, na ocasião e

por longos anos, se situava atrás do Hotel e Restaurante Peccini, tornando tanto o hotel e restaurante conhecidos nacionalmente.”

Com recursos resultantes do trabalho nesse local, a empresa comprou um terreno próximo, na Rua Pinheiro Machado, n. 1939, e construiu a primeira parte de um novo prédio, que se chamaria Hotel e Restaurante Peccini. Era provido de vários quartos e de um salão para as refeições com comida caseira, indo ao encontro do que Dória (2006) chama de projeção da casa sobre o espaço público.

Absorvidos os gastos com aquela construção, a empresa investiu novamente, ampliando esse prédio, construindo um novo salão nos fundos do primeiro e mais quartos para atender à crescente demanda.

O casal Bortolo e Sabina, aposentado desde 1948, se havia retirado do empreendimento, sendo que Bortolo Pessin veio a falecer em 28 de abril de 1952. Antes disso, em 1946, solicitaram o retorno do único filho homem, Lauthério Peccini, que havia permanecido em Lages, para assumir a empresa juntamente com duas irmãs casadas, Itália e Clarisse. Ele morava em Lages desde a crise que a família enfrentara, com o início da Segunda Grande Guerra, no Veraneio Pessin. Lauthério atendeu ao pedido dos pais e voltou a Caxias do Sul, em fins de agosto de 1946, juntamente com a esposa, Adélia Frizzo Peccini (23/03/1920), grávida da terceira filha, Gilce (04/09/1946), e com seus filhos Irineu (1943) e Valmor (1945), que haviam nascido em Lages.

A partir de 1950, a empresa ganhou impulso com a oferta da especialidade *galeto al primo canto* e isso pode ser constatado através das aquisições que a empresa fez, tais como uma colônia para a produção de hortaliças, porcos, vacas de leite e abatedouro de aves no bairro Gethal. A partir de 1963, a empresa investiu o seu capital em atividades profissionais de pesca em Tramandaí, na compra de um restaurante que ficava junto ao Hotel Alfred e, por último, numa empresa que fabricava barcos de pesca em fibra de vidro chamada INCOPECA (1967).

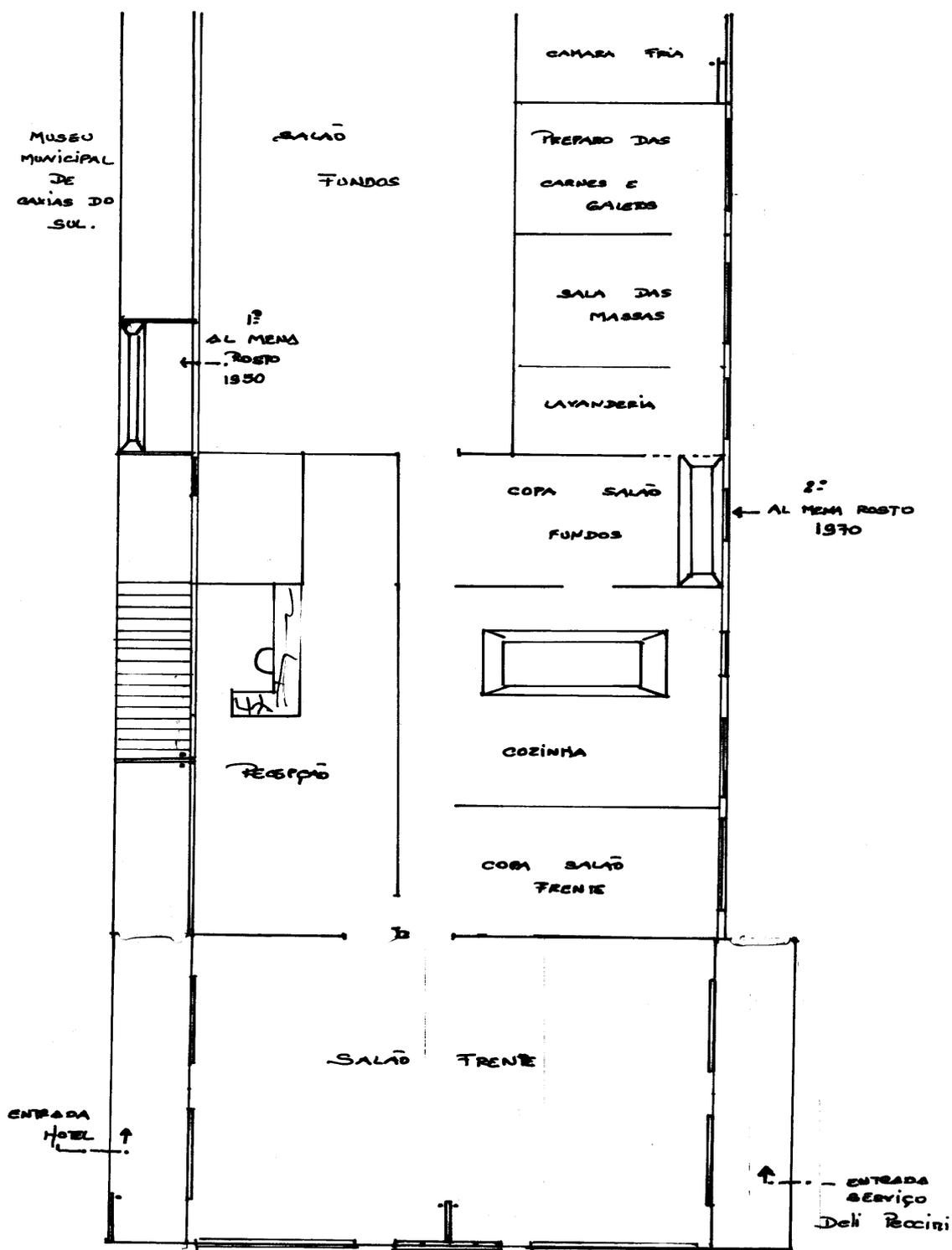


Figura 5: Planta baixa do nível térreo do Hotel Peccini onde se demarca o primeiro menarosto (1950) e o segundo (1970)

Fonte: Deli Vani Peccini (2010).

5 A GALETERIA PECCINI OU O GALETO DO PESSIN

Primeiramente é necessário esclarecer que a palavra galeteria é um termo que não foi encontrado em dicionários, pois se trata de um termo regional. Foram consultados os dicionários Aurélio e Houaiss.

Esta galeteria, que nasceu em 1950, exprime a face do pioneirismo por ser a primeira na cidade a introduzir o galeto no seu cardápio comercial. O hábito alimentar de comer *galeto al primo canto*⁶ teve o seu início nas dependências do Hotel e Restaurante Peccini, que ficava na Rua Pinheiro Machado, 1939, centro de Caxias do Sul. Esta é uma especialidade que integra várias comidas próprias do consumo dos camponeses da região do Norte da Itália. A família Peccini, tendo à frente Lauthério Peccini, a partir do ano de 1950, numa ampliação de seu prédio feita em 1949, introduziu, num dos salões do estabelecimento, o *galeto al primo canto*, prato que ficaria vinculado à identidade dos italianos da região. O *galeto al primo canto* representa um sistema alimentar completo com fartas referências.

5.1 O artesanato e as soluções técnicas

Instalado em prédio próprio, com dois salões para atendimento, o casal Bortolo e Sabina já estava aposentado e transferiu a administração do empreendimento para o filho, Lauthério, e às filhas do casal, Clarisse e Itália. A administração acabou ficando nas mãos dos irmãos Lauthério e Itália e esta se ausentou por um breve período. Em relação à organização da galeteria, Peccini (2008) destaca:

O pai trabalhava, no período da guerra, em Lages. Na época, como pedreiro, ele foi cortar pedra para o calçamento no centro de Lages. Era uma época difícil e a *nonna* havia ficado aqui com o restaurante na esquina da Pinheiro Machado com a Visconde de Pelotas. Nesse período, ela deu início à construção do Hotel Peccini, próximo a essa esquina, Pinheiro Machado, 1939. Quando o pai voltou pra Caxias foi a chamado pela *nonna*. O *nonno* já estava com problemas de saúde. Ela chamou o pai para ajudá-la no hotel e, aí nesse momento, pela doença do *nonno* eles foram morar, isso por volta de 48, 49, na Júlio de Castilhos, lá no bairro de Lourdes, o *nonno* e a *nonna*, passando o hotel para o pai, para a tia Itália e para o tio Mário, já casado com a tia Clarice. De imediato, o pai, com o espírito empreendedor que ele teve em várias atividades, construiu mais uma parte do hotel. Isso foi aí por 1950. Ele construiu os fundos do hotel com um novo salão, um novo salão de refeições, e ele inovou a alimentação com a criação do galeto.

⁶ O galeto “[...] é um franguinho de leite com cerca de 25 dias de vida pesando aproximadamente 500 gramas. Al primo canto significa algo como ‘no primeiro canto’”. Literal Link (2006) completa o conceito: “É um abate, como o é o do cordeiro mamão, da vitela ou dos leitões, por isso apresenta uma carne macia e saborosa”.

Começava, então, um novo período com a segunda geração da família Peccini, que iria inaugurar a nova modalidade gastronômica, ou seja, o *galeto al primo canto*. Esta especialidade seria servida num dos salões, onde, segundo Bordignon (2008), foi construída uma churrasqueira rotativa (em rolo) e na horizontal (menarosto) ao lado do hotel, “entre a prefeitura e o hotel”.

Quem ajudou na construção, foi o *Mussolini* (Mathias D’Andréia⁷): “Aí fizeram a churrasqueira. O *Mussolini* e o teu pai fizeram o menarosto, a assadeira debaixo pra fritar as polentas. Fizeram tudo. Teu pai ia sempre à ferraria do Anzolim [...] que morava pra baixo, quase em frente ao Centro Espírita. [...] Ficavam inventando lá. Então fizeram o menarosto, mais as assadeiras.”. (BORDIGNON, 2008).



Figura 6: Mussolini em frente ao Hotel Peccini e ao barco que ajudou a construir (1960).

Fonte: Acervo da autora.

Confirmando a construção de um primeiro aparelho de *menarosto*, Pastore recorda e concorda com as declarações, pois lembra que:

[...] o primeiro equipamento foi artesanalmente confeccionado por um homem, filho de italianos muito culto e criativo, morador e funcionário da empresa Peccini, Mathias D’Andréa, vulgo Mussolini, amicíssimo de papai, Lauthério e da família, pessoa muito engenhosa que até projetou o primeiro chafariz de Caxias do Sul, na Praça Dante Alighieri.

⁷ Mathias D’Andréa: Figura típica da cidade de Caxias do Sul, ganhou o apelido de Mussolini por sua aversão a esse personagem e por sua conhecida atuação como comunista. Era uma espécie de inventor.

Mathias D'Andreia era italiano e morou no Hotel e Restaurante Peccini por muitos anos, participando intensamente da vida familiar dessa empresa. Era o ronda da noite, visto que gostava de passar as madrugadas inventando e construindo soluções para os empreendimentos. O apelido de *Mussolini* foi uma brincadeira que os integralistas da cidade usavam para aborrecê-lo, pois ele era um comunista convicto. Mas o apelido aderiu à sua vida e acabou incorporado, ficando então conhecido como *Mussolini*, e assim passou a ser chamado pelo resto da sua vida. Peccini (2008) confirma a participação e a parceria entre Lauthério e Mussolini na construção dos aparelhos:

O pai era muito criativo. Ele inventava muito na culinária. Ele gostava muito de caça. Tinha já um conceito do *menarosto*, um aparelho rotativo de assar, e já tinha um conceito na cabeça dele e resolveu fazer o galeto. Era um frango de aproximadamente 600 gramas e que ele fazia inteiro. Não, na época não era servido em pedaço e ele, com a ajuda do Matias d'Andrea, vulgo Mussolini, inventaram um rotativo mecanizado, não aqueles manuais que eles tinham na colônia.

Pedi-se ao entrevistado que explicasse como funcionava o aparelho *menarosto* e ele descreveu da seguinte maneira:

Esse aparelho era metálico com um eixo central. Os espetos eram na vertical. Rodava o aparelho inteiro, não os espetos. Era um aparelho com 8 espetos e dez galeto inteiros em cada espeto.

Ele girava o conjunto inteiro, isso com um motorzinho elétrico, que, na época, muitas vezes, faltava luz e nós íamos lá com a manivela, nós, a gurizada ia para a manivela tocar esse aparelho. Bom o aparelho. O fogo não era direto, o fogo era no fundo. Era um forno com o fundo côncavo, e a brasa ficava lá no fundo, e o aparelho aqui. E o fogo não era direto e esse aparelho, ao girar inteiro, ele, cada vez que dava uma volta, tinha outra pecinha no conjunto dos espetos que ela passava numa trava e dava $\frac{1}{4}$ de volta no espeto. Ela passava aí. Ela tinha mola e ela passava naquele batente e girava o espeto $\frac{1}{4}$ de volta. Podia botar o galeto lá e esquecer-se deles. Dava o tempo necessário, na época tipo quase 1 hora, porque os galeto eram inteiros, 1 hora, 1 hora e pouco de cozimento. Os galeto estavam prontos. Outro detalhe importante é como a brasa tava no fundo, não em baixo do galeto, toda parte de baixo do aparelho era uma forma inteira de azeite, que continha azeite, onde pingava todo suco do galeto naquele azeite, e, neste azeite, era frito a polenta. Era muito, muito trabalhoso esse processo de fritar a polenta, mas também era uma polenta que, além da fritura normal de uma polenta, era saborosa. Ela ainda adquiria o sabor dos temperos dos líquidos das graxas do galeto, que caía naquele azeite. Isso aí hoje não se admite mais num processo de produção mais rápida. Esse processo, depois de uns tempos, deixou de existir, galeto inteiro. Hoje é só em pedaço. A fritura é em fritadeira elétrica. Quer dizer na época era o que dava o diferencial pro galeto, o sabor daquela polenta, tudo era o que fez o grande sucesso desse produto. E marcou época. Todo mundo lembra-se desse detalhe da polenta. (PECCINI, 2008).

Através da busca num dicionário italiano, o *Dizionario della lingua italiana: dizionario fondamentale* (2005), para compreender o sentido da palavra *menarosto*, pode-se informar que *menare* tem o significado de *portare, condurre* (conduzir) e arrostro significa a carne *cotta direttamente sulla fiamma, sulle braci o in forno* (carne cozida na chama, na brasa ou no forno – tradução livre).

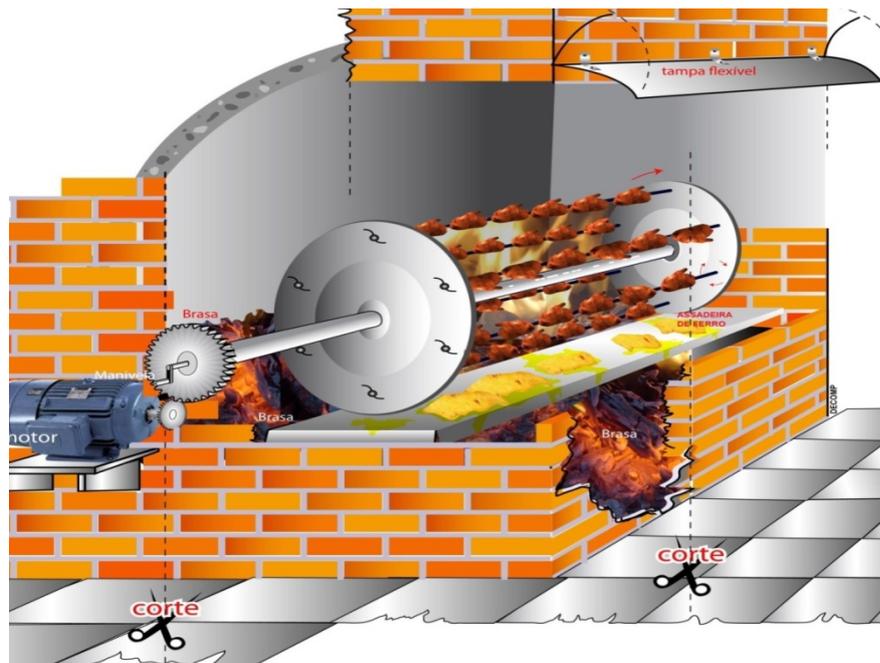


Figura 7: Desenho elucidativo de *menarosto*
 Fonte: Desenvolvido e fornecido por Valmor Peccini.

Salienta-se que o desenho ilustrativo de Peccini confirma o que os depoentes comentam em relação à polenta, pois, nas entrevistas, verifica-se que esta marcou a memória das pessoas, visto que é comum comentarem como era especial a polenta do Peccini, inclusive lembrando-se de detalhes, como Gollo (2007), que, em sua entrevista, frisa que “o galetto e a polenta do Peccini eram especiais porque o galetto ficava pingando em cima da gordura onde eram fritas as polentas”.

Em relação ao tempero, Peccini (2008) descreve da seguinte forma:

[...]. As quantidades eram tão grandes que, quando faziam, compravam um saco de sal de 30 Kg, de sal moído. Toda vez que faziam o tempero novo, era um saco de 30 Kg de sal e aí ia aproximadamente, eu diria hoje comparativamente, nesse sal uns 10 fechinhos de sálvia, ia ½ Kg de alho. Isso tudo era moído na máquina de moer carne. Moía-se o alho, a sálvia. Pimenta vermelha também era moída junto. Era caseira vermelhinha, pimenta, sálvia e alho. Isso tudo era depois colocado em camadas na caixa: primeiro era caixote de inox, depois começaram a vir as caixas plásticas, aí faziam uma camada de sal, uma de tempero, uma de sal, uma de tempero, esse tempero moído, e agregava-se um pouquinho de vinho tinto, ficava o

sal levemente úmido. Isso aí depois era esfregado o galeto por dentro e por fora a mão. Era um toque de mão que era feito o galeto sempre um dia antes.

A quantidade de tempero mostra-se coerente com a informação sobre a quantidade de galeto abatidos, conforme a descrição dos entrevistados, pois Bordignon (2008) recorda que matava, em média, “200 a 300 galeto 3 a 4 vezes por semana segundo o movimento” e, além disso, frisa-se que, naquela época, ainda não havia abate de frangos. Passava o dia todo nessa tarefa.

Segundo Bordignon (2008), Lauthério buscava os franguinhos vivos na colônia e levava para matar na casa onde a mãe, Sabina, foi morar, na Rua Júlio de Castilhos nº 278, casa que fica ao lado do Arquivo Histórico João Spadari Adami. Peccini (2008) descreve assim os galeto:

[...] os galeto pesavam 600 gramas limpo e aproximadamente 1Kg vivo. Na época, não havia aviários em Caxias do Sul. Nem o pai mensurava o que ia ser o consumo desse galeto. No início, ele comprava aqui, nos fornecedores que tinha aqui, que eram quitandas, eram armazém que vendiam frangos vivos. Na época, nós não tínhamos supermercados com frango abatido. Ele era levado para casa, espichado o pescoço e tinha que deparar. Estou falando em 1950. Bom, nós fazíamos isso no primeiro momento, era feito no próprio hotel. Comprava-se aqui, abatia-se, deparava, fazia todo o processo, só que tinha que ter aquele tamanho certo. Na época, o galeto tinha 60 dias para dar esse peso de 1 Kg vivo. Hoje, com 60 dias, tu tens um frango de 2 Kg, a diferença enorme porque era um frango, um galeto criado de colônia. Bom, o sucesso do galeto foi tanto que, de imediato, surgiu problema, surgiu problema de abastecimento, que aqui na redondeza não existia. As colônias não produziam o suficiente e o problema de abate. Bom, aí foram ver que, na região de Lajeado, Arroio do Meio, aquela região de alemães já tinha iniciado os primeiros criatórios de frango.

