

CENTRO UNIVERSITÁRIO BRASILEIRO - UNIBRA
CURSO DE GRADUAÇÃO TECNOLÓGICA EM
GASTRONOMIA

AIRTON FERREIRA ALVES JÚNIOR
ALEX DANILO DA SILVA
HENRICK ARRUDA PINA

**ORIGEM DA COZINHA DE FUSÃO ITALIANA E
BRASILEIRA**

RECIFE/2022

AIRTON FERREIRA ALVES JÚNIOR
ALEX DANILO DA SILVA
HENRICK ARRUDA PINA

ORIGEM DA COZINHA DE FUSÃO ITALIANA E BRASILEIRA

Artigo apresentado ao Centro Universitário Brasileiro – UNIBRA, como requisito parcial para obtenção do título de tecnólogo em Gastronomia.

Professor Orientador: Mestre Nathalia Cavalcanti dos Santos

Ficha catalográfica elaborada pela
bibliotecária: Dayane Apolinário, CRB4- 2338/ O.

A474o Alves Júnior, Airton Ferreira
Origem da cozinha de fusão italiana e brasileira / Airton Ferreira Alves
Júnior, Alex Danilo da Silva, Henrick Arruda Pina. - Recife: O Autor, 2022.
25 p.

Orientador(a): Nathalia Cavalcanti dos Santos.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Centro Universitário
Brasileiro – UNIBRA. Tecnólogo em Gastronomia, 2022.

Inclui Referências.

1. Cozinha de fusão. 2. Cozinha italiana. 3. Cozinha brasileira. I.
Silva, Alex Danilo da. II. Pina, Henrick Arruda. III. Centro Universitário
Brasileiro - UNIBRA. IV. Título.

CDU: 641

Dedicamos esse trabalho aos nossos pais.

AGRADECIMENTOS

Agradecemos a Deus pelo dom da vida e possibilidade de estudo

Agradecemos a nossa orientadora pelas preciosas contribuições.

Agradecemos aos nossos parentes que sempre nos apoiaram incondicionalmente em cada fase da pesquisa

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	07
2 OBJETIVOS	09
2.1 Objetivo Geral	09
2.2 Objetivos Específicos	09
3 JUSTIFICATIVA	10
4 DELINEAMENTO METODOLÓGICO	10
5 RESULTADOS	11
5.1 COZINHA DE FUSÃO	12
5.2 A IMIGRAÇÃO ITALIANA NO BRASIL: ingredientes, preparações, influências	15
5.3 REGIONALIDADES BRASIL E ITÁLIA	18
6 CONSIDERAÇÕES FINAIS	22
REFERÊNCIAS	24

COZINHA DE FUSÃO ITALIANA E BRASILEIRA

Airton Ferreira Alves Junior
Alex Danilo Da Silva
Henrick Arruda Pina
Nathalia Cavalcanti dos Santos

Resumo:

O presente trabalho intitulado “Cozinha de fusão italiana e brasileira” se justifica pelo fato de haver uma grande inserção cultural italiana na sociedade brasileira, atingindo assim a área gastronômica por conseguinte. Em busca de respostas para questões como: Que tipo de influência a cozinha italiana trouxe para a gastronomia brasileira? Ou ainda: Quais as características principais da cozinha de fusão e a imigração italiana no Brasil? Elaboramos os seguintes objetivos: O principal é: apresentar a cozinha de fusão italiana e brasileira destacando sua influência na culinária brasileira; os secundários são: apontar as especificidades da cozinha de fusão; relatar aspectos da imigração italiana no Brasil e sua influência na gastronomia local; relacionar as características da regionalidade gastronômica tanto do Brasil quanto da Itália. A pesquisa caracteriza-se por ser exploratória, bibliográfica com a seleção de livros, artigos, monografias, dissertações e documentos oficiais que abordam o tema central. Os resultados encontrados apontam para a cozinha de fusão como uma culinária tradicional ressignificada em novas versões e preparos, tanto a partir da criatividade do cozinheiro como do maquinário por ele utilizado; a forte influência da gastronomia italiana na construção da culinária brasileira; e os vários pontos de convergência a partir da diversidade de comidas típicas tanto no Brasil como na Itália.

