

Através da Polenta uma História de Hospitalidade

GT Gastronomia y Desarrollo Local do IV Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul

Msc.Elsa Maria Stoehr Vieira de Souza Feder es.feder@terra.com.br

Assistente Social – Universidade Estadual de Ponta Grossa

Mestre em Turismo e Hotelaria /UNIVALI

Resumo:O presente estudo atende ao objetivo de avaliar o significado de gastronomia étnica no bairro de Santa Felicidade na cidade de Curitiba, estado do Paraná/Brasil. O destino turístico analisado tem em destaque a cozinha étnica como principal atrativo e é considerado o segundo maior destino do Estado.A presente pesquisa avançou seus estudos através de pesquisa histórica no sentido de desvendar a rota gastronômico-turístico no bairro de Santa Felicidade, bairro originário de uma colônia de imigrantes no norte da Itália que chegaram ao Brasil no século XIX . Nos aspectos gastronômicos, a presente pesquisa verificou que a polenta foi um dos grandes elementos culturais trazidos pelos imigrantes, já que está presente em toda a história desde a antiga puls itálica. A presente pesquisa verificou que o hábito de comer polenta perpetua os valores da cultura italiana entre os descendentes dos imigrantes que correm o risco de se perder no meio de uma cultura globalizada contemporânea.

Palavras-chave:turismo;gastronomia;imigrante italiano;polenta.

Esta pesquisa vem no sentido de desvendar quais as bases gastronômico hospitaleiras que legaram ao bairro de Santa Felicidade , na cidade de Curitiba capital do Estado do Paraná, na região sul do Brasil,o destino turístico nacionalmente conhecido através de sua cozinha étnica.

A presente pesquisa utilizou-se do método qualitativo para “tentar ver o mundo através dos olhos dos atores sociais e dos sentidos que eles atribuem aos objetos e às ações sociais que desenvolvem” (GOLDENBERG ,1997). O modelo de investigação, na reunião dos dados necessários, teve por estratégia a pesquisa histórica para “fazer compreender as tramas” (VEYNE, 1998). Utilizou-se a revisão da literatura, com base em fontes documentais e bibliográficas, para levantamento do referencial teórico nas áreas da história, antropologia, turismo e gastronomia e outras afins. O instrumento para coleta dos dados consistiu de formulários para entrevistas semi-estruturadas aplicadas às pessoas que moram e atuam na região escolhida, descendentes de imigrantes italianos e envolvidos com a atividade turística ou com o estudo da cultura italiana.

O processo migratório no final do século XIX:

A necessidade do elemento estrangeiro fez parte da história brasileira, país de imensa área territorial. A política migratória surgiu a partir da política de D. João VI, em meados do século XIX, tomando vulto de um fenômeno de massa. A escassa densidade demográfica e a necessidade de preencher a mão de obra negra escrava ameaçada pela iminência da abolição da escravatura foram os motivos principais de atração do elemento europeu.

O ponto de partida para o estabelecimento de imigrantes europeus no Brasil foi o decreto de 25 de novembro de 1808, de D. João VI, que permitiu aos estrangeiros o acesso à propriedade da terra. Esta providência foi tomada visando atrair para o país parte dos europeus que procuravam novas oportunidades na América (SEYFERTH, 1990, p.9).

Dois bases faziam parte deste decreto: a exigência de acelerar o povoamento, restrito ao litoral, e a necessidade de se romper com a política de latifúndio que se perpetuava desde a época colonial.,além disso, iniciava-se a idéia do branqueamento da população brasileira.

Era sugerida a exigência de branquear o país, de contrastar assim o avanço no total da população do percentual de negros, que continuavam a ser importados, e de mulatos, que eram o resultado da predileção dos senhores brancos por suas escravas de origem africana, fenômeno muito menos conhecido nos E.U.A, onde foi mais clara a separação entre brancos e negros (GROSSELLI, 1987, p.237)..

O processo migratório em terras brasileiras foi realmente ativado após 1850, quando os governos provinciais tornaram-se os responsáveis pelas políticas de colonização e, juntamente com a colonização oficial, aparecem as companhias particulares de colonização. O auge das correntes migratórias em direção ao Brasil aconteceu entre 1888 e 1910, momento em que o Brasil passava pela abolição da escravatura e inaugurava o modelo republicano de gestão pública, deixando para trás o regime monárquico.

A política imigratória do governo do Paraná foi elaborada no sentido de atender as necessidades do mercado interno, era necessário criar uma agricultura de abastecimento, pois a economia do estado era baseada na pecuária e extração de erva-mate. A cidade de Curitiba inicialmente formada por índios, negros e portugueses recebeu, além da imigração alemã, a chegada de italianos, franceses, suíços e austríacos e, em 1871, os poloneses. Além de mudarem as características da população, os imigrantes trouxeram outros costumes, dando lugar a hábitos europeus, conforme registra Saint-Hilaire (1978, p.81) quando de sua passagem por Curitiba, em 1820: “Mencionarei, de passagem, que o jantar começava sempre, como na França, por uma sopa de pão, o que eu ainda não tinha visto em nenhum lugar desde que chegara ao Brasil.”