Dessa forma, a Galeteria Peccini passou a ter contato também com a região de Lajeado e Arroio do Meio para suprir-se de matéria-prima. Esses contatos foram importantes, uma vez que sempre havia o medo do desabastecimento. Entretanto Sabina, nos primórdio da galeteria, ficava feliz com o abate no seu porão e tinha prazer em que o filho levasse para a sua casa tudo que fosse possível, pois “ela era muito ativa e, embora aposentada, gostava de trabalhar”. (PECCINI, 2008). Além disso, é importante destacar da entrevista como foi construída a câmara fria, que permitia armazenar a quantidade de galeto informada pelos entrevistados, como se pode observar na descrição a seguir:

[...] abatia-se os galeto lá e vinham para o hotel, e também na época foi uma questão inovadora para as casas do ramo aqui em Caxias. O Hotel Peccini naquela parte nova que o pai construiu, foi a primeira casa do ramo que teve uma câmara

fria. Uma câmara fria na época não existia isopor, poliuretano, nada. Eram duas paredes de tijolos de 30 com casca de arroz no meio.

Mas o hotel, quando iniciou o galeto, já tinha uma câmara fria para armazenar alimentos, e os galeto eram abatidos e vinham para essa câmara para o consumo que era necessário. Bom, de imediato, já no início dos anos 60, o volume do galeto era, estimo, um consumo de 200 galeto dia. Não é um número muito exato, mas é mais ou menos por aí. Todo esse processo, toda essa logística, ela foi exigindo outras demandas e uma delas foi, aliás, foram duas demandas: uma o abatedouro de aves, que também a empresa então ainda era todos os sócios eram os mesmos. Criou o primeiro abatedouro de aves de Caxias do Sul no bairro São José, antiga Gethal. (PECCINI, 2008).



Figura 8: Casa de Sabina Pessin, onde eram abatidos os primeiros galeto
Fonte: Arquivo particular da autora.

De acordo com Bordignon (2008):

[...] havia um galinheiro na casa, onde eram colocados os frangos. Depois “eu ia lá com mais três ou quatro mulheres, e dê-lhe puxar pescoço! No começo, puxava pescoço, depois aprendi a degolar. Já matava, limpava, tinha sempre um panelão com água quente, já mandava para o hotel. Já naquela época tinha câmara fria. Tua mãe fazia o tempero, temperava e guardava na câmara

Peccini (2008) destaca que esse processo começou a ficar inviável devido ao grande sucesso do *galeto al primo canto*.

[...] como começou a aumentar o consumo, eles tiveram que buscar o fornecedor, o fornecedor foi o criatório que estava iniciando em Lajeado, Arroio do Meio e outros lugares perto. Foi adquirido um caminhão, um caminhão da época, aquele Mercedes,

cara quadrada, as gaiolas eram de madeiras, ia lá, buscava em torno de 1000, 1500 aves, não mais que isso. E aí veio também o problema do abate. O abate no hotel começou a ficar complicado pelo volume, pelo espaço. Aí o pai montou uma estrutura de abate no porão da casa da *nonna* Sabina.

Bordignon (2008) também lembra que, durante o processo de abate, os miúdos já eram separados e usados para fazer o molho do espaguete. Descreve que os galeto eram espetados, alternando um pedaço de galeto, uma tira de tocinho e uma folha de sálvia. “No começo, ficavam à passarinha. Depois de algum tempo, começaram a ser assados inteiros”.

Peccini (2008) conclui que foi da necessidade de se abater franguinho para a galeteria que nasceram os abatedouros em Caxias do Sul. Percebeu-se que o medo de ficar sem fornecimento de galeto levou Lauthério Peccini a criar empresas com terceiros:

Passou-se também a abater para terceiros. Abatia os frangos para vender no mercado. Era uma novidade ter um mercado com ave abatida. Passou a ser uma nova atividade em função do galeto. Isso foi o matadouro de aves. Também com a mesma necessidade, o pai buscou pessoas que se interessassem em criar frangos, criar galeto. Aí ele chegou a ser sócio de alguns dos primeiros criadores de aves de Caxias do Sul. Ele propunha negócio, entrava como sócio para incentivar a criação de aves. Então, o início da criação de aves aqui e do abate de aves partiu das necessidades do galeto. (PECCINI, 2008).

Outro destaque técnico relevante é o fogão para atender à demanda. O fogão do Hotel e Restaurante Peccini era à lenha e tinha dupla função: a cozinha e o fornecimento de água quente para toda a área da empresa. Peccini (2008) descreve o tamanho, as funções e as qualidades do fogão da seguinte forma:

[...] devia ter 5x 1,20 mais ou menos, duas bocas enormes, dois fornos, um em cada lateral, e, por ser à lenha e estar sempre, sempre, sempre aceso, não era apagado nunca porque que ele tinha a função de manter a água quente. Então esse tipo de cozimento era normal: chegar à cozinha e ter um panelão para os caldos e sempre as carnes que se usava também no almoço comercial. Elas vinham todas com osso. Tinha que desossar, tinha que fazer vários cortes de carne, e todos esses ossos e as carcaças de frango, coisas assim, iam para esse caldo, era um panelão enorme sempre com caldo. A panela de ferro da polenta, a panela do molho idem, estava sempre em cima do fogão se produzindo esse tipo de produto toda vez que se entrava na cozinha.

Peccini (2008) também destaca que, como tudo era artesanal, a importância desse conhecimento era vital para inventarem as máquinas que permitiam o desempenho das tarefas.

Sim, era tudo artesanal. Não existia nada. Esses produtos que foram criados para a mecanização do galeto, para o abatedouro, esses equipamentos depois foram aproveitados pelas indústrias que vieram após, como os Rossi fizeram a indústria deles, a Avimec. O princípio básico da depenadeira da Avimec partiu daquela artesanal que o Mussolini e o pai fizeram, que era um rotor de 50 cm de diâmetro cheio de linguetas de borracha cortadas de pneu, uma capa protetora. Tinha caldeira no matadouro de aves e passava-se o galeto, o frango na água quente. Segurava na perna e no pescoço e girava nos rotores, nesse rotor pulmonar. Essa depenadeira, em princípio, foi utilizada depois industrialmente, claro, com equipamentos mais modernos inox, borracha vazada produzida especial.

Visando sempre à sustentabilidade da galeteria, Lauthério Peccini também se destacou por motivar novas empresas:

[...] foi incentivador e sócio de alguns dos primeiros criatórios de frangos de Caxias do Sul. Assim, o cunhado Mário Sebben começou a operar com matadouro de aves no bairro São José e um segundo fornecedor foi incentivado (formado pelos irmãos Franken), que se tornaram parceiros comerciais e fornecedores da empresa.

Peccini (2008) recorda que também tecnicamente foi importante a construção de uma câmara fria para armazenar os galetos após o abate e que ela também foi uma inovação para a época. O depoente descreve a espessura das paredes da câmara e o material utilizado para forrar o intervalo das paredes. Outra solução artesanal foi a polenteira, panela onde se produzia a polenta. Ela tinha que ser muito grande, visto que devia ter capacidade para “10 quilos de farinha de milho” (BORDIGNON, 2007). Para essa panela foi criado um eixo com engrenagem acoplado a uma manivela, que ficava girando, o que permitia que a farinha da polenta ficasse misturada sem grande esforço por parte da pessoa que a estivesse preparando. Dessa forma, a colher de pau era substituída por um mecanismo que, embora não motorizado, facilitava e permitia executar a tarefa que seria inviável sem o mecanismo em função da quantidade. Lembrando que a cada quilo de farinha de milho agregam-se, em média, 5 a 7 litros de água o que vale dizer que a 10 quilos da farinha de milho são agregados 50 litros de água. As polentas eram armazenadas em assadeiras de inox, que também foram produzidas com recursos técnicos e artesanais de que a cidade dispunha.

5.2 Mão de obra familiar

Todo o trabalho era feito pelos membros da família, reproduzindo a cultura colonial. Em relação à mão de obra, a família Pessin deu continuidade à organização camponesa, priorizando o trabalho dos membros da família e só cedendo espaço para os de fora na medida em que a demanda exigia mais braços para o trabalho. Na organização familiar, as disposições dos papéis de cada um são assim interpretadas por Giron:

Dentro da família os papéis eram definidos pelo sexo, e, dessa forma, não poderiam ser mudados e, por mais trabalhos ou dedicação que as mulheres tivessem à propriedade, nunca seriam filhos homens dentro da organização familiar. O papel da mulher na família e propriedade era subalterno, derivava daí sua submissão à vontade do chefe da família e à do dono da propriedade, que poderia se seu pai, seu marido ou até mesmo seu filho. (GIRON, 2008, p. 39).

As tarefas eram realizadas segundo o gênero, ficando a cozinha a cargo das mulheres. Todos trabalhavam muito, especialmente as mulheres, que, além das tarefas, cuidavam da casa e dos filhos. O homem, como bem observou Giron (2008), era o administrador e a mulher uma auxiliar. Destaca-se que Bortolo Pessin, no momento em que se retirou para aposentar-se, em reconhecimento ao trabalho da filha Itália, deu para ela cotas do empreendimento, enquanto os demais compraram as suas partes. Esse procedimento foi em função de que a filha Itália assumiu o papel masculino e feminino durante o afastamento de Bortolo e Lauthério, que foram trabalhar com os paralelepípedos em Lages. Bortolo voltou antes de Lages e, só em 1946, pediram a Lautherio que retornasse a Caxias do Sul. Durante esse período, a filha Itália assumiu o papel de braço direito do pai. Fazia então o papel de cozinheira e de garçonne, inclusive cobrando dos clientes, pois, nas suas palavras:

[...] trabalhava como garçonne e a tia Nair ficava lá na cozinha com a nonna. Terminava meu serviço, tirava meu avental, entregava pro pai. Enquanto eu não entregava o avental [com o dinheiro do dia], ele não saía da mesa.

Se a cozinha era o lugar das mulheres, o trabalho de assar o galetto era feito pelos homens.

Giron (Ibidem) observa que, quando o churrasco foi adotado como prato principal “foi que os homens passaram a trabalhar na feitura dos assados, passando a servir as mesas”.

A oposição cozido/assado é interessante, uma vez que se observam posições opostas de gênero.

Veja-se o que diz Montanari:

A panela que ferve sobre o fogão doméstico faz parte preferivelmente das competências femininas. A gestão do fogo para assar as carnes é frequentemente uma operação masculina, aliás, máscula, que traz imagens de simplicidade brutal, de domínio imediato sobre as forças naturais. (2008, p. 80).

Wents relembra que “[...] um dos primeiros assadores foi o Miguel Camargo, depois teve outros 2 ou 3”. Ainda em relação à questão de gênero, as tarefas femininas e masculinas ficam bem evidenciadas e claras no que compete a cada um, ou seja, as mulheres na cozinha e os homens no comando na tomada de decisões econômicas e financeiras do estabelecimento. A mulher só teve espaço nas finanças na falta da figura masculina, como foi o caso de Itália Bordignon, que assumiu, junto ao pai, o papel financeiro da família porque o irmão Lauthério estava afastado. Porém, quando este retornou ao negócio familiar, assumiu o seu lugar como administrador e responsável pelas decisões do negócio. A presença da força de trabalho feminina representada por mãe e filha, ou seja, Sabina e Itália, revela-se fundamental no momento da crise, quando os homens da família se afastaram para mais uma vez trabalharem em obras públicas, recurso esse já utilizado e destacado por Giron, que, além disso, também percebeu e destacou o modelo administrativo que as mulheres assumem ao tomarem as rédeas do negócio para si:

Constatou-se que as mulheres proprietárias plasmaram sua identidade na imitação, buscando como modelo as atitudes e atos de seus pais, de seus maridos e de seus vizinhos. A inexistência de modelos femininos por certo levou as mulheres proprietárias a agirem como homem, únicos proprietários de terras da região que conheceram. Na busca da própria identidade, negavam sua condição de mulher, adotando e reproduzindo os modelos tradicionais do homem aceitos como chefe de família camponesa colonial. Na verdade, o modo de agir da mulher tem como meta a preservação da sua terra. (2008, p. 83).

Embora a autora se refira ao modelo camponês, este se aplica à Família Pessin, que ainda reproduzia os hábitos da colônia, pois os mesmos, só até bem pouco tempo, estavam na cidade. Nesse caso, a terra tem o mesmo significado da pensão, ou seja, o meio da subsistência da família, que eles haviam encontrado em substituição à colônia. Isso também

fica evidenciado em relação à esposa de Lauthério, Adélia, que, nunca se tendo afastado do marido, assumiu a condição de mulher submissa, como destaca Giron (2008, p.34): “À mulher cabia o papel de mãe, de doméstica e de auxiliar geral”. Adélia Peccini, esposa de Lauthério, raramente frequentou os salões da empresa. Tímida e recatada, preferia ficar no interior da cozinha, onde cuidava da maior parte da produção culinária, de modo especial, dos temperos, dos galletos e das massas, e se encaixava exatamente no papel feminino descrito por Giron (2008). Adélia serve como modelo dentro do quadro de submissão descrito, pois a mesma só se afastou da colônia paterna para casar-se, conseqüentemente carregando consigo os traços apontados por Giron. Quando ficou viúva, o papel masculino, nesta empresa, passou a ser exercido ora pela cunhada Itália, ora pelos filhos homens.

Em relação a Sabina e Itália, elas, em diversos momentos, assumiram o comando da empresa familiar, tomando para si o modelo masculino.

5.3 Clientes

Através das entrevistas, constata-se que a procedência dos clientes da Galeteria Peccini era diversificada. Destaca-se a lembrança de Nestor Gollo, que, como radialista, foi um frequentador assíduo da galeteria para a sua prática profissional, mas ele não deixa de enfatizar que as famílias locais faziam parte do universo de clientes, além dos times de futebol, como se pode perceber em suas lembranças:

O Mendes Ribeiro organizava pessoalmente o roteiro quando vinha a Caxias, pois não deixava a Galeteria Peccini de fora, ele fazia questão de almoçar lá. [...] O pessoal da rádio Difusora, Caxias e Farroupilha sempre estavam lá. Era o lugar ideal para comer. Antigamente era o melhor lugar para se comer, todas as famílias iam para lá nos domingos. Eu sempre ia porque as delegações esportivas faziam as suas refeições lá. Tinha um salão nos fundos do hotel onde ficavam os clubes de futebol, então nos dirigíamos para lá para fazer o nosso trabalho.

Garçom, desde 16 de fevereiro de 1950, na Galeteria Peccini, com a alcunha de “Alemão”, Edvino Wents destaca alguns clientes:

De jornalista tinha o Dante Andreis, Nestor Gollo, Osvaldo de Assis, Renato Müller, Jimmy Rodrigues, que vive ainda hoje, [...] fora outros. Bom, eu servi João Havelange, que hoje é presidente da FIFA. Ele veio aí fazer uma vistoria de um

negócio de futebol. Quem o acompanhou, foi o Dante Andreis. Depois veio o Meneghetti, foi governador do Estado, o Brizola eu servi e outros. O Pelé, o Santos teve aqui em 1954, dormia lá no Real Hotel e vinha fazer as refeições aí no Peccin. [...] O Pelé tinha 17 anos. O Mazzaropi também parou ali. Aquele outro, o Carlos Maya, que hipnotizava pessoas, parou lá também, ficou 15 dias, dando show. Eu ia lá no Ópera para ver se ele conseguia me hipnotizar (sic). (WENTS, 2008)[Sic]



Figura 9: Casal Lauthério e Adélia Peccini recepcionam a primeira Miss Brasília, Magda Renate Pfrimer.
Fonte: Acervo da autora.

Peccini (2008) se lembra de alguns clientes da seguinte forma:

[...] eram clientes o Beretta, o Cassina, os Sehbe, que eram vizinhos, os Sambaqui, os De Carli das lojas Renner, o Pedro Baungartner, o Giovani Scavino, Milton Bertelli, [...] A sociedade que estava aqui no centro, todos frequentavam. O próprio cliente do hotel era também cliente tanto do almoço comercial como do galeto e turistas mesmo. Nós tínhamos o turista que vinha quando nós tínhamos eventos tipo Festa da Uva. Era uma loucura, fila na rua. Fila na rua! Era uma loucura. Nós tínhamos também ali a presença de clubes de jogador de futebol, que chegavam lá. Veja bem que na época as restrições não eram tão grandes quanto à alimentação dos jogadores. Iam lá Grêmio e Internacional. Estou falando da época do time do Grêmio do Airton Klin. Então eram clientes de fora, mas nós tínhamos de várias cidades. Eu não consigo me lembrar nomes agora assim. Muitas pessoas iam lá. Nós tínhamos uma clientela assídua que eram fazendeiros do Campo de Cima da Serra e de Vacaria e eram amigos da casa, e era o local deles até de trazer filhos que ficaram lá permanentemente pra estudar. Não saberia dizer os nomes agora, mas eu tenho certeza que tinha muito desses fazendeiros dos Campos de Cima da Serra.

Lorraine Giron (2009) também se recorda dos donos e de alguns vizinhos que costumavam frequentar a galeteria: “Os clientes variavam de dia a dia, em geral os vizinhos como dona Adelaide Rosa, Heitor Franzoi e família, os Boff, os Cesa e os Biaziaori (do posto), que viviam na quadra e que, de vez em quando, estavam lá”. Além disso, explica por que gostava de galeto e sua significância:

Frequentei todas as galeterias da cidade, do Peteffi ao Zanotto, gostava do cardápio, pois lembrava o das festas familiares da minha infância (em vez de galeto caça ou passarinhada). Mas sabia que o primeiro tinha sido o do Pessin (agora Peccini). Os outros seguiram o modelo que deu certo.

A entrevistada complementa, contando que toda a família gosta de galeto, tanto que quando “o filho paulista vem a Caxias, exige o périplo dos galeto: passa um a um dos que sobraram e dos novos”.

Destacam-se algumas respostas que os entrevistados deram ao seguinte questionamento: Pode-se atribuir a Lauthério Peccini a outorga de pioneiro na arte da galeteria em Caxias do Sul? Por quê?

Giron – “Não tenho dúvidas que sim, pois foi o primeiro lugar que realizou a síntese dos cardápios coloniais, ligando a abundância colonial com o cardápio antigo onde a caça foi substituída pelo galeto”.

Marcos Peccini diz:

Sou um dos mais novos da família, então não posso atribuir ao meu pai este título, mas baseando-se em depoimentos de pessoas mais idosas, que viveram a ascensão da Galeteria Peccini, e em trabalhos recentes de pesquisa da minha irmã Rosana, creio poder conceder ao Lauthério Peccini, meu pai, a outorga nesta arte.

Nestor Gollo – “Com certeza, a ele e ao Pastori, só que o Pastori não era um restaurante, era uma casa de família, tínhamos que encomendar e ficava longe, lá no bairro Cruzeiro”.

Edwino Wents – “Primeiro de Caxias do Sul? Primeiro do Brasil!”

Gilce Pastore – “Sim, com certeza, ele foi o mentor da ideia compartilhada com os familiares e tomou forma e ação nos idos de 1954”.