Palavras-chave: Cozinha de fusão. Cozinha italiana. Cozinha brasileira.

1 INTRODUÇÃO

As culinárias são conjuntos de manifestações culturais que se tornam patrimônio imaterial de uma determinada sociedade. Os pratos característicos de cada região ajudam na construção do sentimento de pertencimento àquela determinada cultura. A dimensão simbólica da alimentação serve de guia para escolhas e comportamentos cotidianos das pessoas. Partindo do pressuposto que a alimentação é uma expressão de linguagem, quando uma sociedade se solidifica, existe também o desejo de expressar de forma criativa o trabalho a partir da culinária daquele povo (ALBERTIM, 2020).

Portanto, leva-se em consideração neste trabalho, as particularidades e riquezas tanto do povo italiano como do povo brasileiro; com toda sua

diversidade gastronômica e cultural. Para tanto, parte-se da premissa de que as comidas típicas de um povo é uma expressão da sua linguagem coletiva.

Nas palavras de Saudeau (2004, p.10) tem-se: “A alimentação deve ser vista como um conceito cultural, do mesmo modo que a língua, os costumes, as festas mais tradicionais de um povo. Comecei a entender isso não na França, meu país de origem, mas aqui no Brasil”.

Buscando uma relação entre a cozinha italiana e cozinha brasileira pode-se trazer à tona o conceito de cozinha de fusão, muito utilizado na atualidade para delinear novos pratos com novos conceitos de sabores e apresentações.

“Cozinha de fusão é a cozinha de influência contemporânea que tem por base a globalização; propõe novas abordagens para produtos com história e tradição, combinando dietas mediterrânicas, atlânticas e asiáticas” (SAMPAIO, 2010, p.128).

A culinária de fusão é o resultado do contato entre culturas, o que resulta numa influência mútua, podendo ser chamada também de hibridismo gastronômico. Nesse contexto, encontra-se a cozinha de fusão sugerindo novas técnicas, ingredientes e versões para preparos tradicionais de uma população, agregando adaptações de um lugar para o outro, mas mantendo cores, sabores, temperos, história e culturas (KATO, OLIVEIRA, MACIEL, FREITAS, 2016).

Este trabalho discorre sobre a cozinha de fusão italiana e brasileira levando em consideração aspectos peculiares tradicionais da culinária de base de cada uma dessas nações, porém com um toque de enriquecimento que mescla técnicas e alimentos desses dois países.

Segundo De Ruggiero (2018) o interesse emotivo de milhares de imigrantes localizados mentalmente entre dois espaços (o de partida e o de chegada) se tornou, também no caso brasileiro, o estímulo principal para a proliferação de empreendimentos comerciais étnicos que garantiram em um primeiro momento a possível manutenção dos costumes alimentares originários.

Muitos autores referem-se à contribuição dos imigrantes italianos na cultura alimentar híbrida dentro do processo de colonização europeia do Brasil. Essa cultura alimentar híbrida caracterizava-se pela utilização de produtos brasileiros locais e de produtos tradicionais de origem italiana. As chamadas tradições gastronômicas de origem versavam do cultivo das vinhas e das

oliveiras, ao preparo da polenta e do pão, além da produção de embutidos, dentre outras (DALL'OGGIO, 1993).

Sobre a fusão da cozinha italiana e brasileira no período de imigração dos italianos pós segunda guerra mundial pode-se afirmar que ela sempre será regional e que depende do local onde é exercida. Uma cozinha italiana, por mais que seja bem próxima da sua origem, ao chegar no Brasil assumirá algumas características que a distancia daquela praticada no país de origem (COLLAÇO, 2009). Diante do exposto, o trabalho visa apresentar a cozinha de fusão italiana e brasileira destacando sua influência na culinária brasileira.

A cozinha de fusão pode ser descrita como um jogo em que se perde algo das suas características originais para ganhar em incorporação de novas características locais, do novo território assimilado.

2 OBJETIVOS

- **OBJETIVO GERAL**

- Apresentar a cozinha de fusão italiana e brasileira destacando sua influência na culinária brasileira.

- **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Apontar as especificidades da cozinha de fusão.
- Relatar aspectos da imigração italiana no Brasil e sua influência na gastronomia local.
- Relacionar as características da regionalidade gastronômica tanto do Brasil quanto da Itália.