Apesar do elemento alemão ser o mais procurado, o processo de unificação do Estado italiano e o início do desenvolvimento do processo de industrialização no norte da Itália, foram fatores que levaram esta região a oferecer colonos para as necessidades brasileiras, além de a sua economia ser baseada na agricultura. Posição esta confirmada numericamente

O maior contingente de imigrantes vindos para o Brasil (1870 - 1880) foi constituído pelos italianos, com cerca de 1.513.000 indivíduos, sendo que os próprios portugueses para eles perdem por uma diferença de cerca de 50 mil imigrantes, apresentando o total de apenas 1.462.000 indivíduos (BALHANA, 1977, p. 22)

A imigração italiana para o Paraná teve início a partir de 1870, com a política de Lamenha Lins. Os governos provinciais dividiram com empresas particulares a responsabilidade de colonização e estas empresas que recebiam a concessão introduziam, através de um sistema de contratos imigrantes na sua jurisdição.

A grande maioria dos agricultores e pequenos artesãos italianos que fizeram parte da colonização no Paraná, Rio de Janeiro, Espírito Santo, Rio Grande do Sul e Santa Catarina eram oriundos das regiões do Trentino e do Vêneto. O que atraiu essa imensa massa originária de agricultores, vindos de região rural, foi a possibilidade de serem proprietários de terras no Brasil.

O Vêneto compreende assim as províncias de Veneza, Pádua, Rovigo, Verona, Vicenza, Treviso, Belluno, numa extensão total de 18.388 quilômetros quadrados. Embora seu território inclua uma grande área montanhosa foi, e ainda é uma das regiões da Itália mais densamente povoadas (BALHANA, 1977 p. 34).

O desenvolvimento do bairro de Santa Felicidade

A gênese do bairro italiano de Santa Felicidade, que possui 43 km e dista 7 km do centro de Curitiba, está ligada à história da imigração italiana no Paraná. O bairro em questão é o local onde estão os restaurantes que atraem diariamente milhares de visitantes para provar as delícias da culinária de base italiana, que se tornou conhecida nacionalmente e é detentora do recorde mundial em quantidade de refeições servidas simultaneamente.

As quinze famílias iniciais que fundaram o núcleo de Santa Felicidade saíram do porto de Gênova, a 5 de novembro de 1877, em busca das promessas de fartura e liberdade nas novas terras, carregados de ilusões e cheios de esperança. “Cerca de 900 viajantes, a maioria vênnetos, com apenas um dia de viagem foram obrigados a parar no porto de Marselha, na França, com suspeita de epidemia” (DALLA COSTA 1978).

Depois de enfrentarem problemas com a Companhia de Navegação em 11 de dezembro do mesmo ano, embarcaram novamente no porto de Gênova, no vapor Sulis, com destino ao Paraná, no contexto dos habitantes do norte da Itália: “havia liberdade para ir, não para ficar” (BRAIDO, 1978 p. 21). Após dois meses de mar, chegaram no Rio de Janeiro no dia 2 de janeiro de 1878, e três dias depois no porto de Paranaguá, onde foram transportados para os lugares destinados pelo governo: “Porto de Cima e São João da Graciosa, núcleos da colônia Nova Itália, criada no ano anterior pelo governo de Lamenha Lins” (BALHANA, 1977, p.35). Nas descrições dos imigrantes que deram origem ao bairro de Santa Felicidade, encontram-se relatos de boa hospitalidade em terras brasileiras.

A primeira instalação desses imigrantes italianos foi no litoral paranaense, entretanto, a insalubridade do clima e o solo distinto obrigou-os a procurar outro local mais apropriado, mais condizente com a cultura de origem, com clima e terras com melhores condições de cultivo. Subiram pela estrada da Graciosa, algumas famílias a pé, outras de carroças alugadas, e, ao chegar ao planalto curitibano, solicitaram outras terras ao Ofício de Imigração, valendo-se do direito de poderem mudar até duas vezes o local de sua fixação. Mesmo com a insistência do governo para que voltassem ao núcleo inicial, optaram por permanecer no planalto.

As 15 famílias que iniciaram a colônia juntaram-se para comprar o primeiro lote, que foi dividido por sorteio. O lote inicial era uma grande extensão de terra, chamada Taquaral, que pertencia a uma família portuguesa. No encontro entre os portugueses e italianos para efetuar a venda, surgiu uma dificuldade: os italianos não falavam o português e vice-versa. Felicidade, irmã dos portugueses e que sabia falar italiano acabou por intermediar o negócio. Ela também favoreceu a negociação, permitindo que os italianos pagassem as terras com a produção de seu trabalho. Tanta foi a ajuda prestada por ela, que os imigrantes, ao serem solicitados, concordaram em homenagear dona Felicidade dando seu nome ao local. Existe também uma Santa Felicidade, com sua imagem na igreja do bairro.

Nos lotes iniciais, os primeiros colonos construíram suas casas que possuíam horta, vinhedo e as árvores frutíferas, dando início também à criação de porcos e galinhas. Com o desenvolvimento da colônia, alguns puderam adquirir novos terrenos, mais distantes, para as plantações de milho e outros cereais. “As picadas se transformaram em estrada, os travessões ou picadas secundárias são agora estradas vicinais, transitáveis, as carroças foram substituídas por veículos automotores, o arado, em alguns casos, por microtratores” (SEYFERTH, 1990, p. 25).

Os imigrantes do Paraná, especialmente os de Curitiba, conseguiram realizar o propósito do governo provincial com a colonização, que era abastecer a capital e interior com produtos agrícolas básicos.

Cumpriu-se, assim, a principal finalidade da colonização, isto é, a prática de uma agricultura diversificada, voltada para o abastecimento das cidades com alimentos básicos. O melhor exemplo desse resultado é o caso do Paraná, onde as primeiras colônias foram localizadas perto da área urbana de Curitiba, justamente para garantir seu abastecimento (SEYFERTH, 1990, p. 33).