Buscou-se compreender, através dos entrevistados, quais os fatores que levaram ao sucesso do *galeto al primo canto* e constatou-se o seguinte:

São muitos os fatores: primeiro e o mais importante ser um restaurante familiar, onde os proprietários se envolviam diretamente na recepção dos clientes, bem como no preparo de cada iguaria. Eram pratos da culinária tradicional italiana, passados de uma geração à outra, feitos artesanalmente, onde o principal ingrediente que os tornava especiais é que eram feitos com esmero e amor, desde a sopa de *agnolini*, passando pelas saladas mistas temperadas (não podia faltar o *radicci*) com um vinagre colonial caseiro, a polenta frita num recipiente que aproveitava o calor das brasas e recebia o tempero que escorria do prato principal, o galeto, a massa temperada com molho de miúdos dos próprios galeto. Além disso, foi a primeira galeteria e única por alguns anos no gênero a servir “*Galeto al Primo Canto*” inteiro na mesa do freguês. Não sei se outra casa veio a servir sem cortes. E é importante evidenciar o fato de que o local onde se situava ficava no centro de Caxias e a Rodoviária, na ocasião e por longos anos, situava-se atrás do Hotel e Restaurante Peccini, tornando tanto o Hotel e Restaurante conhecidos nacionalmente. (PASTORE, 2007).

E Giron também diz:

Deu certo, pois era a reprodução das festas de amigos e familiares da colônia, diferente dos restaurantes da cidade que tinham cardápio “minguado”, ou seja, pratos menores e que não recebiam reforço. Ora, o Peccini oferecia reforço nos pratos e na sua reposição. Creio que era não só a combinação antiga da passarinhada à *menarosto*, com polenta frita, *radicci* e massa (*risoto*), mas ainda a reposição dos pratos, com a quantidade irrestrita de renovação dos pratos na mesa. Era irresistível, creio que foi a grande sacada. Os colonos que vieram para o RS sofriram de uma fome milenar e para saciá-la só o Pessin. *Galeto al primo canto* era servido antes na grelha ou frito, nos restaurantes da cidade, apenas aos domingos e um por família (o que era quase nada). Enfim conseguiram fazer a transposição dos almoços e jantares da colônia para a cidade, da mesma forma que Bortolo Pessin havia realizado sua saída da colônia para a cidade.

A abundância da colônia tomou a cidade de assalto, pois, como diz o Radicci, “eu deixei a colônia, mas a colônia não me deixou. A questão é cultural. Todos os moradores urbanos de origem imigrante e colona continuam com a fome milenar que não pode ser saciada, da qual se queixava Rossato em suas cartas de não poder comer o que se plantava, colhia ou criava, pois pertenciam às regalias do Senhor de Terra.

Marcos Peccini afirma que “depois de saborear esta especiaria em muitas outras galeterias, jamais encontrei um galeto assado inteiro, uma massa com um molho de miúdos igual, uma polenta dourada com sabor da gordura que caía na travessa de óleo onde era frita a polenta”.

Nestor Gollo atribui o sucesso “à qualidade, ao ambiente e tinha preço justo também. O galeto e a polenta do Peccini eram especiais porque o galeto ficava pingando em cima da gordura onde eram fritas as polentas”.

Perguntou-se aos entrevistados se queriam falar algo sobre a Galeteria Peccini ou se gostariam de acrescentar algo no fim da entrevista. Iniciou-se com Gollo, que fez questão de

recordar-se da inauguração do monumento que fica na Avenida Júlio de Castilhos esquina com a Feijó Junior:

No dia [...] de setembro de 1958, vieram para a inauguração do monumento do Mapa Italiano os presidentes da Itália e Brasil, Giovanni Gronchi e Juscelino Kubitschek. Estaria presente o governador do Estado, Ildo Meneghetti. Algo aconteceu que não ficou lugar no carro para o governador desfilarem com os presidentes e, ofendido, disse:

– Já que é assim, então vou lá ao Peccin comer galetto! Isso deve ter sido noticiado no DIÁRIO de NOTÍCIAS [a Hora]. Foi inclusive publicada uma charge. Não sei se tu vai localizar. Foi algo que teve muita repercussão no Estado.



Figura 10: Jornal *A Hora*, 16 de setembro de 1958, Porto Alegre, terça-feira, n. 114, primeira página
 Fonte: Museu de comunicação Hipólito José da Costa.

Continuando com Gollo, ele ainda acrescenta “escrevi no livro sobre os 50 anos da Rádio Caxias um artigo onde cito as saudades que tenho. Saudades do quê? Saudades do Pessin!”.

Gilce Pastore (2008) fala:

Sei que foi um sucesso, nos anos 50 até 70, (...) depois, nem sei quando e o motivo, pelo qual foi deixado de ser oferecido o serviço que poder-se-ia chamar de doméstico. Talvez o advento da comida industrializada, refeições coletivas, os serviços self-service de buffet, enfim pelas exigências de um mundo moderno, mas com certeza sem o perfume e sabor de outrora. Uma pena! Há galeterias sim, principalmente as grandes, mas distanciadas das velhas receitas em detrimento da qualidade e do sabor. Nesse corre-corre de hoje, se retomada a culinária regional, seria um lugar privilegiado, uma volta ao passado onde se juntaria a família à mesa e

onde se poderia partilhar uma refeição com as especialidades da cozinha de influência vêneta, sem adaptações, para uma correta cozinha local, servida com simplicidade e sem pressa, inclusive para apresentar às novas gerações os sabores por eles ainda desconhecidos. Acho que se retomado pelos seus decentes com a mesma fibra de seus antepassados, naquele estilo familiar, seria ainda imbatível. Seria impraticável... seria apenas saudosismo?! Não creio!

5.4 A urbanização

A urbanização do centro de Caxias do Sul influenciou, de duas formas, este empreendimento: uma negativa e outra positiva. Negativa no sentido de que a quadra onde se encontra o estabelecimento foi uma das que mais sofreu com o desenvolvimento urbano. Note-se que praticamente o prédio desapareceu por trás das estruturas do corredor de ônibus. A foto que segue dá uma ideia das mudanças, pois a área ficou comprometida com a urbanização.



Figura 11: Local atual onde se situava a Galeteria Peccini

Fonte: Acervo da autora – em 05/02/2010.

Perguntou-se à entrevistada Deli Peccini sobre as consequências que as mudanças estruturais ocorridas na urbanização da cidade provocaram na galeteria, e ela respondeu:

[...] com certeza este estabelecimento foi muito prejudicado com o corredor de ônibus. Além disso, lembra que, na época (1989-90), alertou as autoridades através de uma entrevista na Rádio Caxias sobre a destruição não só do Hotel e Restaurante Peccini, mas também do centro da cidade.

Marcos Peccini também diz que “o ponto ficou totalmente invadido e obstruído pela urbanização ao longo dos tempos”.

Nota-se que as principais atividades desta quadra foram todas fechadas a exemplo do Cine Ópera, que marcou a vida cultural de Caxias do Sul, da Vulcanizadora Cesa, vizinhos do Hotel e Restaurante Peccini, além dos moradores.

Por outro lado, houve momentos em que a urbanização favoreceu o empreendimento nitidamente no seu início, pois ele se situava próximo à estação rodoviária e, por um bom tempo, ainda a quadra fazia parte do centro cultural da cidade. Nesse aspecto, referindo-se a esses momentos, Pastore (2008) diz que acredita que a urbanização favoreceu o empreendimento, “pois quanto mais gente vive na cidade, mais clientes para as galeterias, tanto que logo outras foram criadas”. Pastore concorda com Giron:

Com certeza, primeiramente aumentando a freguesia, depois disputando com outras casas que abriram com o mesmo serviço, mas continuávamos com o movimento cada vez melhor, inclusive teve-se que fazer um salão novo para abarcar todos os comensais. Eram feitas filas também para levar para casa o galeto completo, isto é, com todos os acompanhamentos.

5.5 A especialidade galeto *al primo canto*

A especialidade *galeto al primo canto* foi uma combinação de comidas composta pelos seguintes pratos: sopa de *agnolini*, pão d’água (o pão pesava 500 gramas e era cortado em fatias), galeto assado, espaguete com molho de miúdos, polenta frita, salada de *radicci* com tocinho frito, uvas frescas no verão e/ou frutas em calda, que poderiam ser pêssigo, figo ou abacaxi nas demais estações do ano. A refeição era acompanhada por vinho servido em jarras. Para acompanhar a sopa, costumava-se colocar sobre a mesa o potinho com crem.⁸ (ANEXO N° 2).

É importante destacar que a refeição completava-se com o vinho servido em jarras, e Wents (2008) declara que à sobremesa não era atribuída importância, mas realça que não podia faltar o vinho:

A sobremesa não tinha importância, davam importância para o vinho. Era servido em jarra. Cada freguês tinha direito a meia jarra, incluso no preço. Na época, o vinho era de Forqueta, Cooperativa de Forqueta, depois trocou pela Aliança. Com a Aliança trabalhamos alguns anos e foi feito aquele Congresso Eucarístico do Rio de

8 Espécie de conserva caseira feita com raiz forte ou mandioca brava moída, com vinagre de vinho tinto.

Janeiro e não tinha mais condições de servir vinho para nós. Então teu pai [Lauthério] começou a buscar vinho em Nova Milano.

Os entrevistados foram unânimes e reconhecem todas as comidas que compõem o *galeto al primo canto*. Não ocorreu nenhuma controvérsia: os entrevistados demonstraram segurança sobre quais são as comidas que participam desta especialidade. Ao ser questionado, Marcos Peccini destaca:

[...] estou com o sabor na ponta da língua. Entrada com sopa de *agnolini (capeletti)*, galeto inteiro ou em pedaços, se o cliente pedisse; polenta, massa: espaguete com molho de miúdos e salada de radicci com bacon e maionese de batata. Saudade.

Giron recorda-se do “*espaguete* com molho de miúdos, galeto no espeto, *radicci*, polenta frita” e destaca que não havia maionese nos primeiros tempos. Pastore também recorda que a Galeteria Pessin foi a única a servir o galeto inteiro e Peccini concorda, pois, no seu relato, os pratos eram os seguintes:

O brodo, a sopa de agnolini, o galeto, a massa com molho de miúdos, o radicci na época era com panceta nem era o bacon, depois veio o bacon, o nosso toicinho, o vinagre de vinho tinto, maionese de batata, era uma salada de batata, eu diria tipo salada camponesa, isso era o conjunto normal. Compota de pêsego, compotas de figo, era resumida a sobremesa e nas épocas de uvas, aí sim, sempre tinha uva na mesa.

Na medida em que se aprofundou a pesquisa, evidenciou-se a necessidade de analisar as comidas da especialidade de diversas formas. Primeiro convém compreendê-las dentro do processo histórico, sempre com o cuidado de afastar-se dos mitos, através da literatura pertinente. Para isso, destacou-se o estudo da polenta, do galeto, da massa e da sopa de *agnolini*, sendo, de forma especial por sua relevância, a polenta e o galeto.

Após o estudo desses pratos separadamente, buscou-se colocar a combinação dentro do paradigma de Montanari (2008), que estabelece uma analogia da alimentação com a linguagem, de tal forma que represente um sistema alimentar completo.

Entende-se que, dessa forma, o estudo desta especialidade não corre o risco de cair em mitos da origem, pois, como adverte Montanari, “[...] a tradição pode-se desenvolver bem

longe dos lugares de origem”. (2008, p. 186). Pretende-se, com isso, fazer uma descrição densa para iluminar suas múltiplas facetas. Desse modo, aprofunda-se, além das banalidades das receitas, indo ao encontro da sua fundamentação teórica, que revela, além do sabor e do gosto de uma época, a história desta região pelo viés da alimentação. Montanari (2008, p. 186) diz que “[...] os historiadores, depois da lição de Marc Bloch, já aprenderam a desconfiar do mito das origens para se concentrarem mais nos mecanismos históricos de difusão dos fenômenos”.

O autor ainda adverte que as identidades alimentares, produtos da história, são apenas parcialmente imputáveis a situações ambientais e geográficas. Assim, enfatiza-se a necessidade de entender o *galeto al primo canto* além das fronteiras geográficas regionais que compõem a zona que recebeu os imigrantes italianos.

5.6 Polenta

No momento em que se fala sobre a polenta, torna-se importante o relato de Barbosa:

Pelos meados do verão, colhiam espigas de milho verde. Abóboras e milho verde eram o alimento cotidiano. Arcângela e os filhinhos, que andavam magrinhos, os coitados, engordaram em poucos dias. No mês seguinte, o milho estava seco. Valentim via-se louco para defender o cereal na roça contra as manadas de porcos-de-mato, de macacos, de coatis, bandos de papagaios... Debulhou meio saco. Estendeu no sol. E no dia seguinte, levou-o às costas até D. Isabel. Descobriu um pequeno moinho. Voltou radiante com a farinha nova. A primeira farinha de milho colhido na sua terra. Ainda naquela noite, Arcângela preparou a polenta. Houve preces, cânticos e lágrimas. (BARBOSA, p. 120, s/d).

O autor descreve o momento emocionante quando finalmente, após uma longa trajetória de dificuldades, mendicância e até fome, a imigrante finalmente consegue fazer a polenta com a farinha produzida pela primeira colheita da família. As lágrimas não são em vão, pois a polenta significa a base alimentar do camponês europeu por séculos. É o alimento de preenchimento a que se refere Montanari. A polenta fazia parte de todas as refeições dos colonos e era a base da alimentação. De Boni (1984, p. 137) destaca que, “[...] de manhã, servia-se polenta grelhada e, à noite, a polenta nova, da qual deveria sobrar parte para o dia seguinte.”

Franco (2004, p. 49) diz que a base da mesa romana eram os cereais, as leguminosas, o vinho, a azeitona e o seu óleo, mas o alimento dos pobres era o *pulmentum*, preparação precursora da polenta, feita ao longo dos tempos com diferentes cereais e, às vezes, com farinha de grão-de-bico. Atualmente a polenta é um prato que é feito basicamente de farinha de milho, sal e água. Para compreender a influência deste alimento na vida do colono italiano que imigrou para o Brasil, faz-se necessário conhecer o milho, cereal que representa a maior parte da alimentação das colônias da região em questão.

As raízes do milho são postas pela globalização de forma peculiar, pois, com o cruzamento dos mares modernistas, o milho acompanhou a marinha mercante nacional espanhola, dos reis católicos, porém sem carregar consigo a forma de preparo. O milho foi para a Europa pelas mãos do navegador genovês Cristóvão Colombo e, muitos séculos antes de ser levado para a Europa por esse navegador, foi o alimento símbolo dos povos astecas. Pode-se dizer que o milho faz o caminho de volta à América pelas mãos dos imigrantes italianos, que consolidaram o seu consumo principalmente na forma de polenta.

Para os botânicos, o milho pertence à ordem *Gramineae*, família *Graminaceae*, subfamília *Panicoideae*, tribu *Maydeae*, gênero *Zea*, espécie *Zea mays*. O gênero *Zea* é considerado monotípico e constituído por uma única espécie, ou seja, *Zea mays* L.⁹ Essas informações preliminares, extraídas de um site especializado em cereais, dizem que a importância do milho pode ser percebida na mesa do dia a dia:

A importância desse cereal não se restringe ao fato de ser produzido em grande volume e sobre imensa área cultivada, mas, também, pelo papel socioeconômico que representa. É usado diretamente na alimentação humana e de animais domésticos, que em última análise chegam à nossa mesa na forma de carne, ovos, leite, queijos, etc. Constitui matéria-prima básica para uma série enorme de produtos industrializados, criando e movimentando grandes complexos industriais, onde milhares de produtos são criados. Na atividade propriamente dita, centenas de milhares de pessoas encontram seu sustento, número fase grandemente aumentado se levarmos em consideração as pessoas envolvidas no transporte, armazenamento e comercialização desse cereal.(sic) (criar e plantar, 2009).

A importância citada, que destaca as vantagens do milho, embora atual, faz parte de um contínuo histórico, pois se percebeu, ao longo do estudo, que o milho serviu para nutrir os homens e animais antes mesmo de Colombo levar a planta para a Europa. Depois disso, foram três séculos de caminho percorrido pelo cereal até a sua imigração através da

9 [http://www.criareplantar.com.br/agricultura/milho/milho.php?tipoConteudo=texto&idConteudo=1394\(12/04/2009\)](http://www.criareplantar.com.br/agricultura/milho/milho.php?tipoConteudo=texto&idConteudo=1394(12/04/2009)).

bagagem cultural dos imigrantes italianos do século XIX. Ainda hoje, o milho ocupa grande parte das terras plantadas do planeta, pois, conforme consta na informação do site, em primeiro lugar, está o trigo, depois vem o arroz e, em terceiro lugar, está o milho.

O milho foi reconhecido e denominado como uma das “plantas da civilização” pelo grande historiador Fernad Braudel, pois ele percebeu que cada civilização se caracteriza por consumir um determinado tipo de alimento. Esses alimentos têm características e gosto diferentes, porém em comum os valores intrínsecos. Santos concorda com Braudel quando diz

Cada civilização se define por um alimento básico substancial e insípido: o trigo no Oriente, assim como o milho na América Central, contam histórias de longa duração. Tais alimentos, além do valor nutritivo, representam um valor cultural básico, como o trigo consagrado no “pão nosso de cada dia”, a sacralização secular do milho no México e a simbolização milenar do arroz na Índia, China e Japão. (SANTOS, 1997, p. 157).

A visão braudeliiana sobre os cereais, as “plantas da civilização” (trigo, arroz e milho), pode ser encontrada na obra que se intitula *Civilização material, economia e capitalismo no séculos XV a XVIII*. Enfatiza-se dessa obra de expressão que determinados alimentos vão influenciar e até mesmo definir a organização das sociedades que os consomem. Essa organização a que se refere o autor diz respeito ao modo como a sociedade que cultiva determinado cereal se estrutura. Essa obra, composta por três volumes, tem, no primeiro tomo, o estudo da alimentação, do vestuário e da moradia, porque formam, segundo Braudel, as estruturas do cotidiano.

Para este trabalho, o valor do estudo da origem do milho está na elucidação e contribuição deste cereal para compreender-se a história dos imigrantes italianos do século XIX. O caminho percorrido desde a sua utilização pelos povos pré-colombianos até a sua chegada à Serra Gaúcha pelas mãos laboriosas dos imigrantes italianos foi dividido em três etapas. A primeira etapa é aquela em que somente os povos pré-colombianos o conheciam. A segunda diz respeito à sua globalização¹⁰ pelas mãos do navegador italiano Cristóvão Colombo e à sua penetração no mundo europeu. A terceira e última etapa refere-se à chegada dos imigrantes italianos na Serra Gaúcha, que tiveram no milho a sua principal fonte de alimentação.

¹⁰ Globalização, segundo Edgar Morin, é um processo que se iniciou com a conquista das Américas e a expansão dominadora do Ocidente Europeu sobre o Planeta.

Qual é a pátria desse milho selvagem? Aceita-se que seja americano, mas é preciso discutir, procurar, até se localizar no Novo Mundo a pátria exata da planta maravilhosamente transformada pelo homem. Já foi apresentada a candidatura do Paraguai, do Peru, da Guatemala. O México acaba de ganhar todas elas. (BRAUDEL, 1995, p. 140).