3 JUSTIFICATIVA

Esta pesquisa se justifica pelo fato de haver uma grande inserção cultural italiana na sociedade brasileira, atingindo assim a área gastronômica por conseguinte.

Estudar sobre a fusão da cozinha italiana e brasileira, trazendo a influência da primeira com todo o seu processo de imigração de costumes, incluindo os sabores gastronômicos; ajuda sobremaneira no entendimento da construção da nossa própria culinária nacional brasileira. Além de despertar

novas técnicas e novos produtos culinários que não seriam possíveis com a presença de uma única cozinha de origem somente.

O povo italiano apresentou-se, desde sempre, no nosso Brasil como um povo que muito agregou aos costumes da nossa nação, e no tocante a área gastronômica, deixou raízes profundas que são perceptíveis até os dias de hoje.

4 DELINEAMENTO METODOLÓGICO

O presente trabalho de conclusão de curso aborda de forma exploratória o tema central “Cozinha de fusão italiana e brasileira”. Para atingir aos objetivos propostos, optou-se por uma pesquisa bibliográfica, que segundo MINAYO (1994, p. 71) “é desenvolvida a partir de material já elaborado, constituído principalmente de livros e artigos científicos”.

A pesquisa bibliográfica coloca frente a frente os desejos do pesquisador e os autores envolvidos em seu horizonte de interesse. Esse esforço em discutir ideias e pressupostos tem como lugar privilegiado de levantamento as bibliotecas, os centros especializados e arquivos (MINAYO, 1994 p.53).

Após a definição do tema da pesquisa, foram selecionados livros, artigos, monografias, dissertações e documentos oficiais que abordam o tema central: “Cozinha de fusão italiana e brasileira”. Estes trabalhos foram coletados nas bases científicas do Google Acadêmico. Além dos artigos e documentos científicos coletados nas plataformas online de busca, optou-se também pela coleta de livros físicos da biblioteca da Instituição de Ensino Superior UNIBRA e do acervo particular do grupo. As palavras-chave utilizadas para encontrar os documentos nas plataformas de busca online foram “cozinha italiana”, “cozinha brasileira”, “cozinha de fusão”.

O critério de seleção dos trabalhos baseou-se na relevância e importância acadêmica dos mesmos, bem como na abordagem do tema central e dos temas secundários que dão suporte à compreensão do tema “Cozinha de fusão italiana e brasileira”. Como temas secundários, foram selecionadas as categorias: imigração italiana no Brasil; preparações típicas brasileiras e italianas; aspectos históricos, descritivos e comparativos entre cozinha italiana e brasileira.

Para a construção desta monografia, foram utilizados trabalhos publicados desde o ano de 1993 até o ano de 2022, de modo a abordar tanto

aspectos culturais, históricos e culinários, como também aspectos comparativos dos dois países antes mencionados.

O trabalho foi realizado através de leitura informativa, análise temática, análise textual de artigos, livros e trabalhos acadêmicos. Após a seleção da bibliografia, foram realizadas leituras e análises dos trabalhos selecionados. A leitura configura-se como uma etapa importante, pois possibilita não apenas a ampliação de conhecimento, como também a sistematização do pensamento, melhor entendimento das obras, assimilação, comparação e integração dos conhecimentos (LAKATOS; MARCONI, 2003).

Após as etapas de leitura e análise, foi realizada uma síntese que culminou nos resultados deste trabalho, os quais são apresentados de forma expositiva e divididos em 3 tópicos que irão abordar as seguintes temáticas: cozinha de fusão; a imigração italiana no Brasil: ingredientes, preparações, influências; regionalidades Brasil e Itália.

5 RESULTADOS

Os nossos resultados, a partir de consulta bibliográfica e de textos científicos pesquisados no Google Acadêmico, acerca da temática da cozinha de fusão, a imigração italiana no Brasil e regionalidades Brasil e Itália nos anos de 1993 até 2022; encontram-se a seguir.