A pesquisa de Balhana mostra que, com o crescimento da colônia uma área urbana de comércio foi se formando em ambos os lados da picada central.

Hoje existe, não só um maior número de negócios, como também começam a surgir os estabelecimentos comerciais especializados, como farmácias, lojas de tecido, de calçados e outros. É interessante notar que se os negócios de certo modo estão perdendo a sua função de clube, ganharam no entanto novo aspecto, isto é, aquele de restaurantes que servem comidas típicas italianas, funcionando porém como verdadeira atração para a população citadina, e não propriamente para os colonos (BALHANA, 1958, p. 9).

A alimentação no Vêneto:

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

A superpopulação¹, o desmatamento e as grandes quantidades de chuvas com conseqüentes enxurradas, levaram a um empobrecimento cada vez maior da população. Na conjunção dos fatores natureza e cultura, a tradição arraigada não abria espaços para inventar, não havia possibilidades de correr riscos, a perda de qualquer produção agrícola poderia resultar em fome por um ano inteiro.

As casas dos colonos, em sua terra de origem, deixavam muito a desejar: A higiene era péssima e ao lado das habitações eram depositados os excrementos humanos e de animais, deixando um cheiro insuportável. Santos (1999, p.126) registra as condições das casas desses camponeses:

O miserável espetáculo que te apresentam estas habitações é coisa de não se crer, os moradores ‘gente pobre, amarelos, mal vestidos, rústicos, mas bons’, e como patrimônio que poderiam vender, desfazendo-se de tudo que possuíam, para vir ao Brasil que era composto de ‘quatro cadeiras quebradas, ou um banco, uma mesa desconexa, um armário carcomido, um painelão para a polenta, um catre, tudo valendo no máximo 30 liras.

¹ Já na época o Vêneto possuía um milhão de habitantes, diminuindo para 500 mil na baixa Idade Média, crescendo novamente para um milhão no século XIV, e depois rapidamente aumentando para 1.700.000 por volta de 1770, 2.145.000 em 1842, 2.5000,000 por volta de 1901, e cerca de 3.8000.000 em 1951, com a densidade de 213 habitantes por quilômetro quadrado”(BALHANA, 1958, p.34).

O estudo de Grosselli sobre a alimentação dessa população mostra que, no início do século XIX, a mesa dos camponeses ‘era muito farta e pouco variada’ e no decorrer dos anos seguintes muito pouco mudou qualitativamente. Da metade do século em diante a quantidade de alimentos diminuiu: “A polenta, as verduras, queijo e leite foram à base da alimentação dos habitantes do vale de classe não privilegiada. Comia-se pão feito ou de cereal ou da casca e comum era o uso da cevada na cozinha. A carne, em casos de doença. A batata, verduras, nabo, feijão e algumas folhas verdes, como o radichi, eram cultivados nos quintais. O vinho, em pequena quantidade, era importado, caro”. (GROSSELLI, 1989, p. 87)..

Do gado era obtido o leite e o queijo, pois não usavam mata-lo pela carne. A grapa era bastante consumida, os cogumelos em tempos de muitíssima dificuldade. Com a diminuição da alimentação na primeira metade do século XIX, até a polenta e o queijo tornaram-se alimentos difíceis. A polenta foi substituindo o pão e os trabalhadores utilizavam-na na reposição das energias despendidas no trabalho, apenas adicionadas de leite coalhado e nabos, alimentação esta de baixíssima qualidade calórica para famílias inteiras, que tinham suas atividades laboriosas com alto gasto de energia. As atividade agricultoras não poupava nenhum membro da família, não havia distinção de idade nem de sexo.

Toda a população, desde os mais abastados aos mais pobres, alimentava-se basicamente de polenta. Nas mesas fartas havia também o peixe, ovo, salame, verduras, mas mesmo aqui raramente se comia carne (...) Também raramente se consumia pão de farinha de trigo, e fresco só na época da colheita do trigo. O macarrão, para nós brasileiros, tão ligado à imagem do italiano, era um luxo poucas vezes permitido. O vinho aparecia durante a colheita da uva, quando se consumia alguma bebida; depois desse período usavam o vinhete, espécie de vinho de qualidade inferior resultante da segunda prensagem das uvas com água (ALVIM, 1986, p. 31).

O consumo exclusivo da polenta feita de milho, que era o “símbolo primeiro da alimentação” mas com baixas qualidades nutricionais, não provia as necessidades alimentares do trabalhador rural. A carência vitamínica conduziu à pelagra², que atingiu uma quantidade grande de camponeses. “O maior flagelo era a pelagra, epidêmica em toda a região, [...]. Os primeiros casos se verificaram no Vêneto, quase ao mesmo tempo em que na Lombardia” (CECCON, 1997, p. 19).

A alimentação dos camponeses era pobre, baseada essencialmente no uso de cereais e hortaliças acrescidos de algum produto derivado do leite e pouco leite. A polenta era muitas vezes a base do almoço e fazia-se acompanhar de batatas, nabos, feijão e repolhos em conserva. (GROSSELLI, p. 66).

² “Pelagra: doença muito grave, que principia por certos sintomas na pele, que se torna eritematosa nas partes descobertas, a que se seguem perturbações digestivas e nervosas, que podem terminar pela loucura ou pela caqueixa” (DICIONÁRIO LELLO UNIVERSAL, v.3, p.498).

Santos, com base na pesquisa realizada nos jornais italianos, confirma a pobreza e miséria que os camponeses viviam na Itália e sua extrema situação de penúria.