Através da conclusão do autor, convém frisar que as escavações realizadas para estudar os astecas trouxeram esclarecimentos sobre as origens do milho. Essa questão praticamente foi elucidada com as pesquisas que Braudel (1995) divulgou, no seu livro (obra citada), sobre o trabalho arqueológico feito ao redor da cidade do México e principalmente no vale de Teuacán, que fica a 200 km ao Sul da cidade do México. As escavações que ocorreram nesses espaços esclarecem as dúvidas em relação às origens do milho, pois “[...] esta zona seca, que cada inverno se transforma num imenso deserto, conservou, precisamente por causa da sua secura extrema, grãos de milho antigos, espigas (estas reduzidas a sabugo), folhas mascadas.” (p. 139). O trabalho de Neish é citado por Braudel para confirmar a origem do milho na América pré-colombiana:

Nas camadas mais antigas vemos desaparecer, um por um, todos os milhos modernos. [...] Na mais antiga, com sete ou oito mil anos, um milho primitivo é o único presente e tudo indica que ainda não era cultivado. Este milho selvagem é uma planta pequena. A espiga madura não mede mais de 2 ou 3 centímetros, apenas com uns 50 grãos colocados no interior de brácteas moles. A espiga madura tem um sabugo muito frágil e as folhas que a rodeiam não formam uma manga persistente, de maneira que os grãos deviam disseminar-se facilmente. (NEISH, apud BRAUDEL, 1995, p. 139).

Com a pesquisa realizada por Neish, observou-se a facilidade que o milho primitivo encontrou para alastrar-se pelas Américas, visto que não necessitava da intervenção do homem para propagar-se. Os grãos do milho primitivo, ao se soltarem do sabugo, não ficavam presos às folhas, caíam na terra e germinavam naturalmente. Sua multiplicação deu-se espontaneamente através da sua própria formação física, conforme foi descrito.

Para os astecas, o milho era um alimento sagrado, podendo ser comparado ao pão, como um alimento de “preenchimento” (MONTANARI, 2008). O costume de oferecer o coração humano sempre acompanhado de milho evidencia a importância, pois o sacrifício humano para os deuses em rituais religiosos espantou os europeus, mas era necessário agradecer os deuses pela safra do milho, esse cereal dourado, da cor do sol. Dessa forma, segundo o autor, o estudo da alimentação “[...] testemunha o seu estatuto social, a civilização, a cultura que o rodeiam.” (MONTANARI, 2008, p. 89).

Três delas tiveram um destino brilhante: o trigo, o arroz, o milho; continuam hoje a disputar entre si as terras aráveis do mundo. São “plantas da civilização” que organizaram a vida material e por vezes a vida psíquica dos homens com grande profundidade, a ponto de se tornarem estruturas quase irreversíveis. A sua história, o “determinismo da civilização” com que oneram o campesinato e a vida geral. Tal é o objeto essencial do presente capítulo. Passar de um a outro destes cereais é dar a volta ao mundo. (BRAUDEL, 1995, p. 92).

Burke destaca que Braudel fazia comparações entre diversas plantas para compreender o tamanho da influência que cada cereal imprimiu nas sociedades onde era cultivado. A organização do cultivo modela a organização social dos grupos, como se pode observar:

Ele comparava as vantagens e as desvantagens do trigo e outros cereais como o arroz no Extremo Oriente, o milho na América, observando, por exemplo, que os campos de arroz “trouxeram densas populações e rígida disciplina social onde prosperaram”, enquanto o milho, “uma colheita que exige pouco esforço”, deixou os índios “livres” (se essa for a palavra) para trabalhar nas “gigantescas pirâmides maias ou astecas” ou nas “ciclópicas muralhas de Cusco”. (BURKE, 1997, p. 59).

Essas comparações entre as vantagens e desvantagens esclarecem que, nos espaços onde o arroz é cultivado, desenvolvem-se rígidos hábitos disciplinares. Em contraposição, na cultura do milho, onde tudo é simples, sobra tempo para os camponeses se dedicarem às construções. A esse respeito Carneiro concorda:

O terceiro cereal mais importante do mundo, a “planta de civilização” por excelência da América, é o milho (*Zea Mays*). Plantado desde cerca de 3.000 a 3.500 a.C. nos planaltos mexicanos, alcançou o Peru 2.000 anos mais tarde, produzindo a mais alta rentabilidade por semente (de uma semente plantada obtinham-se 80 ou até mesmo, em casos excepcionais, 800). Apenas com o uso da enxada e com poucos dias de trabalho ao ano (cerca de 50), o milho garantiu altas densidades populacionais e dispensou um imenso contingente de mão de obra dos afazeres agrícolas que foi empregado para as monumentais obras arquitetônicas das civilizações pré-colombianas das Américas. (CARNEIRO, 2003, p. 59).

O grão de milho tem lugar de destaque na cultura asteca nos momentos ritualísticos, como se observa na citação a seguir:

O que exatamente acontecia afinal com os corpos não sabemos, exceto que os membros e algumas outras porções eram repartidas entre os governantes (uma coxa de cada cadáver era oferecida ao próprio Montezuma), o grupo de elite deles e os efetivos captores dos prisioneiros. A carne era cozida com pimentões e tomates e servida com o acompanhamento de tigelas de milho, o produto principal universal dos astecas. (VISSER, 1998, p. 10).



Figura 12: Fogão do museu da Casa de Pedra, 2008
Fonte: Arquivo da autora.



Figura 13: Cena do cotidiano que destaca a presença da polenta
Fonte: Wikipedia, pintor Pietro Longui (5 nov. 1701-8 mai 1785).



Figura 14: panela de fazer polenta
Fonte: Wikipédia.

Machado (2001, p. 197) destaca que “[...] a uva e o vinho lideraram as atividades econômicas de Caxias do Sul durante várias décadas, porque o vinho mantinha um mercado garantido nos Estados de São Paulo, Rio de Janeiro e Minas Gerais, entre outros”.

Já em 1925, com 50 anos, a cidade de Caxias estava industrialmente ligada à produção agrícola. Diante da ligação entre a produção colonial e a urbana, se compreende o elevado número de estabelecimentos apontado na pesquisa, conforme segue:

Nada menos de 53 moinhos funcionavam no município. Dificilmente havia uma linha ou um travessão que não contasse com um moleiro. Da mesma forma havia 32 fábricas de vinho, sem contar a produção caseira dos colonos. Se tal número fosse levantado, seria de aproximadamente 1.600 cantinas. Por esse motivo havia 41 tanoarias. (GIRON, 2001, p. 128).

A alimentação de um povo é a última realidade a se desnacionalizar. O costume alimentar dos descendentes de imigrantes italianos segue uma lógica que remonta à Idade Média. Franco diz que “[...] os hábitos alimentares têm raízes profundas na identidade social dos indivíduos. São, por isso, os hábitos mais persistentes no processo de aculturação dos imigrantes”. (FRANCO, 2004, p. 119). A utilização da polenta remonta, segundo Franco, à Antiguidade, pois a polenta é, como já se viu, uma versão moderna do *pulmentum*, que constituía, na Antiguidade, alimento básico dos que não tinham acesso a uma dieta mais rica” (FRANCO, 2004, p. 119).

Em Caxias do Sul, o Moinho Corsetti permanece ativo desde a sua fundação, em 1878, e sua farinha de milho ainda hoje pode ser adquirida nos mercados da cidade. O nome da farinha é emblemático: *Farinha de Milho Perdiz*, porque a caça, preferencialmente de

perdiz, ou seja, a perdizada, é um prato emblemático para a região e invariavelmente é acompanhada de polenta. Não só a comida é a última a se desnacionalizar. Os desejos, os sonhos também o são. Na difícil batalha da sobrevivência, os imigrantes acreditavam na propaganda imigratória que usou o lendário país da *Cocagna*, onde de árvores pendiam caças abundantes, de chafarizes jorravam leite e mel e a fome não existia.

No país da Cocanha, as perdizes pendiam em árvores, comida dos caçadores nobres, mas servida com polenta, comida dos pobres camponeses, juntas deixavam de lado as diferenças sociais, pois o colono se sentava à mesa agora farta e se sentia um rei, dono da própria terra. Foi a fome que trouxe os imigrantes ao Brasil. E a fome foi saciada com muito trabalho e polenta. Montanari (2008, p. 36) identifica o país da Cocanha como “[...] o lugar mágico da abundância, sonhado pelo imaginário popular das eras medieval e moderna”.



Figura 15: Mapa do país da Cocanha

Fonte: Capa do disco *Mérica Mérica* produzido pela Universidade de Caxias do Sul. Projeto Elementos culturais das Antigas colônias no Nordeste do Rio Grande do Sul (ECIRS). Foto: da autora.

O escritor Érico Veríssimo compreendeu a história do Rio Grande do Sul e tratou de registrá-la em forma de prosa na obra *O tempo e o Vento*. Mais modesta, porém com a qualidade que lhe é peculiar, a poetisa Cora Coralina surpreende com a poesia sobre a história do milho. Nesta poesia, pode-se compreender o valor do milho e sua penetração entre povos onde foi consumido:

Oração do Milho

Senhor, nada valho.

Sou a planta humilde dos quintais pequenos e das lavouras pobres.

Meu grão, perdido por acaso,
nasce e cresce na terra descuidada.

Ponho folhas e haste e, se me ajudares, Senhor,
mesmo planta de acaso, solitária,
dou espigas e desenvolvo em muitos grãos
o grão perdido inicial, salvo por milagre,
que a terra fecundou.

Sou a planta primária da lavoura.

Não me pertence a hierarquia nacional do trigo

E de mim não se faz o pão alvo universal.

O Justo não me consagrou Pão da Vida, nem lugar me foi dado nos altares.

Sou apenas o alimento forte e substancial dos que

Trabalham a terra onde não vingam o trigo nobre.

Sou de origem obscura e de ascendência pobre,

Alimento de rústicos e animais de jogo.

Quando os deuses da Hélade corriam os bosques,

Coroados de rosas e de espigas,

Quando os hebreus iam em longas caravanas

Buscar na terra do Egito o trigo dos faraós,

Quando Rute respigava, cantando nas searas de Booz,

E Jesus abençoava os trigais maduros,

Eu era apenas o bró nativo das tabas ameríndias.

Fui o angu pesado e constante do escravo na exaustão do leito.

Sou a broa grosseira e modesta do pequeno sitiante.

Sou a farinha econômica do proletariado.

Sou a polenta do imigrante e amiga dos que começam a vida em terra estranha.

Alimento de porcos e do triste animal de carga.

O que me planta não levanta o comércio, nem vantagem dinheiro.

Sou apenas a fartura generosa e despreocupada dos paióis.

Sou o cocho abastecido donde ruma o gado.

Sou o canto festivo dos galos na glória do dia que amanhece.

Sou o cacarejo alegre das poedeiras à volta dos seus ninhos.

Sou a pobreza vegetal agradecida a Vós, Senhor,

Que me fizeste necessário e humilde.

Sou o milho.

Com esta poesia encerra-se o estudo sobre a história da polenta, embora pudesse ser dito muito mais devido à longa trajetória deste alimento.

5.7 O Galeto

O galeto é a denominação utilizada primeiramente na região de colonização italiana do Rio Grande do Sul para uma carne de frango novo assada diretamente sobre o fogo, e hoje utilizada em todo o Brasil.

Procurou-se compreender o galeto através de uma investigação que fosse ao encontro dos valores e significados da caça e dos assados. Entende-se por assados o preparo direto sobre o fogo, isto é, sem a intermediação de líquidos e de uma panela. Os assados podem ser feitos sobre uma grelha ou espetando-se a carne e cozendo diretamente sobre o fogo.

O galeto feito no Restaurante Peccini era temperado com sal, sálvia, vinho, alho, pimenta vermelha feita em conserva caseira de vinagre de vinho tinto. Todos os ingredientes eram passados pelo moedor de carne, formando uma pasta. Depois de moídos os ingredientes, juntava-se o sal. Com essa mistura esfregavam-se os galeto um a um por dentro e por fora. Esse preparo era feito preferencialmente no dia anterior ao seu uso. Após o processo de tempero, as aves eram espetadas de forma a que entre uma e outra ficasse uma folha de sálvia e um fatia de toicinho. Embora quem preparasse a mistura de temperos, conforme já descrito, fosse a esposa de Lauthério Peccini, ou seja, Adélia Frizzo Peccini, a tarefa de espetar e assar o galeto ficava a cargo de um homem, que podia ser um membro da família, bem como um funcionário.

Para melhor analisar os assados, constatou-se que a carne assada diretamente sobre o fogo, sem a intermediação de um artefato, é um hábito muito antigo, ligado à masculinidade e à cultura dos bárbaros, que, inserido à cultura romana, acabou formando o modelo medieval, que diferenciava os nobres guerreiros das demais classes.

Um caso exemplar é o da Idade Média europeia, que, como já revelamos, viu a formação de uma nova identidade alimentar gastronômica, substancialmente inovadora em relação ao passado (do qual, além disso, transmitia herança), graças a uma extraordinária experiência de contaminação, também conflituosa, entre culturas diversas e, em certas medidas, opostas. A nova civilização, como sabemos, nasceu da junção da tradição “bárbara”: a cultura do pão, do vinho e do óleo se entrecruzou com a cultura da carne, da cerveja e das gorduras animais, e o que surgiu depois disso foi um modelo inédito de produção e consumo, em que a carne (sobretudo a carne de porco) estava ao lado do pão como “valor forte” do sistema, numa dinâmica de recíproca integração, ao mesmo tempo econômica e simbólica, que constitui um dos mais interessantes episódios da cultura alimentar. (MONTANARI, 2008, p. 185).

Mas, anterior a Roma, encontrou-se uma referência significativa ao assado numa execução solene em que a vitória é compartilhada também no preparo de um churrasco. A intenção de Savarin com o texto é destacar que o espeto foi a forma encontrada de evitar que cinzas e brasas aderissem às carnes ao serem levadas ao fogo. E, mais significativo que isso, é demonstrar “[...] a maneira que Aquiles recebeu em sua tenda três dos mais consideráveis dentre os gregos, um dos quais era rei”. A solenidade evidencia a identidade e a posição social de quem prepara e de quem serve a refeição.

Imediatamente Pátroco obedece às ordens de seu companheiro fiel. Enquanto isso, Aquiles aproxima das chamas brilhantes um vaso que contém o quarto dianteiro de um cordeiro, de uma cabra gorda, e o lombo de um porco suculento. Automedonte segura as carnes que o divino Aquiles corta; este as divide em pedaços e as atravessa com espetos de ferro.

Pátroco, semelhante aos imortais, acende um grande fogo. Assim que a madeira consumida lança apenas uma chama languesciente, ele põe sobre o braseiro dois longos dardos apoiados por duas fortes pedras e espalha o sal sagrado.

Quando as carnes estão prontas e o festim preparado, Pátroco distribui o pão em volta da mesa em ricas corbelhas; mas Aquiles quer ele próprio servir as carnes. Ele se coloca em frente a Ulisses, na outra extremidade da mesa, e ordena a seu companheiro fazer sacrifícios aos deuses.

Pátroco lança nas chamas as primícias da refeição, e logo todos estendem as mãos para as iguarias que lhe foram preparadas e servidas. Quando, na abundância do festim, eles saciam a fome e a sede, Ajax faz um sinal a Fênix; Ulisses percebe o sinal, enche de vinho sua grande taça e diz, dirigindo-se ao herói: “Salve Aquiles...” (SAVARIN, 2005, p. 258).

O texto transmite os significados de se comer um assado e a importância e a deferência de quem o prepara e de quem serve. O autor enfatiza que normalmente a cozinha era confiada aos escravos e às mulheres, porém, em momentos especiais, os personagens principais da *Ilíada* preparavam eles próprios o churrasco de forma a “[...] honrar ainda mais seus ilustres convidados”, destacadamente guerreiros (SAVARIN, 2005, p. 260).

Seguindo o percurso do tempo, Roma é identificada pelos seus cereais, pelas leguminosas, pelo vinho, pela azeitona e pelo seu óleo e para os pobres há o *pulmentum*. Verifica-se que a construção alimentar trazida pelos europeus do Norte da Itália para o Brasil, no que diz respeito à carne, aos assados, aos churrascos e à caça, remonta à Roma dos séculos V ao X.

[...] César e Tácito afirmavam basear-se numa tradição bem estabelecida quando identificaram a “bestialidade” dos povos bárbaros – que acabaram, contudo, por se submeter em parte à civilização romana – um sistema de alimentação baseado mais na exploração de recursos naturais do que na atividade agrícola, um sistema que

privilegiava a caça e a criação de animais em semiliberdade, em detrimento do cultivo dos campos e da vinha. Era a civilização da carne contra a do pão, a civilização do leite contra a do vinho, a civilização da manteiga contra a do óleo. (MONTANARI, 1998, p. 278).

O autor descreve a civilização romana como a civilização da vinha, do óleo e do pão, numa clara referência à influência do Cristianismo. Vale esclarecer que o autor adverte que é uma explicação esquemática, pois, com isso, não quis dizer que os bárbaros não consumissem cereais e mostra que os romanos também comiam carne e criavam animais. Todavia a tríade trigo-vinho-óleo é emblemática e a sua influência sobre a cultura romana permaneceria, pois “[...] o mito da agricultura e da cidade [...] perdurou e sustentou a missão civilizadora que o mundo romano exerceu sobre os ‘selvagens’ habitantes das florestas e das aldeias. (MONTANARI, 1998, p. 279).

Para entender a arte e o significado de assar a carne diretamente sobre o fogo sem a intermediação de panelas e água, é necessário entender as mudanças que as invasões bárbaras levaram à Europa, uma vez que, durante a Idade Média, o estilo de vida refletiu a alimentação, e isso fica evidenciado quando se compreende o papel de cada classe social. A mentalidade medieval estabeleceu uma correspondência muito forte entre a alimentação e o estilo de vida. O nobre só se interessava pela caça, e esta chegou a ser a sua única atividade além da guerra, pois a caça é uma verdadeira imagem da guerra. A diferença entre a comida do camponês e a do nobre é realçada pelo uso de equipamentos. Os camponeses comiam praticamente carne cozida, pois acreditavam que assim tiravam o máximo proveito dela. Já, os nobres preferiam os assados e grelhados diretamente sobre o fogo.

O transbordamento da tensão política entre Roma e os bárbaros estendeu-se ao modelo alimentar, como comprovam algumas biografias de alguns imperadores dos séculos III e IV descritos na *Storia augusta*, citada por Montanari:

Os “verdadeiros” romanos são descritos aí como homens orgulhosamente ligados aos produtos da terra: cereais, legumes, leguminosas e frutas. Os bárbaros são os devoradores de carne que não dão valor aos alimentos vegetais. Se afirma que Dídio Juliano “contentava-se em comer legumes verdes ou secos sem carne e que Sétimo Severo, “apreciador dos legumes de sua terra, às vezes nem mesmo tocava a carne”, em compensação, Máximo, o Trácio – o primeiro imperador soldado, o primeiro “nascido de pais bárbaros, de um pai de origem goda e de uma mãe alana”- é apresentado como um personagem dotado de enorme apetite, capaz de comer até quarenta ou sessenta libras de carne por dia: afirma-se até que ele “nunca experimentou salada”. MONTANARI, 1998, p. 279).