5.1 COZINHA DE FUSÃO

O alimento transformado dentro de um determinado tempo e espaço pode ocasionar mudanças significativas dentro de uma sociedade, pois é a partir da cozinha que existe a primeira fusão entre ingredientes, conhecimento prévio do cozinheiro e a interrelação com o comensal. Nesse sentido dois pesquisadores na área gastronômica afirmam: «o principal elo entre a natureza e a cultura passa por dentro de uma cozinha» (ATALA, 2012); e ainda: “Para um Chef o alimento e a maneira de o transformar é uma arte que pode mudar comportamentos numa sociedade” (REIS, 2015).

Sabe-se que qualquer cultura evolui a partir das diversas transformações feitas pelos homens ao longo do tempo e sob diversos aspectos, e com os alimentos não é diferente. Nas palavras de Atala (2013) tem-se: «Comida é cultura, comida é ferramenta social, comida é valorização do nosso patrimônio, comida é o maior elo entre a natureza e a cultura (...) é do povo». Portanto, a gastronomia esteve e continua estando presente nas diversas transformações sociais, culturais e políticas da humanidade, os hábitos alimentares dentro de um mesmo país podem ser distintos, revelando assim, as tradições gastronômicas de cada região.

Já não se concebe mais a alimentação como o ato de matar a fome pura e simplesmente, a sociedade evoluiu ao ponto de querer bem mais que isso. Para tanto, faz-se necessário pesquisar, estudar, utilizar novas técnicas e novas misturas em busca de um sabor cada vez melhor. Segundo Atala (2013) o processo de cozinhar pode estar dividido entre a criação ou a criatividade e a inovação e, ainda de acordo com o referido autor a criatividade na maneira de entender e de criar não é fazer o que nunca ninguém fez, é fazer o que todo o mundo faz de uma forma surpreendente.

Os cozinheiros recorrem à cozinha clássica como recurso de ensinamentos de junção de sabores, contudo os chef's de cozinha da atualidade recorrem a estes ensinamentos, mas transporta-os para as suas cozinhas, modificando as suas técnicas, não deixando de criar, tendo em conta que a criatividade de nada vale se não tiver utilidade (ATALA, 2013).

Quando um prato é apresentado ao comensal, a sua interpretação pode ser diferente da interpretação do criador (REIS, 2015). Essa afirmação encontra esteio no postulado de Atala (2013) quando afirma haver uma necessidade de rever a relação do homem com o alimento; tem que existir esta proximidade, para que seja possível a criação de pratos, tendo em conta a utilização dos ingredientes.

Para Menasche e Benemann (2017) observar questões emergentes relacionadas à tradição e inovação significa também dar protagonismo aos agentes da culinária, valorizar o trabalho e as pessoas que cotidianamente idealizam, desenvolvem e aprimoram o que comemos. Portanto, a culinária de fusão dá vida e protagonismo a receitas tradicionais e aos cozinheiros de outrora.

“O alimento e a bebida deixam de ser pensados como nutriente, como combustível, e passam a ser pensados como comida, como prazer, gosto, cultura e tradição” (BARBOSA, 2009, p. 49). A partir dessa citação fica evidente a preocupação com a tradição e inovação na gastronomia atual, na qual a tradição é colocada em uma perspectiva dinâmica, estando submetida à ação do cozinheiro, da criatividade, do tempo, da história, das técnicas culinárias e das mudanças e transformações da sociedade contemporânea. A esse respeito, as autoras abaixo relatam a experiência da culinária de fusão criativa observada por elas num restaurante se São Paulo:

Ao utilizar pratos típicos modeneses no cardápio do restaurante, Bottura reúne a qualidade do novo, do atual, do contemporâneo, ao tempo em que conecta a experiência do comensal a uma referência do sabor da infância, da história italiana e da imaginação. Bottura apresenta a tradição de uma maneira não convencional, coloca sua assinatura no processo de quebra paradigmática com o que é comumente compreendido como verdadeira cozinha italiana. A desconstrução visual dos preparos está atrelada a uma estética e experiência gastronômica revolucionárias, por vezes artística, enquanto as técnicas e ingredientes continuam orientados para a história e tradição italianas. Esse aspecto encontra correspondência em uma das tendências da alimentação contemporânea (MENASCHE e BENEMANN, 2017, p.483).