Comemos, então, só polenta, e ainda precisamos padecer de fome! Trabalhar e padecer de fome é muito duro, então vamos embora todos; ele mesmo deve colocar na cabeça; e nós todos em massa o seguiremos, e assim terminará o ódio contra a miséria e a pobreza, e nós não ouviremos mais aquela infame voz repetindo; Vocês pobres devem comer nossa m... se quiserem viver, ou de outro jeito morrerei de fome; levantem-se , todos embora, vamos habitar as terras do Brasil, lá estaremos melhor ou vice-versa morreremos entre mãos estrangeiras, melhor que morrer famintos nas mãos de nosso inimigo italiano.[...] que se come polenta e se bebe água durante todo o ano, e ainda economia no vestuário, que os nossos filhos andam descalços e seminus [...] e nós andamos descalços no meio de tocos, espinhos, restos de todo o tipo, tanto que de noite estamos com os pés em sangue [...] (SANTOS, 1999, p.120).

A alimentação na colônia:

Segundo a professora Altiva Balhana, setenta anos depois dos primeiros imigrantes chegarem ao Brasil e iniciarem a colonização de Santa Felicidade, o prato principal continuava a ser a polenta. O pão branco raramente era consumido: era encontrado o pão de centeio e a broa caseira. A falta de trigo levou-os ao pouco consumo de pão, macarrão ou outras massas. Com a melhoria das facilidades de transporte e a introdução da cultura do trigo, o pão branco começou a aparecer na mesa do colono. O vinho era consumido diariamente, seguido do leite e café. O café começava a substituir o vinho no café da manhã e durante o dia. A carne era quase que exclusivamente a de porco.

A mesma autora descreveu o ritual da alimentação cotidiana, que era iniciada...:

... pela *magnare del matino* e acontecia pelas seis horas da manhã. Nesta refeição matinal comem fatias de polenta torrada com vinho ou café que, conforme já citado, o café começa a substituir o vinho. A segunda refeição entre 9 horas e 9 h. 30 min, a *colazion*, geralmente consta de algumas fatia de polenta torrada, ovos fritos ou lingüiça, com o vinho ou café. Algumas vezes consiste apenas em um pedaço de pão com salame, ainda com vinho ou café. O almoço, *desinare*, ao meio dia, consta sempre de uma sopa *minestra* que tem por base, via de regra, o arroz acompanhado por alguma verdura, ou mais raramente pela carne. São múltiplas as variedades de sopas: arroz com ervilhas *risi e bisi* arroz com salsichas *risi e luaneghe* , arroz e fígado *risi e fegatine* , além dos risotos . Para completar a polenta, ovos, salame ou carne de porco sempre acompanhados do vinho. Como lanche da tarde *merenda* às 15 horas, café com polenta torrada ou pão. Interessante que no sul, o lanche da tarde que as crianças levam ou recebem do estado nas escolas são chamadas de merenda ainda hoje. O jantar é a segunda principal refeição e era geralmente servido às 19 horas, *a cena*. Nele comem polenta e uma salada, esta na maioria das vezes é condimentada com toucinho derretido e vinagre de vinho. O jantar é completado com ovos ou salame, tomam vinho ou café (BALHANA, 1958, p.109-110).

Até os dias de hoje, nos restaurantes de Santa Felicidade, a salada de radichi é servida da maneira apontada por Balhana (1958): temperada com vinagre de vinho e com toucinho ou bacon

fritos. A semente do radichi foi trazida junto com outras sementes das hortas vênetas. “Para os vênetos, o primeiro cuidado foi de semear o radichi. É o alimento cotidiano na ceia, a tal ponto que na sua falta para a salada a ser comida com polenta, dizem que não jantaram” (MARZANO, 1985, p.146).

Na década de 50, a polenta ainda era tida como prato principal dos colonos no bairro de Santa Felicidade. Conforme Marzano (1985, p.135) relata: “O milho é o alimento cotidiano dos colonos, que chegam a fazer polenta até três vezes por dia. [...] nossos colonos não querem saber de sair de seus antigos hábitos. Preferem a polenta e sopa de feijão temperada com banha”.

A influência da alimentação dos imigrantes italianos no Brasil e no Paraná:

O consumo de cereais, base da alimentação italiana, permaneceu também no Brasil pela facilidade do seu cultivo. Os colonos deram continuidade às suas “sopas grossas, as polentas capitosas, as doiradas minestradas, as massas com variedade estonteante, [...] a pizza napolitana, o *gnocchi*, ravióli, *lasagne*, a valorização do queijo, o arroz gorduroso, risotto [...]”(CASCUDO, 1983,p. 670).

A produção agrícola paranaense, que passava por momentos de baixa quando do início da imigração italiana teve, através dos novos núcleos coloniais, maior abertura e produtividade apoiadas num dinamismo que os novos hábitos de consumo alimentar e as novas técnicas trazidas pelos imigrantes imputaram no desenvolvimento, como: “maior capacidade de produção agrícola, diversificação dos produtos, busca de novos meios de transportes, de novas redes viárias, de novos mercados e de novos patamares do sistema agroalimentar” (SANTOS, 1995, p. 123).

Pode-se concluir que a finalidade da política imigratória no Paraná foi positiva: a escassez de produção e de mão de obra para a agricultura foram superadas com as colônias localizadas ao redor da cidade de Curitiba que garantiram o abastecimento e o desenvolvimento da cidade. Ao longo do tempo, essas colônias transformaram-se em bairros da capital ou municípios do estado.