O texto trata de diferenciar modelos ideológicos dos romanos e dos bárbaros, mas esse conflito tendeu a diminuir durante os séculos seguintes, ocorrendo uma integração, que é determinante para a compreensão da passagem da Antiguidade para a Idade Média. “A simbiose destes dois mundos e dessas culturas vai-se realizar porque os vencedores do conflito, os bárbaros, que vieram da nova classe dirigente da Europa medieval, rendem-se ao encanto do modelo romano e aceitam seus valores.” O pão, o vinho e o óleo voltam à moda na Europa medieval. Isso se deve também à afirmação do Cristianismo, e eles se tornam sagrados na liturgia cristã. A cultura da época, ou seja, a cultura da floresta, a caça, os animais criados em semi-liberdade e os cereais, tornou-se uma prática corrente, que está registrada nos inventários de terra e de rendas da Idade Média.

[...] os campos em alqueires de trigo, as vinhas em ânforas de vinho, os prados em carroças de feno, incluem os bosques; estes são medidos em porcos, unidade de valor particularmente cara ao mundo germânico, e antes dele à civilização celta, tanto no plano mitológico como do ponto de vista da produção e da alimentação. (MONTANARI, 1998, p. 280).

Montanari (2008, p.78) diz que a refeição de Carlos Magno, descrita por Eginardo, “[...] constava normalmente de quatro pratos, fora os assados que os caçadores costumavam enfiar no espeto e que ele comia com mais gosto que qualquer outra comida”. Brillat-Savarin (2005, p.15) destaca alguns aforismos no início de seu livro cuja pertinência não passa despercebida a vários autores da história da alimentação. Ao afirmar: “Dize-me o que comes e te direi quem és”, no contexto histórico, embora essa não fosse sua intenção, a frase remete e identifica o pertencimento social. Ou seja, aquilo que se come identifica a que grupo se pertence. Os assados e a caça estão para a nobreza, assim como os cozidos para o camponês. Montanari (2008, p. 126) informa, como exemplo, que fica claro, através de inúmeros textos, que o nobre se qualifica por ser um consumidor de carne, principalmente e em primeiro lugar de caça, pois é um alimento ligado à ideia de força. Já, o camponês é relacionado aos frutos da terra, como os cereais e as hortaliças, sopas, caldos, polentas.

Na cozinha da Galeteria Peccini, essa oposição é nítida. As mulheres cuidavam das panelas, ou seja, as comidas camponesas, que necessitavam da vasilha para serem levadas ao fogo, tais como a sopa, a polenta, a massa e o molho. O galeto era espetado e assado sobre o fogo pelos homens, num lugar que ficava separado da cozinha e do fogão. O galeto também é a estrela principal do cardápio em que os demais pratos são complementos. Assim prevalece o masculino sobre o feminino também no cardápio.

Isso esclarece a questão da masculinidade e da habilidade de caçador que os homens da família Peccini herdaram como traço cultural. Não foi por acaso que, no dia 9 de janeiro de 1957, nas dependências do Hotel e Restaurante Peccini, foi lavrada “[...] a ata da fundação de um clube que congregasse a numerosa classe dos caçadores de Caxias do Sul”. Segue cópia da primeira folha da ata do Clube de Caça e Tiro de Caxias do Sul, gentilmente cedida por Carlos Consi.

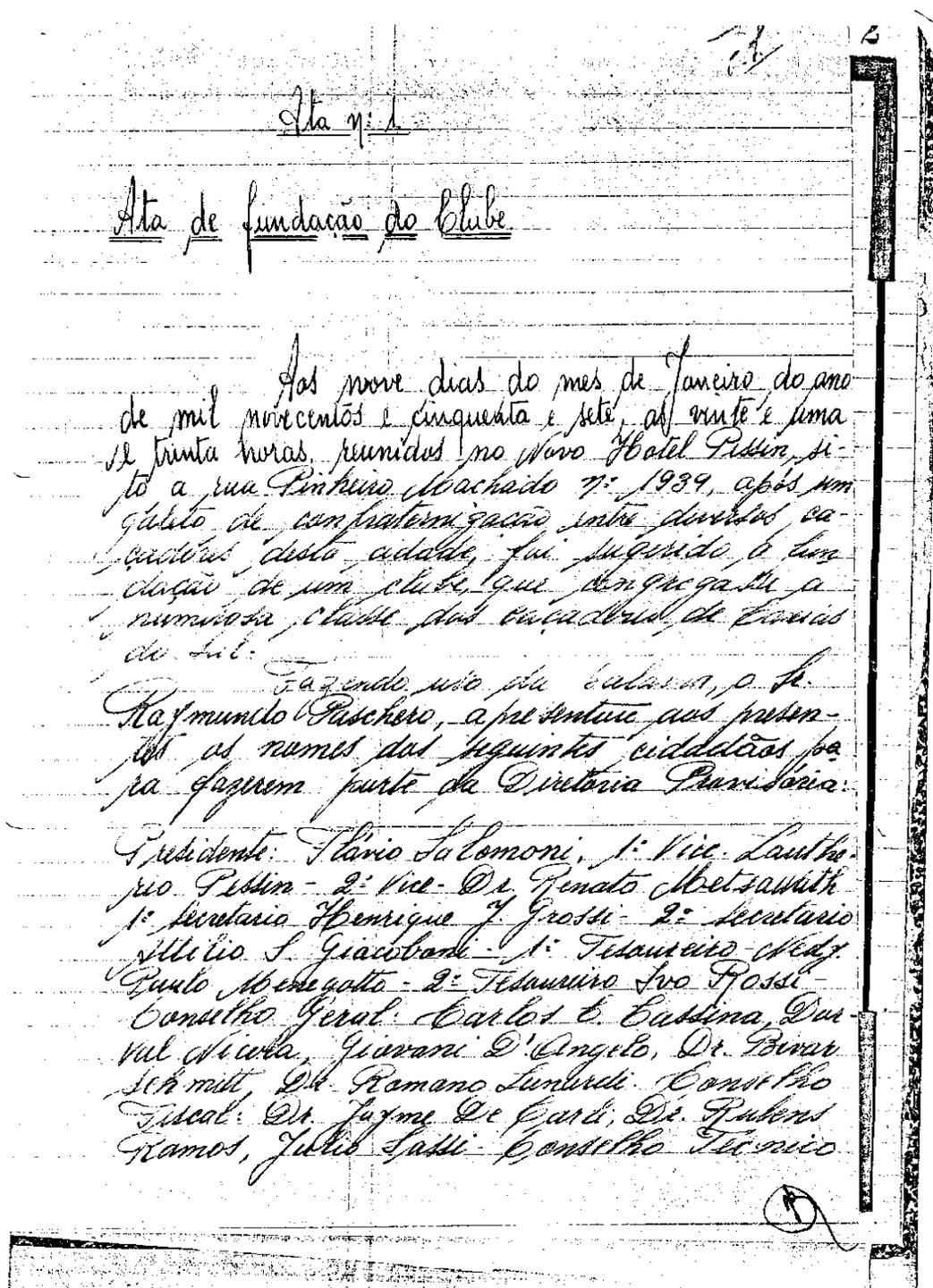


Figura 16: Ata da fundação do Clube de Caça e Tiro de Caxias do Sul na Galeteria Peccini
 Fonte: Arquivo de Carlos Consi.

Com a abordagem sobre os assados e a caça, pretendeu-se demonstrar, através do processo histórico, questões enraizadas na cultura colonial da região da Serra Gaúcha.

Constatou-se o mesmo modo de preparar o galeto e o de outras carnes de caça, como de passarinhos, perdizes, cabritos e coelhos.

Apresenta-se uma receita de cabrito para elucidar esta questão:

Cabrito no espeto. Modo de preparar: a carne é desossada e cortada em pedaços do tamanho aproximado de uma carteira de cigarros. Daí para menos e não para mais. A seguir, é temperada com sal, pimenta-do-reino moída na hora, pimenta verde, alho esmagado e vinagre de vinho. Fica descansando durante, aproximadamente, duas horas. Espetar cada pedaço intercalando com uma fatia de tocinho e uma folha de sálvia, nesta ordem: carne+toicinho+sálvia – carne+toicinho+sálvia e assim por diante. A carne fica avermelhada e, graças ao toucinho, macia. Acompanha massa, polenta, salada de radicci com bacon, pão, tudo regado com o indispensável vinho tinto. (FESTUGATO, 1997, p. 90).

Com a receita das passarinhadas, cabrito e coelho, evidenciam-se os temperos, e o galeto da empresa Peccini era preparado exatamente da mesma forma, ou seja, espetar a carne, alternando com uma folha de sálvia e um pedaço de toucinho. Também se repetem alguns complementos principais, tais como a polenta frita na gordura que desprende do galeto e a salada de *radicci* com toicinho frito. No caso da perdiz, são usados os mesmos temperos, porém é feita na panela para temperar, com o molho resultante do processo, a massa, o “úmido”, isto é, no molho, porém não tão aguado.

Dizer que o galeto se originou das passarinhadas, portanto, é uma redução, ou uma meia verdade. O mais correto é dizer que os colonos preparavam seus assados, as caças e entre elas os passarinhos, espetando pedaços de carne intercalados com toicinho e sálvia. As carnes eram variadas, podendo também ser passarinhos, cabritos, coelhos ou ainda as perdizes. Giron (2009), em sua entrevista, destaca:

Quando morávamos na Forqueta, íamos a festas com amigos e compadres realizadas nas casas de um ou de outro. O cardápio era a caça com polenta frita e *radicci*. Podia ser passarinhada, algum mamífero como veado ou roedor como paca; de tudo, até rãs, mas sempre com polenta, algumas vezes com massa de miúdos ou risoto com o mesmo molho de miúdos. Para acompanhar estas carnes não podia faltar a polenta frita ou mole, a salada de *radicci* com toicinho frito ou bacon frito.

Na Galeteria Peccini, o galeto foi interpretado conforme a cultura dos proprietários do estabelecimento, ou seja, montaram esta especialidade através da carga cultural que o

processo histórico construiu nos imigrantes e seus descendentes. O galetto representava os passarinhos, as perdizes, o cabrito, ou até mesmo os marrecões, além de outros. Eles eram as estrelas do cardápio colonial e motivadores do lazer das famílias. Esse lazer marcou profundamente a vida do colono, de tal forma que De Boni e Costa (1984, p.134) registram esses eventos, pois, segundo os autores, “[...] foram os grandes motivadores sociológicos de festas e da solidariedade comunitária”.

As suas qualidades eram ressaltadas pelo tempero formado pelo uso da sálvia, do tocinho, do sal, do vinho (branco ou tinto) e do vinagre. O acompanhamento das estrelas era a polenta, frita preferencialmente nas gorduras que escorriam durante o processo de assar, e a salada de *radicci* com tocinho frito ou, mais atualmente, com bacon.



Figura 17: Alguns dos fundadores do club: 1º- à esquerda, Orildo Stédile; 2º- Lauthério Peccini; 3º- Raymundo Paschero; 4º – Não foi identificado

Fonte: Arquivo da autora.



Figura 18: Lauthério Peccini caçando perdizes

Fonte: Arquivo da autora.

As perdizadas são famosas na cidade de Caxias do Sul, pois constituíam verdadeiras aventuras. O cardápio da perdizada era composto da seguinte forma: sujeito principal – a perdizada e os complementos – massa, polenta e salada de *radicci* com toicinho frito. Dessa forma, se percebe que o *galeto al primo canto* segue a mesma lógica das perdizadas. Montanari (2008) identifica, a partir dos últimos séculos da Idade Média, uma substituição dos animais de grande porte, tais como cervo e javali, por animais de pequeno porte, como a perdiz e o faisão.

Em relação às passarinhadas, observou-se que elas são consideradas uma iguaria de longa data e que seu consumo não está ligado à falta de outra carne e a momentos de carestia:

Entende-se por animais de caça aqueles animais bons de comer e que vivem nos bosques e nos campos no estado de liberdade natural. [...] Dividimos os animais de caça em três classes: A primeira começa com o tordo e inclui, em ordem descendente, todos os tipos de passarinhos; A segunda começa com a codorna e inclui a galinhola, a perdiz, o faisão, o coelho e a lebre; é a caça propriamente dita: caça de terra e de pântano, caça de pelo e de pluma; A terceira constitui a caça de animais maiores (*venasion*) como veado, javali, cabrito montês e todos os outros animais fissípodos. (SAVARIN. 2005, p. 87).

Complementando o destaque das passarinhadas, a receita que segue também exprime esse gosto enraizado na cultura italiana em que tanto o modo de fazer como os temperos não são mero acaso, conforme comprova a Galeteria Peccini.

Polenta e osei

Per questa caratteristica preparazione prettamente vicentina si dovrebbero usare solamente uccellini dal becco gentile quali i beccafichi e le allodole, ma si finisce quase sempre per utilizzare tutto ciò che si è cacciato ed anzi quello che si è cacciato in più riprese dall'inizio della stagione venatoria. Ecco perché quando in casa si prepara lo speo de osei è festa grande e si invitano amici e parenti per una mangiata patagruelica da ricordare sino all'anno dopo, allá prossima caccia. Sullo spiedo sistemato sul focolare davanti ad um ardente fuoco di legna aromática (ginepro, tralci di vite, rami e pero e di melo, all'inizio; stele di rovere e di cascia, in um secondo tempo) vengono cosi infilati tordi, finchi, merli, cardellini, passeri, allodole, beccafichi e quanto altro si é cacciato, cercando di dividerli per grossezza e mettendo tra l'uno e l'altro uma lardina avvolta nella salvia. Quest'ultima è assolutamente indispensabile per lo spiedo di uccelli, cosi come è indispensabile che gli uccelli stessi non siano privati delle interiora (si potranno togliere solamente ai merli e ad uccelli piuttosto grossi) in modo che possano schitare nella leccarda durante il loro girare sullo spiedo. È altresì importante saperli infilare corretamente in modo che rimangano bem solidari com lo spiedo e che non girino quindi su se stessi senza seguire il movimento rotatório dello spiedo, cuocendo in questo modo su um solo lato. Occorre anche ungerli di freqüente com il grasso che via via cade nella leccarda usando per questa operazione preferibilmente um rametto di rosmarino fresco. Vanno salati quase a fine cottura, quando sono già dorati esternamente e quase pronti per essere portati in tavola.

La polenta, a fette piuttosto spesse, va frita nel grasso raccolto dalla leccarda, aggiungendovi ancora qualche fogliolina di salvia che ne aumentará ulteriormente

il sapore. Naturalmente si avrà l'avvertenza di infilare e far parzialmente cuocere prima gli uccelli più grossi e quindi quelli tenerissimi dal becco gentile. Nona vendo a disposizione lo spiedo, indispensabile e oserei dire, insostituibile, per preparazione, si potranno cuocere gli uccellini sul fuoco dopo averli bem disposti, infilati questa volta in speidini, in un testo di rame non sragnato nel quale si sai fatto fondere del burro. Il risultato non sarà naturalmente paragonabile a quello ottenuto con lo spiedo ma....chi se contenta, gode. (SANDRI, 1980, p. 107).

Tradução livre feita por Daniel Peccini Corrêa (2009):

Polenta e passarinho

Para esta característica tipicamente vicentina, deveriam ser usados somente pássaros jovens de bicos “macios” como os */beccafichi/* e as cotovias, mas se acaba quase sempre por se utilizar tudo aquilo que é caçado e, na verdade, aquilo que é mais caçado desde o início da estação de caça. Eis porque, quando se prepara o espeto de pássaros, esta é uma grande ocasião e se convidam amigos e parentes para uma refeição pantagruélica para recordar-se até um ano depois, na próxima caça. Colocados nos espetos dispostos na lareira em frente a um ardente fogo de madeira aromática (gengibre, ramos de uva, ramos de pereira e macieira ao início; “raiz” de */rovere/* e de acácia num segundo momento), eles são enfileirados: */tordi/*, */finchi*, *merli*, *cardellini/*, *pardais*, *cotovias*, */beccafichi/* e tudo mais que foi caçado, procurando dividi-los por tamanho e colocando entre um e outro um toucinho envolta numa folha de sálvia. A última é absolutamente indispensável para o espeto de pássaros, assim como é indispensável que os pássaros mesmos não sejam privados dos intestinos (podem ser removidos somente dos melros e pássaros maiores) de modo que possam pingar na bandeja durante a rotação no espeto. Também é importante saber enfileirá-los de modo que permaneçam firmes no espeto e não girem em torno de si mesmos sem seguir o movimento rotatório do espeto, cozinhando, assim, apenas um lado. É importante untá-los frequentemente com a gordura que cai sobre a assadeira, usando para essa operação, preferivelmente, um raminho de alecrim fresco.

Coloca-se sal quase ao final do cozimento, quando já estão dourados externamente e quase prontos para serem levados à mesa. A polenta, em pedaços grandes, vai frita na gordura recolhida da assadeira, adicionando alguma folha de sálvia, que aumentará o sabor. Naturalmente se adverte para colocar para cozinhar as aves mais gordas e depois as mais ternas. Não tendo à disposição o espeto, indispensável e ousado dizer insubstituível para a preparação, podem-se cozinhar as aves em fogo depois de tê-las bem dispostas, enfileirá-las num pequeno espeto dentro de uma panela que não seja de cobre, na qual se faz derreter a manteiga. O resultado não será naturalmente comparável àquele obtido com o espeto, mas quem se contenta, desfruta. (SANDRI, 1980, p. 107).

Assim se registra que, além dos passarinhos, o cabrito, o coelho e o galetto da Galeteria Peccini são produtos que revelam uma permanência no modo de fazer e de temperar. O modo de fazer revela uma tradição que tem a identidade construída no camponês europeu. É interessante destacar uma expressão usada pelo Sr. Modesto, delegado de polícia de Caxias do Sul, encontrada no caderno de pesquisas de Thales de Azevedo (1994, p. 108) sobre os passarinhos: “Lembro-me que o Sr. Modesto me disse que a maioria das armas registradas aqui são espingardas de caça. – Não se ouve passarinho cantar aqui –. O italiano é

louco por passarinho para comer”. Essa expressão desmistifica a questão de que o passarinho foi um recurso em tempos de falta de comida e que só por isso matavam os passarinhos. O que se conclui com essa investigação é que os passarinhos, antes de tudo, são uma iguaria, assim como o são as demais caças, e que para os imigrantes esse conhecimento foi naturalmente usado para saciar a fome. Mas as passarinhadas são, antes de qualquer coisa, o resultado das festas onde as famílias se reuniam em torno da mesa após a caçada. Também o uso da sálvia como tempero principal das carnes permanece até os dias atuais. A esse respeito, Revel (1996, p. 139) confirma que o uso da sálvia jamais desapareceu na Itália.

O colono é um caçador, e isso evidencia o gosto pelos assados nas atribuições do masculino, pois:

Além dos gostos e das predileções de cada um, essa oposição [assado, cozido] é a expressão de valores culturais precisos: segundo uma tradição bem determinada em antropologia, o uso do fogo sem mediação da água e dos recipientes domésticos implica uma relação mais estreita com o cru e a natureza selvagem e, portanto com a imagem profundamente animal que a nobreza da Idade Média quer dar de si mesma. [...] as carnes assadas expressam a ligação muito estreita existente entre as noções de consumo de carne e de força física (MONTANARI, 1998, p. 293).

O quadro que segue pode ser esclarecedor em relação ao modo de fazer as carnes assadas, usando o *menarosto*. Verifica-se que todas as pesquisas sobre as carnes seguem o mesmo modo de fazer e são semelhantes na montagem. Ou seja, a maioria as carnes é intercalada com pedaços de toicinho e sálvia. No caso do criador de coelhos de Caxias do Sul, Antônio Dosso, ele diz que não coloca mais a sálvia nos intervalos e que permanece o toicinho para não deixar a carne ressecar.