Cozinha de fusão é o estilo de culinária que mescla ingredientes de um local com técnicas e conceitos de outro, gerando novas versões de clássicas receitas. Valorizamos a produção local e artesanal, evitando ingredientes industrializados e gerando uma conexão mais forte entre cozinheiros, produtores e clientes (GONÇALVES, 2002).

Dentro da cozinha de fusão a culinária tradicional é resignificada em novas versões e preparos, tanto a partir da criatividade do cozinheiro como do maquinário por ele utilizado. Quase no limite da transgressão, os equipamentos são colocados à disposição da técnica que, por sua vez, está no domínio de decisão do cozinheiro, sendo rerepresentados em suas possibilidades de manuseio, em busca do melhor sabor possível (MENASCHE e BENEMANN, 2017).

Para Flandrin e Montanari (1998) 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. Ou seja, cada tradição cultural advém da história de um povo e esta (história) é móvel.

Cozinhar configura um domínio em que tradição e inovação têm importâncias equivalentes, estando entrelaçadas pelos elos da história, da cultura e do tempo. Os caminhos entre uma e outra proporcionam experiências significativas, em que podemos analisar permanências, transformações, processos de reinvenção, negociação, manutenção e possíveis rupturas ou fraturas. Todos esses reverberam modos de compreender a comida, do comer e do cozinhar, coexistindo na contemporaneidade (MENASCHE e BENEMANN, 2017, p.493).

A culinária de fusão pode ser entendida como a cozinha contemporânea reforçada do uso dos sentidos na gastronomia, partindo do princípio que existem várias formas de se apresentar um mesmo prato, usando técnicas e preparos tradicionais, tornando-os assim únicos, inovadores, com mais cores, mais aromáticos e apetitosos (PEREZ, 2013).

A cozinha de fusão teve sua origem no final do século XX, em razão da globalização e dos grandes deslocamentos migratórios. Surgiram, neste momento, restaurantes étnicos, os quais combinaram as mais variadas técnicas e ingredientes (FREIXA; CHAVES, 2012).

Para Zaneti (2012), a cozinha de fusão constitui-se na união de ingredientes regionais com ingredientes característicos de outros países, utilizando técnicas nacionais ou internacionais. Trata-se de releituras de preparos tradicionais com a utilização de alimentos típicos ou sazonais de uma determinada região. Portanto, a chamada fusion cuisine é a utilização de elementos regionais e mundiais, porém em um mesmo preparo.

A cultura brasileira sofreu influência culinária de diversos povos, o que resultou em uma diversidade gastronômica singular. Com o processo de imigração, de fato, não há como negar que este contato entre as culturas resultassem em influências, inclusive na gastronomia, na qual se misturam técnicas, ingredientes e temperos. Encontra-se a partir deste momento, uma cozinha de fusão, com a união de diferentes modos de preparo, sabores e culturas, agregado de adaptações (FIGUEREDO, 2009).

5.2 A IMIGRAÇÃO ITALIANA NO BRASIL: Ingredientes, preparações, influências

No período da II Guerra Mundial, os italianos imigrantes no Brasil passaram por momento difíceis, uma vez que o Brasil se aliou ao eixo contra a Alemanha, Japão e Itália. Durante esse período os imigrantes destes países de origem e seus descendentes eram vistos como ameaça à nação brasileira. Portanto, houve um movimento de nacionalização dos imigrantes italianos em território brasileiro, fato muito árduo e penoso para esse povo em terras distantes (ZANINI, 2007).

Os imigrantes italianos, embora estrangeiros recém-chegados ao Brasil, acabaram vivendo e sofrendo a condenação de um subalterno, do antigo escravo negro, porque, para os brasileiros da elite paulista, essas figuras (imigrantes italianos) eram sobrepostas e representavam uma mesma realidade de serviço (a continuação do serviço escravo) (BENEDUZI, 2015).

Os imigrantes italianos que se tornariam proprietários em terras brasileiras devem ser analisados como parte integrante de um processo nacional de transição do trabalho escravo ao trabalho livre, assim como das preocupações modernizadoras e europeizantes da elite nacional. Acresceria a isto a política do embranquecimento, na qual o imigrante europeu se inseriu idealmente (MACHADO, 1999, p.15).