Um dos efeitos mais óbvios da colonização foi a mudança dos hábitos alimentares dos imigrantes e dos brasileiros que convivem nas mesmas áreas.[..., o aspecto mais interessante desta mudança foi a adaptação dos hábitos alimentares dos colonos àquilo que podia ser cultivado no Brasil (SEYFERTH, 1990, p. 33) .

Entre os novos hábitos alimentares agregados pela população de Curitiba, está o consumo da polenta, não apenas nas mesas dos descendentes dos imigrantes e nos restaurantes, mas de uma forma geral. O Jornal Diário da Tarde, do dia 13 de novembro de 1948, publicou a propaganda de

um restaurante denominado Elite, que oferecia no cardápio: risoto de frango ao forno, galinha com polenta e cozido à brasileira, “dentre outros pratos brasileiros”.

Num estudo sobre a alimentação paranaense, realizado pelo historiador Wilson Martins, fica evidente que, já em 1955, a polenta aparece como integrante da alimentação popular.

Realmente a polenta é também alimento comum do homem paranaense: já a vimos, na dieta das classes mais pobres, substituir o pão de trigo. Nos colégios e pensões é freqüente o seu aparecimento, principalmente com aves ensopadas, ou frita com lingüiça. Há mesmo, um conhecido restaurante em Curitiba, o “Vagão do Armistício”, especializado nessas comidas italianas: risoto, polenta com lingüiça e salada amarga (MARTINS, 1955, p. 330).

Para Fausto, citado por Novais (1998, p.57), “a comida étnica representou, sobretudo nos primeiros tempos da imigração, uma ponte para a terra de origem, a manutenção de um paladar, assim como uma afirmação de identidade”.

A polenta tem uma história:

A polenta pode ser tomada como o fio condutor da história alimentar dos descendentes de italianos, desde o grande êxodo do Vêneto, como alimento básico das populações rurais e como uma iguaria presente ainda hoje em mesas de diversas cidades brasileiras que tiveram na sua composição imigrantes oriundos do norte da Itália. Santa Felicidade, o bairro em análise, tem a polenta frita como um item indispensável na composição dos cardápios de seus restaurantes e, no interior das casas, a polenta é um prato utilizado no cotidiano.

Os imigrantes italianos não tiveram dificuldades de manter a tradução da polenta no Brasil porque o milho, elemento básico no seu preparo, era de fácil cultivo nas novas terras. Sua tradição alimentar foi mantida e o fubá, chamado de *farina de poenta*, por muito tempo resolveu o problema da fome das populações rurais.

Entretanto, antes de tornar-se uma iguaria típica da região norte da Itália, a polenta atravessou a história ocidental desde os seus primórdios. A *puls* romana, precursora da polenta, é anterior ao pão e era feita de espelta³, um trigo mais rude, misturado com leite e água. Ainda não era feita de milho, como a conhecida atualmente, pois o milho originário do continente americano ainda não havia atravessado o oceano Atlântico rumo à Europa.

Os imigrantes vênnetos eram inicialmente chamados pelos curitibanos de “italianos cara de polenta” ou ainda “gringos polenteiros”, pois os imigrantes eram rotulados pelo que comiam.

³ “Espelta: espécie de trigo de inferior qualidade. Variedade de trigo duro, de grãos fortemente aderentes ao invólucro. São trigos das regiões montanhosas de invernos longos e rudes” (DICIONÁRIO LELLO UNIVERSAL)

No mundo antigo, os romanos eram também chamados, de uma forma irônica, de “os grandes comedores de *puls*” pelos gregos.

A história mostra que os outros povos do mundo antigo eram também diferenciados a partir daquilo que comiam, como diz Brillat-Savarin em *A Fisiologia do Gosto*: “Diz-me o que comes e eu te direi o que tu és” (1989, p. 15) Os gregos (a maza), os romanos (a puls), os eslavos (a kaha), os germanos (papas de sêmola de aveia) apenas sabiam fazer as papas ou bolos não levedados com cereais. “De papas, não de pão, viveram muito tempo os romanos manifestamente” (JACOB, 2003, p. 63).

A alimentação é um artefato diferenciador da identidade humana. Na alimentação encontra-se a forma de viver de uma população e talvez sua forma de ver a vida. Todos os povos têm uma forma própria de comer, assim como a forma brasileira de comer é específica. “Temos, então, uma culinária relacional que expressa de modo privilegiado uma sociedade igualmente relacional” (DAMATTA, 1984 p. 62).

Em vez de pão, no caso grego e romano o correto seria falar em cereais pois, como já visto, os verdadeiros ‘comedores de pão’ foram os egípcios; a *maza* e a *puls* de espelta representam, bem mais que o pão, a civilização alimentar dos gregos e romanos, o alimento nacional pelo qual os dois povos se identificavam um ao outro: os gregos, “comedores de cevada”; os romanos, “comedores de papa de farinha” (FLANDRIN, 1998,p.112).

Flandrin (1998) considera que essa papa de farinha é antecessora da polenta. “O prato típico de Chiusi era a *clusinae pultes* (Epigramas, XIII, 8), uma espécie de polenta (puls) à base de espelta, que, durante muito tempo, foi a principal alimentação dos etruscos e dos itálicos. Em suas Sátiras (XI, 109), Juvenal também nos fala do costume antigo de comer papas ou polenta (farrata) nos pratos etruscos” (FLANDRIN, 1998 p.189).