Constatou-se que o galeto preparado pelas atuais galeterias têm algumas diferenças em relação ao da Galeteria Peccini e que as receitas atuais estão mais distanciadas da receita clássica das caças e do *menarosto*: 1º- Não intercalam a carne com nacos de toicinho e sálvia, muito embora usem a sálvia no tempero do galeto. 2º- Retiram a sambiqueira, sendo que, para a Galeteria Peccini e seus clientes, a sambiqueira, que lembra um torresmo, era considerada uma iguaria disputada, visto que cada ave só tem uma e esta abastecia, pelo menos, dois clientes. 3º- O galeto do Pessin assava a ave inteira e os demais a assam em pedaços. 4º- As galeterias atuais não fritam as suas polentas na gordura que escorre do galeto. Esta forma de fritar a polenta na gordura que escorre do galeto pode ser observada na figura 7 desenhada por Valmor Peccini

	sávia	alho	sal	pimenta caseira	toicinho	vinho	inteiro/pedaço
Galeto do Pessin	x	x	x	x	x	x	inteiro
Passarinhada	x	x	x	x	x	x	pedaço
Coelho	x	x	x	x	x	x	pedaço
Cabrito	x	x	x	x	x	x	pedaço

Quadro 3: Receitas

Fonte: Elaborado pela autora.

As receitas consultadas contribuem para a constatação de que a carne varia, mas o tempero é o mesmo, muito embora o modo de fazer apresente pequenas diferenças.

O imigrante italiano foi atraído pela posse da terra, visto que trazia consigo um conceito medieval de que a terra era a medida de riqueza. Esse conceito de riqueza e a demonstração de orgulho de viver como tal podem ser percebidos na carta que o imigrante Paulo Rossato escreveu para seus pais na Itália:

Caro pai, você deveria ver que bela colônia comprei! Está bem colocada e deve ser boa. E se visse quanta lenha existe nela! Em Valdagno seria rico quem tivesse tanta madeira. Estou ansioso que venham meus irmãos e toda a família. Lá éramos servos e aqui somos senhores. [...] Lamento muito ter partido sozinho da Itália, pois, se meus irmãos tivessem aqui, com a família que somos, teríamos encontrado a mina de ouro. Penso que poderia ter aqui a minha mãe, tão eficiente na criação de galinhas e porcos, e poderíamos ter quantos animais quiséssemos. Estou cansado de saber que ela se encontra sempre sob aqueles criminosos patrões, todos velhacos e ladrões: quem tem que trabalhar em terras arrendadas e pagar aluguel de casa que deixe tudo aí, pois poderá ter aqui sua terra. (ROSSATO, apud DE BONI, 1977, p. 36).

Essa carta é emblemática para compreender de onde os imigrantes retiraram suas forças para conquistar o novo território. Os colonos italianos reconstruíram suas vidas na América, ludibriando a solidão e a saudade através de alguns mecanismos, entre eles a gastronomia compartilhada entre vizinhos.

Espaguete com molho de miúdos e *agnolini*

A massa é obrigatória na mesa do imigrante italiano. Neste caso, da especialidade *galeto al primo canto*, aparece de duas formas, primeiro na entrada através da sopa de *agnolini* e depois em forma de espaguete com molho de miúdos.

O espaguete e o *agnolini* são feitos com uma massa resultante da mistura da farinha de trigo e de ovos, sendo que a cada quilo de farinha de trigo se juntam, em média, nove ovos, podendo variar segundo o tamanho dos ovos. Essa mistura é sovada manualmente ou com o auxílio de uma máquina até a sua homogeneização. Depois disso, é transformada conforme a sua utilização.

Para fazer o espaguete, ela é passada por uma chapa com os furinhos, saindo a forma do espaguete. Para o caso do *agnolini*, a massa é hoje espichada através de um cilindro, formando folhas onde serão cortados os quadradinhos com a ajuda de uma carretilha. Antigamente era espichada à mão, com um rolo de madeira que media mais ou menos 1,20m



de comprimento.

Figura 19: Máquina para espichar a massa
Fonte: Imagens Google (2010).

Como é produzida com a farinha de trigo, a massa carrega o conceito a ela atribuído de cardápio de rico, apontado por De Boni. Também se distingue dos demais alimentos pelo valor que ao trigo é dado ao longo da história, ou seja, o trigo é um grão que quanto mais branco mais distingue o poder econômico de quem o consome. Os camponeses da Serra Gaúcha colocavam o pão branco feito a partir do trigo e a sopa de *agnolini* no cardápio de festa ou de domingo.

Na Galeteria Peccini, essa era uma tarefa que ficava sob a responsabilidade da esposa de Lauthério Peccini, Adélia Frizzo Peccini. Para executar essa tarefa havia uma sala para

fazer as massas (ver planta), que ficava entre a cozinha e a câmara fria. Nessa sala, havia uma máquina motorizada donde saíam os fios do espaguete: um cilindro sobre uma mesa de madeira em que eram esticadas as folhas de massa que seriam recortadas, recheadas e fechadas, chegando-se assim ao *agnolini*.

[...] a máquina foi outro equipamento que eles fizeram. Aqueles rolos, aquele cilindro, mas a de espaguete, eu não tenho certeza onde conseguiram fazer, mas tu podes ver que eram máquinas artesanais, eles iam aonde tinha as torneiras, aonde o pessoal tinha equipamentos de mecânica e desenvolviam as peça. [...] tudo artesanal. Não existia nada. Esses produtos que foram criados para a mecanização do galeto, para o abatedouro, esses equipamentos depois foram aproveitados pelas indústrias que vieram após, como os Rossi fizeram a indústria deles, a Avimec. O princípio básico da depenadeira da Avimec partiu daquela artesanal que o Mussolini e o pai fizeram, que era um rotor de 50 cm de diâmetro cheio de linguetas de borracha cortadas de pneu, uma capa protetora. Tinha caldeira no matadouro de aves e passava-se o galeto, o frango na água quente, segurava na perna e no pescoço e girava nos rotores, nesse rotor pulmonar. Essa depenadeira em princípio foi utilizada depois industrialmente, claro com equipamentos mais modernos inox, borracha vazada produzida especialmente. (PECCINI, 2008).

Tanto o molho do espaguete como o recheio do *agnolini* seguiam a lógica econômica dos colonos, isto é, nenhum alimento ia fora: cada parte do galeto que não era assada serviria a um propósito. Por isso Bordignon (2008) destacou que, quando abatia os galetos, já deixava organizados os miúdos que iriam ser transformados em molho. É dentro dessa lógica que os pescoços de galinha e dos galetos eram transformados nos recheios do *agnolini*, desfiados depois de cozidos, um por um, e, se porventura a carne não fosse suficiente, só então era completada com a carne de alguns galetos. O imigrante foi marcado através da sua experiência pessoal ou, por tabela, por períodos de muita carestia, como o caso da pelagra, portanto acostumado a transformar os alimentos sem desperdiçar nenhuma parte do animal, porque isso seria considerado uma heresia.

O *agnolini* é explicado por Ribeiro apud Figueiredo (2009, p. 80) segundo algumas lendas que a autora destacou de algumas regiões da Itália:

[...] à invenção da massa recheada e que deu origem à sopa mais popular na Região Colonial Italiana no Nordeste do Rio Grande do Sul: a sopa de *agnolini* ou capeleti. De acordo com a lenda narrada desde 1200 em Castelfranco, na Emília, teria sido um cozinheiro *voyeur* a criar a forma de *tortellino* a partir do umbigo de uma garota, uma verdadeira Vênus [...] os habitantes de Valeggio, na Província de Verona (Região do Vêneto) contrastam a supremacia gastronômica emiliana com outra construção mitológica [...] fins de 1300; Geangaleazo Visconti, senhor de

Milão, dito o Conde de Virtu, acampou às margens do [rio] Míncio, perto dos muros de Vallegio. Ali o bufão Gonnella entretém os soldados, à luz das fogueiras, com a estória das belíssimas ninfas que de noite saem do rio para dançar, porém sob a forma de bruxas horríveis. Quando as tropas adormecem, tem início o sabá. Mas o valente capitão Malco está de sentinela e agarra uma delas que, por encanto, se revela uma belíssima ninfa. Noite de amor e promessas de eterna felicidade. Antes da aurora a ninfa deve mergulhar nas profundezas do Míncio. Deixa para Malco como lembrança um lençinho de seda e ouro ternamente atado. Na noite seguinte, o Conde Virtù dá uma recepção. Algumas garotas dançam e, entre elas, Marco reconhece Sílvia, que a beija e assim desperta o ciúme de Isabella, prima do Visconde, que pretende casar com o capitão. – Aquela é uma bruxa, sibila Isabella. Os guardas avançam sobre a garota, mas Malco se interpõe e permite assim que ela se jogue no rio, no qual se jogará também dali a pouco. Na margem, o infeliz casal deixa o lenço de seda atado com um só nó. Transmitida de mãe para filha, a lenda nó de amor era lembrada nos dias de festa, conta Zuccheta. As camponesas espicham, com o rolo, uma massa fina como a seda e cortada e atada como o lenço de ouro, enriquecida de um delicado recheio. Nasce assim o tortelino di Vileggio, o agnolini da região do Vêneto. (RIBEIRO apud FIGUEIREDO, 2009, p. 80).

Embora a lenda, por si só, não seja suficiente para explicar o *agnolini*, sua datação coincide com a de Montanari, que atribui ao fim da Idade Média a afirmação da massa na cultura italiana.

Em relação à massa, percebe-se que a introdução do garfo na Itália também não é por acaso, visto que é difícil imaginar comer o espaguete sem o auxílio imediato de um garfo. Como comer uma massa escorregadia sem o auxílio de um garfo? Dessa forma, é pertinente relacionar ambos, como ressalta e confirma o autor:

O garfo aparece ou como forma de extremo (e longamente contestado) refinamento dos costumes conviviais, ou como necessidades para se aproximar de pratos como a massa, fervente e escorregadia, que dificilmente se podia controlar com as mãos. Não por acaso isso acontece na Itália primeiro que em outros lugares, porque foi sobretudo na Itália, já nos últimos séculos da Idade Média, que se afirmou a cultura da massa. Mas, para os pratos de carne, ainda em avançada época moderna, o uso do garfo continuava a parecer antinatural e higienicamente discutível. (MONTANARI, 2008, p. 101).

Mangiamaccheroni é o termo que Montanari (2003) usa para explicar a alcunha dos consumidores de massa. É um alimento “para encher” o estômago entre os séculos 18 e 19 na região Centro-Sul da Itália, pois esse prato teve a mesma função do milho e da batata. Montanari (2003, p. 177). O autor caracteriza a massa longa como espaguete e a massa curta como macarrão e realça que “[...] os primeiros testemunhos europeus da produção de massa referem-se a uma região – a Sicília- profundamente influenciada pela cultura árabe”.

Para melhor compreender o percurso da massa na Itália, desconstruiu-se e reorganizou-se cronologicamente o texto de Montanari (2003, p. 177-181), resultando numa pequena resenha da seguinte forma:

Século XII- O geógrafo Edrisi apud Montanari (2003) assinala a existência de uma verdadeira indústria de massa seca conhecida por *itrija*, localizada na Trábia, distante 30 quilômetros de Palermo. Esse geógrafo afirma que “se fabrica tanta massa que é exportada para toda a parte, para a Calábria e outros países muçulmanos e cristãos”. O termo *tria* deriva do árabe e significa a massa alimentar de forma alongada: encontra-se nos *tacuina sanitatis* e nos tratados de cozinha italianos do século 14. Ainda no Século XII, deslocando-se da Sicília para a Ligúria, os mercadores genoveses eram os principais distribuidores das massas sicilianas no Norte da Itália, tornando-se o principal canal de difusão das massas sicilianas no Norte. Não é por acaso que as receitas de *tria* nos livros de culinária do Século XIV são designadas como genovesas.

Século XIII – A partir desse século, a Ligúria e as zonas adjacentes da alta Toscana caracterizam-se como locais de produção, além do comércio de espaguete e outros tipos de massa.

Século XIV – Novos centros de produção, como o de Puglia, juntam-se ao siciliano e aos lígures, embora ainda seja difícil definir a massa como uma categoria em si, pois os livros de culinária confundem massas cozidas e fritas, saladas e doces, simples e recheadas. Ainda fica difícil conhecer o estatuto social da massa, pois há momentos em que parece ser uma comida de luxo e noutra uma comida popular. Porém o autor destaca que a sua conservabilidade é suficiente para incluí-la no universo cultural da fome.

Século XVI – Nesse século, os sicilianos são designados pelo epíteto de “mangiamaccheroni”. Em 1509, na cidade de Nápoles, diante do aumento de preço da farinha de trigo, um edital proibia a fabricação de “*taralli, susamello, ceppule, macarune, trii vermicelli*” e qualquer outra “coisa de massa” nos períodos em que “a farinha aumenta de preço devido às guerras, ou carestia, ou por efeitos da estação”. (MONTANARI, 2003, p. 179).

Na metade desse século, o preço dos macarrões e das lasanhas acaba sendo três vezes superior ao do pão. O grande influxo demográfico, nos anos 30, em Nápoles, provoca uma difícil situação alimentar, agravada pela crise política e econômica da cidade. Diante disso, a massa começa a assumir um papel importante na população. Simultaneamente, uma pequena revolução tecnológica (a maior difusão da amassadeira e, sobretudo, a invenção da prensa

mecânica) permite produzir macarrões e outros tipos de massa a custos mais convenientes do que no passado.

Século XVIII – A massa conquista um papel eminente no regime alimentar das classes urbanas: no Século XVIII, seriam os napolitanos a ganharem o epíteto de “*mangiamaccheroni*”, tomando-o dos sicilianos. A dupla massa e queijo (é este o tempero usual da pasta dos Séculos XIII ao XIX) é uma solução dietética genial, que garante um bom aproveitamento protéico, além do desejado “volume” alimentar. Não se assiste na Itália do Sul a fenômenos dramáticos de desnutrição como os provocados pela alimentação exclusivamente à base de milho ou de batata. Graças ao glúten de trigo rijo, os camponeses da Itália meridional encontram-se, de fato, mais protegidos do que seus colegas do Norte.

Século XIX – Somente a partir da década de 1830 assiste-se ao seu casamento com o molho de tomate: um outro produto americano destinado a imenso sucesso na gastronomia italiana e europeia.

5.8 Compreendendo a gramática alimentar do *galeto al primo canto*: uma proposta de Montanari

O *galeto al primo canto* pode ser colocado dentro do paralelo que Montanari (2008 p. 165) faz com a comida e a linguagem, porque o autor diz que, em “[...] todas as sociedades, o modo de comer é regrado por convenções análogas àquelas que dão sentido e estabilidade às linguagens verbais”. Esse conjunto forma um corpo de normas conhecido como gramática. Tal como na gramática, o sistema alimentar não é uma simples soma de elementos, mas uma estrutura na qual cada prato define o seu significado.

Compreendendo a proposta do autor, percebe-se que toda língua tem um léxico, ou seja, um repertório de produtos disponíveis. O que vai definir o léxico é a sua relação com o território, com a economia e com a sociedade na qual está inserido, pressupondo uma linguagem comum. Montanari ainda destaca os léxicos especiais, reservados a grupos restritos, e cita, como exemplo, “[...] o consumo de especiarias que distingue [Idade Média] os poucos que podem adquiri-las, dos muitos aos quais são impedidas”. No caso do *galeto*, o léxico é composto por galletos, farinhas de milho e trigo, ovos, *radicci*, tocinho, vinagre, vinho, frutas, açúcar, etc.

A morfologia se refere ao modo pelo qual os produtos são preparados, isto é, através das práticas de cozinha que transformam os produtos em pratos ou comidas. Considera-se a síntese a estrutura final da frase, o que dá sentido ao léxico e às suas variantes morfológicas. No caso do *galeto al primo canto*, são os pratos, servidos numa sequência dentro da lógica cultural do colono italiano. Cada síntese tem um ou mais sujeito principal e para este estudo considerou-se o galeto o sujeito principal da estrutura do cardápio. Os complementos se definem em função do sujeito principal, ou seja, a sopa de *agnolini*, a polenta frita, a salada de *radicci* e a sobremesa.

Os elementos de ligação, tais como preposições e conjunções, não têm sentido solo, mas, ligados a outra comida, determinam natureza e qualidade (molhos). Os adjetivos são os condimentos e sua escolha pode estar ligada a razões econômicas ou rituais.

Desse modo, a comida se expressa graças à retórica, que é o complemento necessário de toda a linguagem, ou, “[...] se o discurso é a comida, a retórica é o modo como ela é preparada, servida, consumida”. (MONTANARI, 2008, p. 170).

Como modelo explicativo, a gramática alimentar serve para melhor compreender o *galeto al primo canto* e, por isso, se fez uma análise sintática da sua retórica.

Léxico	Sintaxe	Sujeito principal	Complemento	Elementos de ligação: preposições e conjunções	Adjetivos	Retórica
Galeto	Sopa de <i>agnolini</i> , pão, galeto.assado, polenta frita, espaguete com molho de miúdos, salada de radicci com toicinho frito e uvas (frutas), vinho.	Galeto	Espaguete Agnolini Polenta Salada Uva Vinho	Molho de miúdos	Sálvia Pimenta caseira Alho Sal Vinho	<i>Galeto al primo canto</i>

Quadro 4: *Galeto al primo canto*

Fonte: Elaborado pela autora.

6 GALETO: PATRIMÔNIO IMATERIAL DE CAXIAS DO SUL

Numa entrevista, Máximo Montanari introduz o slogan “Comer é uma ato agrícola”,¹¹ explicando que o mesmo quer dizer que comer não é só o ato final de levar à boca qualquer coisa, mas o ponto final de um longo percurso que nasce com a produção da comida. Segue explicando que, como professor de História da Comida, uma das primeiras coisas que propõe aos seus estudantes é fazê-los perceber e investigar o longo percurso da comida. Esse percurso começa com a terra, continua com a elaboração gastronômica da comida, segue com a distribuição social da comida. O percurso implica uma complexidade de fenômenos econômicos, políticos, sociais, culturais e tecnológicos no fim da qual está o indivíduo que come alguma coisa.

É importante reconhecer o percurso da comida em todo o seu trajeto porque é obvio que o que o indivíduo come vai depender de como iniciou o percurso, mas o inverso, ou seja, comendo, o indivíduo determina a qualidade do percurso percorrido pela comida. Isso se explica porque o homem é onívoro e pode comer de tudo, mas, por uma série de fatores, faz uma seleção, condicionado por fatores econômicos, sociais, ou até de publicidade. Mas Montanari chama a atenção para que se perceba que, no final desse percurso, há um espaço para a liberdade e conseqüentemente para fazer uma escolha no final desse longo ciclo. Comer é um ato agrícola porque, no final desse processo, comendo, o indivíduo dá uma resposta às variações possíveis do percurso, contribuindo para determiná-lo.

Montanari ainda acredita que os pequenos gestos do cotidiano são sempre o efeito de algo estrutural, mas o contrário também é verdadeiro, isto é, vive-se numa estrutura em contínua dinâmica em relação à estrutura econômica, social, política e cultural. O autor ainda ressalta que a imagem de liberdade da sociedade em que se vive é especialmente visível no ato de comer e nutrir-se, em que o indivíduo é dono de um padrão de direcionamento e de decisão. Destaca também que é muito importante da parte da cidade reconhecer o conhecimento que vem do campo, do agricultor, pois ele é portador de um conhecimento milenar.