Nos vários processos migratórios, a comida assume um papel de extrema relevância no que concerne às lembranças da terra amada e dos seus antepassados da pátria distante, pois através da culinária raiz pode-se diminuir barreiras espaciais e temporais, além de gerar uma reconexão afetiva com o país originário (DE RUGGIERO, 2018).

A terra brasileira era a terra da fartura a ser por eles colonizada e cultivada. A brasilianidade foi, de certa forma, construída atrelada à noção da terra como propriedade, da comida e da manutenção da ordem familiar. A comida, aliás, desempenhará um papel adscritivo fundamental na condição de colono italiano (ZANINI, 2007).

Inicialmente a gastronomia italiana foi percebida pelos brasileiros como uma forma de resistência cultural e de defesa das tradições originárias desse povo. Posteriormente essa culinária pode demonstrar a sua grande importância

na formação interacional e integrativa na construção de novas identidades culinárias transnacionais, a partir da fusão das várias culturas gastronômicas que culminaram na cozinha brasileira (DE RUGGIERO, 2018).

Sempre se reconheceu o papel dos italianos como difusores de modelos e de costumes gastronômicos típicos da própria cultura alimentar, que se beneficiou, aliás, de uma grande riqueza de tradições diferenciadas entre as diversas regiões e territórios italianos, historicamente cheio de influências advindas de outros povos como os greco-romanos, árabes, espanhóis, franceses, dentre outros (DALL'OGGIO, 1993).

A esse respeito, nas palavras de (PELLANDA, 1950, p. 42), tem-se:

A Região Colonial Italiana do Rio Grande do Sul foi marcada desde o início do século XIX por experimentos precursores no plantio de vinhas italianas, que se intensificaram com a chegada das primeiras levas de imigrantes protagonistas do processo de colonização planejada a partir de 1875 para o povoamento de inteiras regiões até então desabitadas.

É interessante observar como o povo italiano chegou ao Brasil e contribuiu de forma tão significativa, não só com os seus costumes religiosos, econômicos e culturais, mas também com a nova maneira de manipular e transformar os alimentos. Essa maneira diferenciada foi percebida desde o plantio das uvas até a forma de preparo dos alimentos, resultando num agradável e saboroso resultado, que muito agradou o povo brasileiro.

E junto com os brotos das vinhas chegaram também as primeiras oliveiras italianas, importadas em Caxias do Sul em 1882 por Giuseppe Boff, seguido por Annuccio Ungaretti alguns anos mais tarde. A mesma coisa ocorreu com as plantas frutíferas, e é o caso de recordar o nome de Giuseppe Eberle, que em 1884 transportou consigo da Itália numerosas plantinhas de macieira, pereira, cerejeira, castanheira e amendoeira, que deram origem a um dos mais importantes pomares da região (CINQUANTENARIO, 2000, p. 224-225).

Prosseguindo com o processo de imigração da gastronomia italiana no Brasil, podemos citar também as oliveiras e plantas frutíferas trazidas da Itália pelos colonos italianos dando origem a importantes pomares com frutas

advindas da Europa. Todo esse processo de transculturação é de grande importância na formação da identidade gastronômica do povo brasileiro.

A tradição gastronômica é perpetuada pelas características singulares próprias daquela determinada comida, é algo que vai além de demarcação de território. Foi exatamente isso que aconteceu com a culinária italiana e sua expansão no Brasil e no mundo. Nas palavras de Baccin e Azevedo (2012, p.194) tem-se:

A exportação e fixação de um ingrediente, de um modo de preparo, de uma receita e sua respectiva terminologia em um novo país iniciam o processo natural de adaptação e conseqüente contaminação, gerando um novo produto. A terminologia pode adaptar-se ao novo produto ou pode manter-se cristalizado, assumindo apenas uma nova aceção na nova língua, criando uma variante.

Em se tratando das massas alimentícias italianas, por exemplo, esta é composta de basicamente dois ingredientes: farinha de trigo e água. Essas massas podem assumir várias formas e estando secas podem durar bastante tempo.

A presença de imigrantes italianos em todos os continentes favoreceu a popularização das massas alimentícias pelo mundo. A frugalidade de seus ingredientes básicos, a facilidade de transporte e de exportação, seu valor nutricional e a sua capacidade de adaptação aos diferentes gostos locais, aceitando como condimento ingredientes variados, são alguns dos fatores da grande popularização das massas alimentícias em todo o mundo (BACCIN e AZEVEDO, 2012, p.195).