A base da mesa romana eram os cereais, as leguminosas, o vinho, a azeitona e seu óleo. Contudo, o principal alimento dos pobres era o pulmentum, preparação precursora da polenta, feita através dos tempos com diferentes cereais, e às vezes, com farinha de grão-de-bico [...]. Entretanto, carne de frango e ovos só se tornaram alimentos usuais com os romanos. Estes aperfeiçoaram a criação de frangos, aprendida com os gregos. (FRANCO, 1995, p. 47).

Na análise de Franco, a polenta, ou *pulmentum*, aparece fabricada com outro cereal que não a espelta e já era considerada como comida do pobre. A *pulmentum*, com o vinho e o radichi, compuseram a base alimentar da população do Vêneto durante séculos e foi essa a base alimentar

trazida pelos imigrantes ao Brasil. Flandrin (1998) analisa a alimentação como definidora de classes sociais: a alimentação do rico e a alimentação do pobre.

O fabrico da polenta com farinha de milho deu-se a partir da introdução da cultura do milho no continente europeu, trazido da América por Colombo.

Uma gramínia mais alta do que qualquer outro cereal, que dava em espigas maciças e que tinha longas folhas para se proteger dos raios solares. Era o milho. No dia 5 de novembro de 1492, Colombo assinala pela primeira vez a descoberta. Menciona-o no seu diário, dizendo que é muito saboroso e que as gentes destas paragens alimentam-se dele (JACOB, 2003, p. 305).

O milho levado ao continente europeu entra no norte da Itália entre 1530 e 1540, chamado de milhete graúdo. Naquele tempo, a polenta era confeccionada com trigo-mouro e era chamada de polenta cinza. O trigo mouro veio do nordeste da Europa e se espalhou no século XVI até chegar ao norte da Itália. A polenta produzida com milho possuía a coloração amarelo-clara. Em função do cereal escolhido para a fabricação, a coloração se modificava e ainda hoje é diferenciada como polenta branca, polenta amarela, etc.

Os italianos do norte tem há muito tempo o hábito de comer polenta: polenta branca, feita de milhete na Idade Média, depois polenta cinza, de trigo – mouro na renascença e por fim polenta amarela, de milho, que fez desaparecer as anteriores (FLANDRIN, 1998, p. 590).

Em função das epidemias de pelagra “somente na primeira década do século XX é que o consumo de polenta recua em função do pão de frumento” (FLANDRIN, 1998, p. 711).

Hoje, a polenta é celebrada em festas populares típicas italianas. Em Santa Felicidade há uma festa anual que já está em sua 23ª edição, denominada de Festa do Frango, Vinho e da Polenta, realizada pela comunidade na Igreja de São José. No ano de 2005, a festa esteve sob a coordenação do Padre Armelindo que, em entrevista, afirmou a importância da festa para a preservação da cultura dos imigrantes, tão importante para a identidade do bairro. Além disso, reconheceu a importância do turismo para os moradores, tanto na oferta de empregos como fonte de divisas.

A forma de preparo da polenta, na colônia de Santa Felicidade foi registrada por Balhana e, apesar de ser simples, é necessário que o cozinheiro tenha experiência “com a qual, consciente da importância da sua tarefa, a executa com a solenidade de um ritual” (BALHANA, 1958, p.114).

A polenta era preparada em panela de ferro ou tacho de cobre onde primeiro se colocava a água com sal para ferver; aos poucos ia sendo misturado o fubá, sempre mexendo para não formar grumos, e durante mais de uma hora a panela devia ser mexida e, para isso, usava-se uma pequena

pá de madeira, *mescola*. Ao adquirir consistência, a polenta era retirada do fogo e despejada em tábua especial, *panaro*, onde era cortada em fatias com um fio. Era nesse momento que se verificava se sua consistência estava correta.

Quando acompanhada por molhos diversos, queijo ou como acompanhamento de outros pratos, podia ser considerada como uma refeição mais elegante e mais apurada; mas, nos tempos de colônia, o costume era a polenta de forma simples. A polenta torrada, *poenta brustolà*, era uma forma bastante usual de apresentação que era “a polenta simples que, uma vez cortada em fatias, é colocada sobre a chapa ou grade do fogão até formar uma crosta torrada” (BALHANA, 1958, p.115). Um costume também muito difundido entre os descendentes dos italianos era as crianças disputarem a crosta que se formava na panela durante o cozimento e que podia ser comida pura ou com leite.

Para uma polenta de boa qualidade era mister que o fubá fosse o mais fresco possível. O fubá, via de regra, não é preparado em casa, e sim em um dos moinhos da Colônia. Para tanto é costume que a pessoa da família que vai à cidade conduzindo sua carroça, leve em determinado dia da semana, a quantidade de milho para ser transformada em fubá, deixando-a em sua passagem no moinho. Todos os moinhos ficam na estrada principal. Na volta aquela pessoa apanha o fubá já elaborado pela moagem (BALHANA, 1958, p. 116).

Segundo a autora, “uma das maneiras mais apetitosas de servir a polenta é prepará-la com passarinhos ensopados (*poenta e osei*), prato que constitui a mais autêntica demonstração da arte culinária veneta, apreciada em todo o mundo” (BALHANA, 1958, p.115). Nos restaurantes do bairro hoje o carro-chefe são as polentas frita com frango *a passarinho*, quem sabe substituindo os passarinhos da tradicional culinária veneta.