O agricultor tem um saber milenar de trabalhar a terra porque conhece as plantas, o território, a natureza e os animais.

¹¹ MONTANARI, Massimo. Entrevista concedida a Marco Noferi, produzida por INSERT MULTÍMIDIA 2009. Disponível em: <<http://www.youtube.com/watch?v=n5dHe6mKCTA>>. Acesso em: 20 jan. 2010.

Meneses destaca que os modos de fazer e as técnicas e tecnologias que envolvem o processo produtivo de alimentos, a partir do modo natural, da mesma forma, distinguem identidades e formatam patrimônios regionais e grupais. Essa é uma essencial questão para nós: não dissociar o alimento do homem que o produz, o consome e o transforma, dando significados especiais ao seu fazer.(MENESES, 2006, s/p).

A imigração dos italianos a partir de 1870, na sua forma agrícola, tornou-se um caso único na História. O isolamento a que parte deles foi submetida transformou a colônia agrícola num território italiano transplantado para a Serra Gaúcha. O imigrante ficou isolado dentro do espaço geográfico, que o preservou e fez com que o grupo transplantasse para a colônia a sua vida como era na Itália sem aculturar-se. Essa questão foi destacada pelos estudiosos da imigração:

Excetuando uns poucos luso-brasileiros nas vilas, a população era de italianos, com alguns imigrantes de diferentes nacionalidades para colorir-lhe a etnia. Naquele ambiente, convivendo entre si, os colonos reconstruíram o seu mundo cultural – que, ao observador menos precavido, parecia um prolongamento da Itália: língua, costumes, trajes, comidas, religiosidades, tudo enfim tinha um cunho nitidamente italiano e contrastava com o modo brasileiro ou português de vida. (DE BONI; COSTA, 1984, p. 84).

Diante da situação de permanência dos costumes por falta de trocas culturais, é possível também compreender que comer o *galeto al primo canto* é único no mundo pelos mesmos motivos. O *galeto al primo canto* tem sua construção histórica longe de Caxias do Sul e seu processo insere-se no Norte da Itália, região donde vieram os imigrantes italianos. É de lá que vem toda a formação do gosto,¹² das técnicas, do saber fazer e das festas comunitárias que culminam com a refeição. Como bem mostrou este estudo, o *galeto al primo canto* representa um sistema alimentar agrícola completo e, portanto, inconscientemente, a Galeteria Peccini transplantou para o espaço urbano a comida, permitindo que a sua história fosse conservada.

Fica claro, tendo a região pouco se comunicado com outras regiões e mantendo sua bagagem gastronômica italiana, o porquê de o *galeto al primo canto* ser uma patrimônio imaterial de Caxias do Sul. A especialidade revela, através da comida, todo o sistema agrícola

12 O gosto é um produto cultural, resultado de uma realidade coletiva e partilhável, em que as predileções e as excelências se destacam não de um suposto instinto sensorial da língua, mas de uma complexa construção histórica.(CARNEIRO. In: MONTANARI, 2008, p. 11).

colonial, ou seja, milho, trigo, criação de porcos, galinha, a uva, o vinho, a horta com seus principais temperos.

Mas a comida também expõe outros valores além dos econômicos e técnicos, também externa sentimentos de pertença porque, sendo o homem onívoro e tudo pode comer, faz escolhas e estas são ligadas a uma série de fatores que podem ser religiosos, afetivos ou até mesmo dietéticos. Santos ratifica que os valores da comida são expressões que vão além do fisiológico, pois:

A formação do gosto alimentar ou a dimensão do ato alimentício não se dá exclusivamente pelo seu aspecto nutricional, biológico. O alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanências e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referência na própria dinâmica imposta pela sociedade. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro. Os alimentos não são somente alimentos. Eles são uma atitude, ligada aos usos, costumes, protocolos, condutas, situações. (SANTOS, 2005, p. 11.)

Parodiando Santos, pode-se dizer que o *galeto al primo canto* é uma categoria histórica que confere identidade à região das colônias italianas do Rio Grande do Sul. A especialidade revela, além da história da agricultura, usos, costumes, protocolos, condutas, situações. A Galeteria Peccini transpôs para a cidade as festas familiares coloniais. A caça foi substituída pelo galeto e a cidade adquiria, nos salões deste estabelecimento, o espaço para reunir-se como faziam anteriormente na colônia, com fartura de comida, com os seus gostos, com vinho e sentimentos de pertença. Foi a projeção da colônia para o espaço público e urbano. Assim é que se compreende que o *galeto al primo canto* é um patrimônio imaterial da cidade de Caxias do Sul.

Chega-se finalmente ao entendimento de que, neste trabalho, se deve buscar a metodologia que o IPHAN propõe através do Inventário Nacional de Referência Cultural (INRC).

O objetivo do INRC é o de identificar, documentar e registrar sistematicamente os bens culturais expressivos da diversidade cultural brasileira. Outro objetivo é posto assim:

[...] o delineamento dos objetos específicos desse levantamento deve fundamentar-se nas categorias de bens culturais destacadas pelo Grupo de Trabalho do Patrimônio Imaterial (GTPI), criado pelo Ministério da Cultura, que são as seguintes: **1. Saberes** e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades; **2. Celebrações**, festas e folguedos que marcam espiritualmente a vivência do trabalho, da religiosidade, do entretenimento e da vida cotidiana; **3. Linguagens** musicais, iconográficas e performáticas; **4. Espaços** em que se produzem as práticas culturais. (IPHAN, 2000).

Desse modo, o IPHAN viu-se na iminência de ter que desenvolver uma metodologia que atendesse à demanda do patrimônio imaterial, o que coube ao Prof. Dr. Antônio Augusto Arantes Neto, que destaca que se deve estar atento a algumas definições fundamentais. Cita primeiramente o inventário, “[...] que a princípio é um rol completo, não falta nada do que se pode ou deve incluir; uma primeira característica de qualquer inventário é a exaustão” (IPHAN, 2000). Em segundo lugar, aponta que deve ser exaustivo e preciso. Em terceiro lugar, afirma que se deve ter em mente que inventariar é “[...] encontrar, tornar conhecido, identificar”.

Neto (IPHAN, 2000) também propõe que se pense sobre o significado de referência cultural:

Referência, do latim *referere*, refletir: (1) alusão, menção, insinuação; (2) ponto do terreno perfeitamente identificado e materializado, cuja cota verdadeiramente é calculada com grande precisão para servir de base à determinação das atitudes de outros pontos que lhe ficam próximos. (3) relação existente entre certas coisas; (4) adaptado do inglês *reference*, “nota informativa de remissão”; fonte de esclarecimento. [...] Neste trabalho [...] Referência significa alusão, ou seja, identificação indireta de algo por meio de fato, objeto ou personagem conhecido.

O autor esclarece ainda que referência é uma baliza, ou seja, uma marca que estabelece diferenças e faz comparações. Alguns exemplos são relevantes para a compreensão de referência cultural como uma alusão ou como uma baliza:

No primeiro sentido pode-se afirmar que o chimarrão é uma referencia cultural gaúcha e, no segundo, que o forró é uma referência (tradicional) da lambada, sendo esta uma transformação daquela. Assim também o Pão de Açúcar (formação geológica) é uma referência cultural do Rio de Janeiro (cidade), tal como o conjunto urbano do Pelourinho ou a capoeira (como prática corporal) podem significar Bahia, e o samba e a feijoada, brasilidade. (IPHAN, 2000).

Dessa forma, Neto conclui que referências podem ser: edificações, paisagens naturais, artes, ofícios, formas de expressão, modos de fazer, festas, lugares da memória, fatos e atividades ou objetos que estimulem a pertença do grupo. “Em suma, referência são objetos, práticas e lugares apropriados pela cultura na construção de sentidos de identidade, são o que popularmente se chama de *raiz* de uma cultura.” (IPHAN, 2000).

Sintetizando, para efeito metodológico, o objeto do INRC são atividades, lugares e bens materiais que são referência para determinado grupo social. As categorias podem ser:

1. Celebrações. Nesta categoria incluem-se os principais ritos e festividades associados à religião, à civilidade, aos ciclos do calendário, etc. São ocasiões diferenciadas de sociabilidade, envolvendo práticas complexas com suas regras específicas de distribuição de papéis, a preparação e o consumo de comidas, bebidas, a produção de um vestuário específico, a ornamentação de determinados lugares, o uso de objetos especiais, a execução de música, orações, danças, etc. São atividades que participam fortemente da produção de sentidos específicos de *lugar* e de *território*. São exemplos festas como as de São Sebastião, do Divino Espírito Santo, de Iemanjá, de São João e o carnaval, que se realizam com variações em inúmeras regiões do Brasil; ou outras mais localizadas como o Círio de Nazaré em Belém (PA), a Lavagem do Bonfim e a Romaria de Bom Jesus da Lapa na Bahia ou, no estado de Goiás, a Cavalhada (Pirenópolis) e a Procissão do Fogaréu (Goiás).

2. Formas de expressão. Formas não linguísticas de comunicação associadas a determinado grupo social ou região, desenvolvidas por atores sociais (individuais ou grupos) reconhecidos pela comunidade e em relação às quais o costume define normas, expectativas, padrões de qualidade, etc. Incluem-se nesta categoria o cordel, a cantoria e a xilogravura no Nordeste, diversas variantes do Boi (o boi bumbá, o boi duro, o bumba meu boi, etc.) em várias regiões do Brasil, a moda de viola e a catira no centro-sul, a ciranda no litoral pernambucano, a cerâmica figurativa no vale do Jequitinhonha, etc. Neste caso, serão inventariadas não as linguagens em abstrato, mas o modo como elas são postas em prática por determinados executantes.

3. Ofícios e modos de fazer, ou seja, as atividades desenvolvidas por atores sociais (especialistas) reconhecidos como conhecedores de técnicas e de matérias-primas que identifiquem um grupo social ou uma localidade. Este item refere-se à produção de objetos e à prestação de serviços que tenham sentidos práticos ou rituais indistintamente. Entre estes encontram-se a carpintaria no sul da Bahia, a confecção de panelas de barro no Espírito Santo, a manipulação de plantas medicinais na Amazônia, a culinária em Goiás Velho, o benzimento nas várias regiões do país, as variantes regionais de técnicas construtivas, do processamento da mandioca ou da destilação da cana, entre muitos outros. Tal como no caso anterior, os modos de fazer não serão inventariados em abstrato, mas através da prática de determinados executantes.

4. Edificações. Em diversos casos, estruturas de pedra e cal estão associadas a determinados usos, a significações históricas e de memória ou às imagens que se têm de certos lugares. Essas representações as tornam bens de interesse diferenciado para determinado grupo social, muitas vezes independentemente de sua qualidade arquitetônica ou artística. Nesses casos, além dos aspectos físico-arquitetônicos, são relevantes do ponto de vista do patrimônio as representações sociais a eles associadas, as narrativas que se conservam a seu respeito, eventualmente os bens móveis que eles abrigam, determinados usos que neles se desenvolvem. Esta categoria integra tanto edifícios emblemáticos do porte das igrejas de Nossa Senhora Aparecida (SP) e de Nosso Senhor do Bonfim ou do Terreiro da Casa Branca em Salvador (BA), como outros de significação mais localizada como são a casa de Cora Coralina em Goiás (GO), as sedes da Lira Popular de Belmonte (BA) ou da Banda Carlos Gomes em Campinas (SP).

5. Lugares. Toda atividade humana produz sentidos de lugar. Neste inventário serão incluídos especificamente aqueles que possuem sentido cultural diferenciado para a população local. São espaços apropriados por práticas e atividades de naturezas variadas (exemplo: trabalho, comércio, lazer, religião, política, etc.), tanto cotidianas quanto excepcionais, tanto vernáculas quanto oficiais. Essa densidade diferenciada quanto a atividades e sentidos abrigados por esses lugares constitui a sua centralidade ou excepcionalidade para a cultura local, atributos que são reconhecidos e tematizados em representações simbólicas e narrativas. Do ponto de vista físico, arquitetônico e urbanístico, esses lugares podem ser identificados e delimitados pelos marcos e trajetos desenvolvidos pela população nas atividades que lhes são próprias. Eles podem ser conceituados como lugares focais da vida social de uma localidade. (IPHAN, 2000).

Meneses (2006) diz que o registro de bem patrimonial carrega consigo três valores indissociáveis:

1 - **valor identitário**, que considera o patrimônio como gerador constante de construção de imagens, significados e identidades; 2 - **valor econômico**, que coloca o reconhecimento e registro do patrimônio como instrumento do desenvolvimento e gerador de oportunidades econômicas; 3 - **valor social**, que transforma os reconhecimentos e registros como veículos de melhoria das qualidades de vida da comunidade.

Assim, pela compreensão de patrimônio aqui exposta, conclui-se que a salvaguarda do *galeto al primo canto* deve:

- 1 - reconhecer que a especialidade tem território e pertence a um grupo social específico;
- 2 - compreender que o *galeto al primo canto* é uma representação urbana dos encontros festivos das famílias coloniais;
- 3 - desenvolver o sentimento de coesão social através do patrimônio gustativo, afirmando a identidade local e o sentimento de pertença;
- 4 - criar instrumentos de reconhecimento e informação para atrair o consumo turístico do produto;
- 5 - relacionar o produto com o seu território como atrativo singular do local.

Conclui-se que o *galeto al primo canto* foi criado dentro de uma lógica territorial, a identidade desenvolvida neste território é única e carrega uma especificidade, uma tipicidade que só aqui pode ser encontrada. Como diz Santos (2010), quanto mais típico este território ou esta rede, mais benefícios turísticos aportam para as cidades.

Torna-se importante destacar que, desde a sua concepção, o *galeto Al primo canto* tornou-se um dos atrativos turísticos de Caxias do Sul. Como demonstrou este estudo, muitas pessoas vinham a esta cidade atraídas pela gastronomia farta e diferenciada, cujo ponto alto é o galeto, fato que ainda hoje se repete e se estende a praticamente toda a região colonial italiana do Rio Grande do Sul.

Entende-se, portanto, que o *galeto al primo canto* é um patrimônio imaterial da cidade de Caxias do Sul, patrimônio que deve ser preservado como tal, embora a sua representação possa ser estendida a toda a zona de colonização italiana da Serra Gaúcha.

7 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente trabalho tratou da memória gustativa da cidade de Caxias do Sul através da especialidade o *galeto al primo canto*, ofertada pioneiramente pela Galeteria Peccini, a partir de 1950. O conjunto de pratos que compõem esta especialidade tem a sua referência na zona colonial de imigração italiana do Rio Grande do Sul, fazendo parte dos ritos, festas e celebrações promovidas pelas reuniões familiares.

Ao transpor as iguarias da sua cultura para o principal centro urbano das colônias italianas, Caxias do Sul, Lauthério Peccini inventou a galeteria, uma nova modalidade de restaurante, especializada na comida dos imigrantes italianos. É uma especialidade tradicional que se distinguiu das demais comidas ofertadas comercialmente em Caxias do Sul por ser étnica e abundante.

A abundância do serviço é emblemática e revela uma mesa transbordante de alimentos. Este tipo de serviço se caracteriza por um preço por pessoa, que come até ficar satisfeita, contrariando o costume de vender a comida de forma a que a cada porção é atribuído um valor. O serviço revela um traço forte da região e que pode ser entendido através da lenda medieval do país da Cocanha, símbolo da cultura camponesa, onde os desejos alimentares são todos satisfeitos.

O estudo do *galeto al primo canto* revela o modelo agrícola que mudou a natureza da região colonial italiana, criando uma paisagem segundo a cultura dos imigrantes italianos. À natureza modificada culturalmente são acrescidos os valores sentimentais como o de pertença, de coesão social pela afetividade, da memória da história do grupo. Essa história também liga os descendentes do grupo a determinados alimentos através de sentimentos adquiridos, por tabela, dos pais e avós, como se cada indivíduo tenha vivido as experiências da imigração.

Outro aspecto que se constata é que se pode dar uma única resposta a duas indagações locais: (1) à invenção da galeteria e (2) ao empreendedorismo da indústria caxiense. O grande desenvolvimento de ambas deve-se ao fato de que os imigrantes deram uma resposta ao isolamento através das habilidades artesanais e desenvolveram soluções próprias para as suas necessidades técnicas.

Embora o recorte temporal inicial fosse inicialmente de 1950 a 1970, extrapolou-se o período, pois se entendeu, no decorrer do trabalho, que: (1) a família Pessin migrou da colônia para a cidade em busca de melhores condições de vida; (2) a família carregou consigo os costumes coloniais; (3) a cultura da família é um reflexo da época e pode ser percebido na

oferta culinária, de modo especial no *galeto al primo canto*; (4) o *galeto al primo canto* é a transposição para o espaço urbano da síntese da comida que as famílias faziam quando celebravam seus encontros na colônia, e o motivo do encontro dessas famílias eram as caçadas, que culminavam com o almoço festivo; (5) o estudo revelou que Lauthério Peccini contou, para montar o empreendimento, com uma organização familiar como força de trabalho com destaque para a irmã Itália, a esposa, Adélia, e os filhos mais velhos, Irineu e Valmor. Além dos familiares ainda contava com Mathias D'Andréia (Mussolini) para auxiliar na construção de equipamentos que não existiam na época.

Parodiando Montanari (1998, p. 868), pode-se dizer que o *galeto al primo canto* é uma tradição e a tradição é filha da história e esta nunca é imóvel. A iguaria acompanha os camponeses desde a Idade Média, quando o costume dos romanos do pão, vinho e azeite cruzou com as caças assadas dos bárbaros, construindo um novo modelo alimentar medieval. Finalmente, a máxima de Savarin “Dize-me o que comes e te direi quem és” pode ser interpretada como: Aquilo que um indivíduo come revela sua natureza social. Há o receio de que as particularidades sejam engolidas num mundo globalizado com tendência à homogeneização, mas Hall (1992, p. 77) ensina que a comida local exerce um fascínio através da sua singularidade, através do diferente. O fato de ser cidadão do mundo e tomar Coca-Cola não impede alguém de ser brasileiro e gostar de feijão com arroz, de ser gaúcho, tomar chimarrão, comer churrasco, ser citadino e gostar de comer *galeto al primo canto*. Cada identidade tem a sua forma de expressão alimentar, sendo que uma não anula a outra.

Ainda que não fosse a intenção de Lauthério Peccini, ao inventar a galeteria, criou uma redoma protetora sobre a cultura gastronômica do colonato italiano, protegendo-a contra o desgaste do tempo, preservando os sabores da História e Cultura da Alimentação dos imigrantes italianos na região da Serra Gaúcha.

Para o turismo, destaca-se Câmara Cascudo citado por Santos (2005, p. 18), quando diz que “[...] o alimento é um elemento fixador psicológico no plano emocional e comer certos pratos é ligar-se ao local ou a quem o preparou”.

A importância da gastronomia fica evidenciada em eventos como o que ocorreu no Instituto Europeu de História e Cultura da Alimentação nos dias 27 e 28 de novembro de 2009, na cidade francesa de Tours. Nesse evento a indagação A gastronomia vale o passeio? vem estampada na capa do folder, estimulando os participantes a pensarem sobre o elo de ligação entre gastronomia e turismo. Para criar um diálogo entre o turismo e a gastronomia a história é usada para compreender a comida no tempo e no espaço, dando sentido às sensibilidades à mesa.