Quando os imigrantes italianos chegaram ao Brasil, a partir de 1870, traziam consigo além do sonho de vencer na vida, seus hábitos e costumes, dentre eles a culinária de origem. Ao preservar a culinária italiana esses imigrantes preservavam suas identidades alimentares, que muito rapidamente caiu no gosto dos brasileiros. O macarrão e a pizza foram alguns dos primeiros pratos a serem incorporados ao cardápio brasileiro e se tornaram os principais símbolos da culinária italiana no Brasil (BACCIN e AZEVEDO, 2012).

A falta de comprometimento com o rigor da tradição, nesse primeiro momento, deu origem a pratos como o capelete à romanesca (massa com molho de creme de leite, presunto cozido, cogumelos, ervilha e manteiga – que não se encontra em Roma ou na Emília Romanha, por exemplo), o polpettone (grande almôndega de carne bovina, achatada, empanada, frita e servida com molho de tomate e queijo parmesão ralado – bem diferente da versão italiana, na forma de rocambolo) e o

filé à parmigiana (bife empanado e gratinado com molho de tomate e mussarela). Essas criações, embora nacionais, caracterizam e identificam a cozinha italiana em solo brasileiro, quer seja pelo uso de alguns ingredientes típicos ou pela referência a uma cidade italiana no nome. Ao lado delas, o fusilli à calabresa, a lasanha (normalmente feita com massa branca) e o cabrito assado compõem o cardápio da maioria das cantinas espalhadas Brasil afora (BACCIN e AZEVEDO, 2012, p.206).

É interessante observar as adaptações inevitáveis que uma culinária típica de um país sofre ao se implantar em país diverso, como foi o caso da gastronomia italiana quando chegou ao Brasil. Esse fenômeno é compreensível, uma vez que procura acomodar a receita originária com os ingredientes e paladar dos nativos do novo país. Então surgem receitas criativas com inspiração na originária.

5.3 REGIONALIDADES BRASIL E ITÁLIA

Tanto o Brasil quanto a Itália possuem várias regiões com suas particularidades culturais, artísticas e culinárias. E quando nos referimos ao Brasil, podemos inclusive citar diversidades dentro de uma mesma região, como é o caso da região nordeste por exemplo.

Não existe a cozinha italiana, mas sim as diversidades culinárias presentes em toda a dimensão desse país: com 1200 quilômetros de extensão, além de 2 grandes ilhas (Sicília e Sardenha); correspondendo a 19 sub-regiões. “Nem só de pasta e pizza se faz uma bota” (GOLDMAN, 2015). A arte culinária italiana não possui uma tradição uniforme, antes apresenta características marcadamente regional (PIRAS, 2008).

O Nordeste é considerado o berço do processo de formação histórica e social do povo brasileiro. Melhor dizendo, Nordeste, mantendo tradições, revelando características tão próprias e singulares a partir de culturas indígenas, africanas e europeias. O Nordeste brasileiro é marcado por uma culinária que vai da lagosta ao bode, passando pelo caju, pelos doces e pela cachaça (JUNIOR, 2010).

O Nordeste brasileiro possui uma das culinárias mais ricas em sabores, aromas e cores, reflexo da culinária brasileira, sendo o resultado da fusão aculturada de hábitos alimentares do português colonizador, do indígena

espoliado e do escravo africano, através de pratos gostosos que falam das raízes e que simbolizam a região, sofrendo constantes modificações de cunho local, econômico, político e cultural (GONÇALVES et al, 2008).

“Na verdade não existe o Nordeste. Existem, isso sim, os Nordeste, múltiplos e distintos entre si, distribuídos entre o sul da Bahia e o norte do Maranhão” (ALBERTIM, 2020a, p.11). O brasileiro herdou dos portugueses, índios e negros o gosto por comidas gordas, oleosas e excessivamente doces; e o nordeste brasileiro é a personificação desse modo de alimentação.