O velho ritual de preparo era ao redor do fogo e reunia a família e amigos. Na hora inteira que demorava o seu cozimento, o braço do cozinheiro cansava com o peso da massa e muitas vezes necessitava de ajuda. Dessa forma, a receita e o segredo da polenta eram passados de geração em geração. O ambiente de preparação da polenta proporcionava encontros familiares, entre parentes e amigos, um rito de comensalidade e de hospitalidade que talvez possa se perder na vida contemporânea. O comer a polenta em família ou entre amigos pode ser analisado como carregado de significados sociais da cultura italiana: as relações familiares e de manutenção da italianidade entre os atores sociais envolvidos, seja no contexto do bairro ou entre os descendentes

dos imigrantes pelo Brasil afora. Pode-se considerar, então, a polenta como símbolo da hospitalidade de Santa Felicidade.

Turismo e Gastronomia:

O turismo é um grande convite ao conhecimento da riqueza de formas de culturas e suas relações nos diversos povos, nações sociedades e grupos humanos, com todas as suas interações e produtos resultantes. “Cada cultura é resultado de uma história particular e isto inclui também suas relações com outras culturas, as quais podem ter características bem diferentes” (SANTOS, 1992 p. 14). A viagem leva à reflexão sobre a natureza de todos os seres culturais.

O turismo estimula os países a proteger suas civilizações e heranças culturais, como as operações de salvamento realizadas em consequência dele, [...] na realidade os países geradores de turismo estão salvando é, sobretudo, seus próprios valores culturais, [...] o turismo é, em certo sentido, o instrumento que serve de veículo à reabilitação das culturas, contribuindo em grande medida para sua difusão mundial (BENI, 2001, p. 88).

Cultura, palavra de origem latina, possui seu significado original ligado às atividades agrícolas, ao modo de cultivar. Também leva a pensar em erudição, adiantamento, civilização ou ainda desenvolvimento de certas aptidões pela aquisição de certos conhecimentos ligados ao estudo, às leituras, enfim ao homem culto. Mas, o conceito antropológico de cultura, segundo Durham:

Pressupõe exatamente que estas qualidades estão presentes em todo comportamento social humano: no tratamento cerimonioso das recepções oficiais tanto quanto na etiqueta que regulamenta a relação do operário com o patrão; na pintura de um quadro assim como na preparação de um bolo; no entendimento de um livro de geografia como na capacidade de se locomover na cidade (DURHAM apud ARANTES, 1984, p. 26).

Os autores Hunziker e Krapf, citados por Beni (2001, p.87), indicam a premissa básica para a existência da atividade turística: sem cultura não há turismo.

Pode-se classificar os atrativos turísticos que levam os indivíduos a viajar em dois tipos: recursos naturais e recursos culturais. Os atrativos culturais são classificados em concretos e abstratos, ou tangíveis e intangíveis. A gastronomia do bairro de Santa Felicidade ser classificada como uma oferta turística cultural abstrata ou intangível.

A partir de 1997 a Unesco introduziu o conceito de patrimônio intangível, ao qual definiu como o conjunto de formas de cultura tradicional e popular ou folclórica, ou seja, as obras coletivas que emanam de uma cultura e se baseiam na tradição. Essas tradições são transmitidas oralmente ou mediante gestos e

se modificam com o transcurso do tempo por um processo de recriação coletiva. Incluem-se nelas as tradições orais, os costumes, as línguas, a música, as danças, os rituais, as festas, a medicina tradicional e a farmacopéia, as artes culinárias e todas as habilidades especiais relacionadas com os aspectos materiais da cultura, tais como as artes e o hábitat (SCHLÜTER, 2003, p. 10).

No decorrer desta pesquisa, percebeu-se que os indivíduos levam consigo seus hábitos alimentares quando deixam seu país e que servem para reforçar seu sentimento de pertença a um grupo, a um lugar. Na ida para outras terras, muitas vezes um processo difícil e penoso, os aromas e sabores da cozinha da terra natal em muito colaboram para a manutenção da identidade, tanto individual como grupal, muitas vezes perdida no processo de mudança espacial.

Manter algum tipo de identidade – étnica, local ou regional – parece ser essencial para que as pessoas se sintam seguras, unidas por laços extemporâneos a seus antepassados, a um local, a uma terra, a costumes e hábitos que lhes dão segurança, que lhes informam quem são e de onde vêm, enfim, para que não se percam no turbilhão de informações, mudanças repentinas e quantidade de estímulos que o mundo atual oferece (BARRETTO, 2001, p. 47).

Percebe-se assim a importância de um turismo baseado na gastronomia local, regional ou ainda étnica no sentido de manutenção das identidades ameaçadas na perda de suas tradições.

A busca das raízes culinárias e a forma de entender a cultura de um lugar por meio de sua gastronomia está adquirindo importância cada vez maior. A cozinha tradicional está sendo reconhecida cada vez mais como um componente valioso do patrimônio intangível dos povos. Ainda que o prato esteja à vista, sua forma de preparação e o significado para cada sociedade constituem os aspectos que não se vêem, mas que lhe dão seu caráter diferenciado (SCHLÜTER, 2003, p. 11).

Schlüter assinala ainda que a UNESCO define “as receitas culinárias como um bem cultural tão valioso quanto um monumento” (SCHLÜTER, 2003, p.12), acentuando a importância da gastronomia para as destinações turísticas como também para a manutenção das tradições culturais das populações visitadas. Sem uma tradição, uma coletividade pode viver ordenadamente, mas não tem consciência do seu estilo de vida. E ter consciência é poder ser socializado, isto é, é se situar diante de uma lógica de inclusões necessárias e exclusões fundamentais, num exaustivo e muitas vezes dramático diálogo entre o que nós somos (ou queremos ser) e aquilo que os outros são e, logicamente, nós não devemos ser. (DAMATTA, 1987, p. 48).