Diante exposto nesta pesquisa, se compreende cada vez mais por que March Bloch (2001, p. 60) destacou o ditado árabe que diz: “Os homens se parecem mais com o seu tempo do que com seus pais”.

Este trabalho poderia chamar-se: O país da Cocanha é aqui: a invenção da galeteria.

REFERÊNCIAS

- AXT, Gunter; SCHÜLER, Fernando (Org.). **Intérpretes do Brasil**. Porto Alegre: Artes e Ofícios, 2004.
- BARRETO, Margarita. **Turismo, cultura e sociedade**. Caxias do Sul: Educs, 2006.
- _____. **Manual de iniciação ao estudo do turismo**. Campinas: Papyrus, 1995.
- _____. (Org.). **Anuário de pesquisa do mestrado em turismo**. Caxias do Sul: Educs, 2006.
- _____. (Org.). **III Semintur: textos selecionados**. Caxias do Sul: Educs, 2006.
- BLOCH, Marc Leopold Benjamin. **Apologia da história, ou O ofício de historiador**. Rio de Janeiro: J. Zahar, 2001.
- BURKE, Peter. **A Escola dos Annales (1929-1989): a Revolução Francesa da historiografia**. São Paulo: Fundação Editora da Unep, 1997.
- _____. **O que é história cultural?** Rio de Janeiro: J. Zahar, 2005.
- _____. **A escrita da história: novas perspectivas**. São Paulo: Enesp, 1992.
- BONI, Luis A. de; COSTA, Rovílio. **Far la Mérica: a presença italiana no Rio Grande do Sul**. [S.l.]. Riocell, 1991. v. 3.
- _____. **La América: escritos dos primeiros imigrantes italianos**. Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul; Porto Alegre: Escola Superior de Teologia S. Lorenzo de Brindes, 1977.
- BRAUDEL, Fernand. **Civilização material, economia e capitalismo: século XV-XVIII: As estruturas do cotidiano**. São Paulo: Martins Fontes, 1997. v. 1.
- CAMPORESI, Piero. **O pão selvagem**. Lisboa: Rolo & Filhos – Artes Gráficas Ltda., 1990.
- _____. **Hedonismo e exotismo**. A arte de viver na época das luzes. São Paulo: Editora da Universidade Estadual Paulista, 1996.
- CASCUDO, Luis da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1967.
- Caxias do Sul, Prefeitura Municipal. Secretaria Municipal da Cultura. **Revista Memória de Caxias do Sul pelo viés do patrimônio tombado**. Caxias do Sul: Grafilme, 2008.
- CORÇÃO, Mariana. **A tradicional gastronomia do Bar Palácio**. Curitiba: [s.n.] 2000.
- CORSÃO, Mariana. **Memória gustativa e identidades: de Proust à cozinha contemporânea**. Curitiba, 2006. Disponível em: <<http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br>> Acesso em 10 dez. 2007.

CSERGO, Julia. A emergência das cozinhas regionais. In: FLANDRIN, J. L.; MONTANAR, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

CASTRO, Cláudio de Moura. Terceira tentativa. In: **Revista Veja**, São Paulo, v. 2, n. 2, p. 22, maio de 2006.

COSTA, Carlos Guilherme Mota. **Brasil em perspectiva**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil S.A., 1987.

COSTA, Emília Viotti da. Introdução ao estudo da emancipação política do Brasil. In: COSTA, Carlos Guilherme Mota. **Brasil em perspectiva**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil S.A., 1987.

COSTA, Rovílio; COSTELLA, Irineu; SALAME, Pedro A.; SALAME, Paulo J. (Org.). **Imigração italiana no Rio Grande do Sul: vida, costumes e tradições**. Porto Alegre: Sulina, 1974.

Dizionario della lingua italiana: dizionario fondamentale. Novara: De Agostini, 2005.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Estrelas no céu da boca: escritos sobre culinária e gastronomia**. São Paulo: Senac São Paulo, 2006.

DUMAS, Alexandre. **Grande dicionário de culinária ilustrado**. Rio de Janeiro: J. Zahar, 2005.

_____. **Memórias Gastronômicas**. Rio de Janeiro: J. Zahar, 2005.

FAUSTO, Boris. **História do Brasil**. São Paulo: Edusp, 2001.

FESTUGATO, Eduardo. **A mesa das refeições: receitas da colônia italiana**. Caxias do Sul: Educ, 1997.

FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. **Comida: uma história**. Rio de Janeiro: Record, 2004.

FISCHLER, Claude. A MacDonaldisação dos costumes. In: FLANDRIN, J. L.; MONTANARI M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de doces e bolos do Nordeste do Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. 3. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2004.

FUNARI, Pedro Paulo Abreu; PELEGRINI, Sandra de Cássia Araújo (Org.). **Patrimônio histórico e cultural**. Rio de Janeiro: J. Zahar, 2006.

GARDELIN, Mário. **Rádio Caxias 50 anos**. Caxias do Sul: Educ, 1996.

GASPERIN, Alice. **Farroupilha: ex-colônia particular Sertorina**. Caxias do Sul: Ed. do Autor, 1989

GASTAL, Suzana. **Turismo, imagens e imaginário**. São Paulo: Aleph, 2005.

GIMENES, Maria Henriqueta S. G. **Cozinhando a tradição**: festa, cultura e história no Paraná – 1970/2003. Tese (Doutorado) – UFPR, em Curitiba. Disponível em: <<http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br>>. Acesso em: 16 jan. 2009.

GIRON, Loraine; HERÉDIA, Vânia Beatriz Merlotti. **Rovílio Costa**: homem, obra e acervo. Porto Alegre: Suliani Editografia, 2005.

GIRON, Loraine. (Org.) **Colonos e fazendeiros**: imigrantes italianos nos campos de Vacaria. Porto Alegre: EST, 2001.

GIRON, Loraine; BERGAMASCHI, Heloísa Eberle. **Casas de negócios**: 125 anos de imigração italiana e o comércio regional. Caxias do Sul: Educs, 2001.

GIRON, Loraine; BERGAMASCHI, Heloísa Eberle. **Colônia**: um conceito controverso. Caxias do Sul: Educs, 1996.

GIRON, Loraine; BERGAMASCHI, Heloísa Eberle. **Terra e homens**: colônias e colonos no Brasil. Caxias do Sul: Educs, 2004.

GIRON, Loraine. **Dominação e subordinação**: mulher e trabalho na pequena propriedade. Porto Alegre: EST, 2008.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. São Paulo: Centauro, 2006.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.

HERÉDIA, Vânia Beatriz Merlotti. **Processo de industrialização da zona colonial italiana**. Caxias do Sul: Educs, 1997.

HOBSBAWM, Eric. **Era dos extremos**: o breve século XX (1914-1991). São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

HOBSBAWM, Eric; RANGER, Terence (Org.). **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997.

HOLANDA, Sérgio Buarque de. **Raízes do Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

JACOBS, Heinrich Eduard. **Seis mil anos de pão**. São Paulo: Nova Alexandria, 2003.

KELLY, Ian. **Carême**: cozinheiro dos reis. Rio de Janeiro: J. Zahar, 2005.

KURLANSKY, Mark. **Bacalhau**: a história do peixe que mudou o mundo. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2000.

KURLANSKY, Mark. **Sal**: uma história do mundo. São Paulo: Senac São Paulo, 2004.

LE GOFF, Jacques; NORA, Pierre (Org.). **História**: novos problemas. Rio de Janeiro: F. Alves, 1995.

MACHADO, Maria Beatriz Pinheiro. **Educação patrimonial**: orientação para professores do ensino fundamental e médio. Caxias do Sul: Maneco Livr.& Ed., 2004.

MARTINS, Clerton. **Patrimônio cultural**: da memória ao sentido do lugar. São Paulo: Roca, 2006.

MENESES, José Newton Coelho. **História & turismo cultural**. Belo Horizonte: Autêntica, 2006.

MENESES, José Newton Coelho. **Queijo artesanal de Minas**: patrimônio cultural do Brasil. Volume I, dossiê interpretativo. Belo Horizonte, Maio de 2006.

MONTANARI, Massimo; FLANDRIN, Jean Louis (Org.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

MONTANARI, Massimo. **A fome e a abundância**: história da alimentação na Europa. Bauru: EDUSC, 2003.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac, 2008.

MONTANARI, Massimo. **O mundo da cozinha**: história, identidade, trocas. São Paulo: Estação Liberdade/Senac, 2009.

MONTANARI, Massimo. Entrevista disponível em: < <http://www.youtube.com.br>> Acesso em: 5 jan. 2010. URL <http://www.youtube.com/watch?v=n5dHe6mKCTA>

MONTEBELLO, Nancy de Pilla; COLLAÇO, Janine Helfst. (Org.). **Gastronomia**: cortes & recortes. 2. ed. Brasília: Senac-DF, 2007.

MORIN, Edgar. **As duas globalizações**: complexidade e comunicação, uma pedagogia do presente. Porto Alegre: Sulina/EDIPUCRS, 2007.

NOGUEIRA, Antônio Gilberto Ramos. **Inventário e patrimônio cultural no Brasil**. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/his/v26n2/a13v26n2.pdf>>. Acesso em: 25 dez. 2008.

PAVIANI, Neires Maria Soldatelli. **Língua, cultura e valores**. Um estudo da presença do humanismo latino na produção científica sobre a imigração italiana no Sul do Brasil. Porto Alegre: EST, 2005.

PESAVENTO, Sandra Jatahy. **História & História Cultural**. Belo Horizonte: Autêntica, 2008.

PESAVENTO, Sandra Jatahy. **História do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Mercado Aberto, 1997.

PITTE, J-R. Nascimento e expansão dos restaurantes. In: FLANDRIN, J. L; MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

PITTE, J-R. **A gastronomia francesa**: história e geografia de uma paixão. Porto Alegre: L&PM, 1993.

POZENATO, José Clemente. **Processos culturais**: reflexões sobre a dinâmica cultural. Caxias do Sul: Educs, 2003.

- POZENATO, Kenia Maria Menegotto; GIRON, Loraine Slomp. Identidade: cultura e sociedade. In: **Métis: história & cultura**. Caxias do Sul, RS: Educs, 2007.
- POLLAK, M. Memória, esquecimento, silêncio. **Revista estudos históricos**, Rio de Janeiro, v. 2, n. 3-15, 1998.
- POLLAK, M. Memória e identidade social. **Revista estudos históricos**, Rio de Janeiro, v. 5, n. 10, 1992.
- REICHL, Ruth. **Alho e safiras**: a vida secreta de uma crítica de gastronomia disfarçada. Rio de Janeiro: Objetiva, 2006.
- REICHENBACH, Mitzy Tânia. **História e alimentação**: o advento do *fast-food* e as mudanças dos hábitos alimentares em Curitiba (1960-2002). UFPR. Tese (Doutorado) – Disponível em: <http://www.poshistoria.ufpr.br> . Acesso em: 16 de jan. 2007.
- RIBEIRO, Cleodes Maria Piazza Julio; POZENATO, José Clemente. (Org.). **Cultura, imigração e memória**: percursos & horizontes. Caxias do Sul: Educs, 2004.
- RIBEIRO, Darcy. **O povo brasileiro**: a formação e o sentido do Brasil. São Paulo: Companhia das Letras, 2006.
- SANTOS, José Luiz dos Santos. **O que é cultura**. São Paulo: Brasiliense, 1988.
- SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. **Revista História**: Questões & Debates. Curitiba: n. 42, jan/jun, 2005.
- SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. O lugar da alimentação na história. In: **Gastronomia**: cortes & recortes. 2. ed. Brasília: Editora Senac-DF, 2007.
- SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. **História da alimentação do Paraná**. Curitiba: Juruá, 2007.
- SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. **Vida material e econômica**. Curitiba: Seed, 2001.
- SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. INTRODUÇÃO, 2010. (No prelo).
- SAVARIN, Brillat. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.
- SCHLÜLTER, Regina G. **Gastronomia e turismo**. São Paulo: Aleph, 2003. (Coleção ABC do Turismo).
- SILVA, Paula Pinto. **Farinha, feijão e carne-seca**: um tripé culinário no Brasil. São Paulo: Senac São Paulo, 2005.
- SORCINELLI, Paolo. Alimentação e saúde. In: FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- SPANG, Rebecca L. **A invenção do restaurante**. Rio de Janeiro: Record, 2001.
- STRAUSS-LÉVI, Claude. **O cru e o cozido**. São Paulo: Cosac & Naify, 2004.

STRONG, Roy. **Banquete**: uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa. Rio de Janeiro: J. Zahar, 2004.

TEDESCO, João Carlos. **Nas cercanias da memória**: temporalidade, experiência e narração. Passo Fundo: UPF: Caxias do Sul: Educus, 2004.

TONUS, João Wianey (Org.). **Victor**: valorização do turismo integrado à identificação dos territórios. Caxias do Sul: Belas-Letras, 2007.

URRY, John. **O olhar do turista**: lazer e viagens nas sociedades contemporâneas. São Paulo: Studio Nobel: Sesc, 1996.

VINCI, Leonardo da. **Os cadernos de cozinha de Leonardo da Vinci**: (Codex Romanoff). 3. ed. Rio de Janeiro: Record, 2005.

VISSER, Margaret. **O ritual do jantar**: as origens, a evolução, excentricidades e significado das boas maneiras à mesa. Rio de Janeiro: Campus, 1998.

WOLFF, Philippe. **Outono da Idade Média ou primavera dos tempos modernos**. São Paulo: Martins Fontes, 1988

ANEXOS

ANEXO 1

RECEITA NO VERSO:

MODO DE PREPARAR A POLENTA

Leve ao fogo 7 xícaras de água, sal a gosto e 1 colher (sobremesa) de manteiga ou óleo. À parte, junte 2 xícaras de Farinha de Milho Perdiz com 3 xícaras de água fria.

Quando iniciar a fervura, junte a mistura de milho, mexendo sempre até formar uma massa lisa. Deixe cozinhar em fogo brando por 40 minutos. Sirva acompanhada de molhos diversos e queijo ralado.

Rendimento: 4 a 5 porções.

Polenta frita

Faça uma receita de polenta e deixe a mesma esfriar em uma travessa.

Após, corte em fatias médias e frite em óleo bem quente.

ANEXO 2



10/02/2010

Informação encontrada no rótulo:

Cren Colonial – Agroindústria Quali Vida

Ingredientes: raiz forte e vinagre



Ofício das Baianas de Acarajé

Livro de Registro dos Saberes

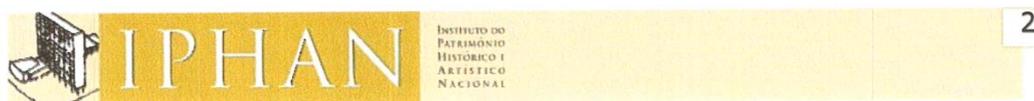
O Ofício das Baianas de Acarajé, em Salvador, Bahia, consiste em uma prática tradicional de produção e venda em tabuleiro das chamadas comidas de baiana ou comidas de azeite, em que se destaca o acarajé, um bolinho de feijão fradinho, frito no azeite de dendê.

A feitura do acarajé foi trazida pelas escravas negras no período colonial e tem sido reproduzida no Brasil há vários séculos. Na maior parte do tempo foi transmitida oralmente por sucessivas gerações. O acarajé era comercializado no período colonial pelas chamadas escravas de ganho ou negras libertas, proporcionando a sobrevivência dessas últimas após a abolição da escravatura. No decorrer dos séculos essa comida, que teve uma origem sagrada, associada ao culto de divindades do candomblé, passou a marcar toda a sociedade baiana como um valor alimentar integrado à culinária regional.

O acarajé, com seus recheios habituais, além do abará, acaçá, fato, bolinho de estudante, cocadas, bolos, mingaus, são vendidos em tabuleiros instalados pelas baianas em lugares que lembram os antigos cantos, pontos dos escravos que comercializavam produtos no período colonial. Atualmente, os grupos sociais que vendem as comidas de baiana são compostos por filhas de santo, no contexto religioso do candomblé e por baianos e baianas de acarajé, no contexto da comercialização como meio de vida.

Os elementos essenciais do Ofício das Baianas de Acarajé compreendem os rituais envolvidos na produção do acarajé, na arrumação do tabuleiro e na preparação do lugar onde as baianas se instalam; os modos de fazer as comidas de baiana; o uso do tabuleiro para venda das comidas; a comercialização informal em logradouros, feiras e festas de largo; o uso da indumentária própria das baianas, como marca distintiva de sua condição social e religiosa, presente especialmente nos panos da costa, nos turbantes, nos fios de contas e outras insígnias.

O pedido de Registro do Ofício das Baianas de Acarajé em Salvador, Bahia, foi solicitado pela Associação de Baianas de Acarajé e Mingau do Estado da Bahia, juntamente com o Centro de Estudos Afro-Orientais de Universidade Federal da Bahia e o Terreiro Ilê Axé Opô Afonjá. Foi



inscrito no Livro dos Saberes, como patrimônio cultural brasileiro, em 10 de dezembro de 2004, a partir da decisão proferida na 45ª Reunião do Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural, realizada em 1º de dezembro de 2004.



Serviço Público Federal

Ministério da Cultura

Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN

CERTIDÃO

CERTIFICO que no Livro de Registro dos Saberes, volume primeiro, do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional/Iphan, instituído pelo Decreto número 3.551, de 4 de agosto de 2000, consta à folha 7, verso, o seguinte: “Registro número 4. Bem cultural: Modo artesanal de fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro e das serras da Canastra e do Salitre. Descrição: A produção artesanal do queijo de leite cru nas regiões serranas de Minas Gerais representa até hoje uma alternativa bem sucedida de conservação e aproveitamento da produção leiteira regional, em áreas cuja geografia limita o escoamento dessa produção. O modo artesanal de fazer queijo constitui um conhecimento tradicional e um traço marcante da identidade cultural dessas regiões. Cada uma delas forjou um modo de fazer próprio, expresso na forma de manipulação do leite, dos coalhos e das massas, na prensagem, no tempo de maturação (cura), conferindo a cada queijo aparência e sabor específicos. Nessa diversidade constituem aspectos comuns o uso de leite cru e a adição do pingo, fermento lácteo natural recolhido do soro drenado do próprio queijo e que lhe confere características microbiológicas específicas, condicionadas pelo tipo de solo, pelo clima e pela vegetação de cada região. O modo próprio de fazer queijo

de Minas sintetiza, no queijo do Serro, no queijo da Canastra, no queijo do Salitre ou Alto Paranaíba, ou ainda Cerrado, um conjunto de experiências, símbolos e significados que definem a identidade do mineiro, reconhecida por todos os brasileiros. Esta descrição corresponde à síntese do conteúdo do processo administrativo nº 01450.012192/2006-65 e Anexos, no qual se encontra reunido um amplo conhecimento sobre este Saber, contido em documentos textuais, bibliográficos e audiovisuais. O presente Registro está de acordo com a decisão proferida na 56ª reunião do Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural, realizada no dia 15 de maio de 2008. Data do Registro: 13 de junho de 2008”. E por ser verdade, eu, Marcia Genésia de Sant’Anna, Diretora do Departamento do Patrimônio Imaterial do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – Iphan, lavrei a presente certidão que vai por mim datada e assinada. Brasília, Distrito Federal, _____

Amedeo Sandri
LA POLENTA
NELLA CUCINA VENETA

Prefazione di Giuseppe Maffioli
Appendice sui vini di Maurizio Falloppi
Disegni di Tomaso Boniolo

1980

Franco Muzzio editore