Na análise de Fernanda Kluge (1996, p.162), “diferentemente de outras colônias de imigrantes que desapareceram dentro do processo de urbanização da cidade, Santa Felicidade encontrou em torno dos restaurantes um signo de (re)construção de sua etnicidade”.

No tamanho colossal que caracteriza os restaurantes, a autora coloca que os proprietários dos restaurantes mais novos recentemente implantados investiram em uma arquitetura original e imponente, e por que não dizer *kitsch*, lembrando verdadeiros castelos medievais. Observa-se que os proprietários estão dando destaque a uma “Itália imaginária” e percebe-se que, no decorrer do tempo, os indivíduos irão perder o elo de ligação com a sua história real, que é a vinda de imigrantes italianos do norte, camponeses. Coloca-se a importância da atividade turística no resgate da verdadeira história para que não se perca o seu fio condutor: a história da hospitalidade através da polenta. O costume italiano de saborear o alimento após o culto religioso, nos domingos pela manhã, fez com que o hábito de servir o antepasto às famílias antes do almoço incentivasse as primeiras casas de comida típica da região. Os imigrantes prosperaram e passaram a produzir as coisas à maneira da cultura do país de origem, o que legou a inconfundível culinária à base de frango, massa, polenta e radichi. Hoje Santa Felicidade é uma das grandes colônias italianas espalhadas pelo mundo, abrigando cerca de 25 mil pessoas (IBGE – 2000), consagrado como destino turístico que tem na gastronomia étnica a base do seu sucesso. A proposta final desta pesquisa vem no sentido de levantar uma ideia de um museu, do museu da polenta, no sentido de preservar sua história que começa a se perder no processo de globalização no mundo contemporâneo.

Referências

- ARANTES, A. A. *Produzindo o passado: estratégias de construção do patrimônio cultural*. São Paulo: Brasiliense, 1984.
- BALHANA, A. P. *Famílias coloniais: Fecundidade e descendência*. Curitiba, A. M. Cavalcante & Cia., 1977.
- _____. *Santa Felicidade: um processo de assimilação*. Curitiba: João Haupt, 1958.
- BARRETTO, M., *Turismo e legado cultural: as possibilidades do planejamento*. Campinas: Papyrus, 2000.
- BENI, M. *Análise estrutural do turismo*. São Paulo: SENAC, 2001.
- BRAIDO, J.F.P.E. *O Bairro que chegou num navio: Santa Felicidade centenário*. Curitiba: Littero-técnica, 1978.
- BRILLAT – SAVARIN. *A fisiologia do gosto*. Rio de Janeiro: Salamandra, 1989.
- CASCUDO, L. C. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: USP, 1983.
- CECCON, G. *Nossos antepassados e a Colônia Tenente Coronel Accioli*. Porto Alegre: Edições EST, 1997.

- COSTA, Armelindo. Entrevista concedida à autora em 24 de maio de 2005.
- DAMATTA, R. *Relativizando: uma introdução à antropologia social*. Rio de Janeiro: Rocco, 1987.
- _____. *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco, 1984.
- DICIONÁRIO LELLO UNIVERSAL. Porto: Lello & irmãos
- FERRARINI, S. *A Imigração Italiana na Província do Paraná e o Município de Colombo*. Curitiba: Lítero-técnica-científica, 1973.
- FLANDRIN, J-L; MONTANARI, M. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- FRANCO, A. *De caçador a gourmet: uma história da gastronomia*. Brasília: Thesaurus, 1995.
- GROSSELLI, R. *Dove Cresce L'araucaria Dal Primiero a Novo Tirol*. Contandini trentini (veneti e lombardi) nelle foreste brasiliane. Trento : Litografia EFFE e ERRE , 1989.
- _____. *Vencer ou morrer camponeses*. Trentinos (Vênets e Lombardos) nas Florestas Brasileiras. Santa Catarina 1875 – 1900. Florianópolis: UFSC, 1987..
- KLUGE, F. M. *O Vênets não pode morrer!* Um estudo sobre restaurantes, rituais e (re)construção da identidade italiana em Santa Felicidade. Mestrado(Dissertação). Departamento de Antropologia, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 1996.
- MARTINS, W. *Um Brasil diferente*. São Paulo: Anhembi, 1955.
- SAINT - HILAIRE, A. *Viagem a Curitiba e província de Santa Catarina*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1978.
- SANTOS, C.R. *História da alimentação no Paraná*. Curitiba: Fundação Cultural, 1995.
- SANTOS, J. L. *O que é cultura*. São Paulo: Círculo do Livro. Coleção Primeiros Passos.
- SANTOS, Nestor Victor. *A Terra do futuro*. Curitiba: Multiprint , 1996.
- SANTOS, R. I. C. *A terra prometida emigração italiana : mito e realidade*. 2.ed. Itajaí: Univali., 1999.
- _____. *Conhecimento, conscientização e preservação de patrimônio cultural para a prática do turismo*. Revista Turismo Visão e Ação, Itajaí, v. 4, n. 8, abr-set , 2001.
- SCHLÜTER , R.G. *Gastronomia e turismo*. São Paulo: Aleph, 2003.
- _____. *Turismo y patrimonio gastronómico: una Perspectiva*. Buenos Aires: Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos, 2003.
- SEYFERTH, G. *Imigração e cultura no Brasil*. Brasília: Universidade de Brasília, 1990.