Fazendo um paralelo entre Itália e Brasil e suas especificidades culinárias trazemos um quadro com as principais comidas típicas de cada região italiana e brasileira. Com base em Piras (2008) as regiões italianas podem ser descritas quanto a gastronomia da seguinte forma:

Quadro 1: Comidas típicas italianas e suas regiões

REGIÃO ITALIANA	PRINCIPAIS COMIDAS TÍPICAS
Friuli e Veneto- Giulia	Sopas de feijão; Carne de porco; Milho
Veneza e Veneto	Panini; Frutos do mar; Legumes da planície do Rio Pó
Trentino	Batatas e Couve; Sopas à base de farinha; Cevada; Polenta
Lombardia	Risotto; Queijo Grana padano; Ossobuco
Vale de Aosta	Sopas de pão; Pão centeio; Queijo dos Alpes
Piemonte	Risotto piemontese; Queijo gorgonzola; Trufas
Ligúria	Torta Pasqualina; Focaccia; Molho pesto
Emília Romana	Massas (tortellini, lasanha); Presuntos e mortadelas
Toscana	Ervas aromáticas; Gado bovino; Carne de porco; Cogumelos
Umbria	Carne de porco e javali; Omelete de trufas
Marche	Sopas de peixe; Embutidos e presuntos
Lácio Roma	Rigatoni; Spaghetti carbonara; Spaghetti alla puttanesca
Abruzos e Molise	Ovelhas e cabras; Piri-piri; Massa fresca
Campanha	Spaghetti; Pizza; Frutos do mar; Molho pomodoro
Apúlia	Pasta seca (grano duro); Azeite; Mexilhões e ostras
Basilicata	Salsicha de porco; Ragus; Massa caseira

Calábria	Berinjela; Frutos do mar
Sicília	Atum; Nhoque; Pasta Alla Norma
Sardenha	Leitão assado; Javali no espeto; Queijo pecorino sardo; Pescado fresco

Fonte: autoria própria.

No que concerne ao Brasil, as variações de costumes alimentícios são mais abundantes ainda, e portanto traremos um quadro específico da região do nordeste brasileiro e suas comidas típicas, baseado em Albertim (2020a, 2020b) e depois um outro quadro com as demais regiões e suas culinárias características.

Quadro 2: Comidas típicas nordestinas.

ESTADO NORDESTINO BRASILEIRO	PRINCIPAIS COMIDAS TÍPICAS
Ceará	Paçoca ; frango capão; Grude cearense de goma; baião de dois
Sergipe	Queijada de Sergipe; biscoito de goma; moqueca de aratu; peixe na telha; quiabada
Bahia	Azeite de dendê; acarajé; vatapá; abará; feijoada baiana; Xinxim de galinha; moqueca baiana; camarão seco; maniçoba

Rio Grande do Norte	Carne de sol; pirão de queijo; queijo de manteiga; queijo coalho do Seridó; tainha salgada
Pernambuco	Carizada (peixe cari); Galinha cabidela; bode (buchada, sarapatel); caranguejo; bolo de rolo; bolo Souza Leão; queijo coalho; pamonha e canjica; cuscuz
Maranhão	Açaí; arroz de cuxá; doce de espécie; torta de camarão seco; camaroadada do Maranhão
Piauí	Capão cheio; capote cheio; leitoa cheia; cajuína; carne de sol; caranguejo
Paraíba	Cachaça; rapadura;
Alagoas	Camarão de cueca; bacalhau em caldas; pé de moleque alagoano; siri de coral; fritada de siri; cuscuz

Fonte: autoria própria.

Baseados em Vieira, Da Silva, De Los Santos (2017); Fantineli, Becker (2011) e Sonati, Vilarta, Silva (2009) elaboramos um quadro com as demais regiões do Brasil e suas comidas típicas mais referendadas.

Quadro 3: Comidas típicas brasileiras.

DEMAIS REGIÕES BRASILEIRAS	PRINCIPAIS COMIDAS TÍPICAS
--------------------------------------	----------------------------

REGIÃO NORTE	Peixe, pimenta, carne bovina, animais silvestres, bejus, pirões, mingaus, açai, mandioca, piranha.
REGIÃO SUL	Churrasco, polenta, arroz de carreteiro, galeto, saladas, sopas, salames, queijos, uvas, vinhos.
REGIÃO SUDESTE	Peixe, urucum, torta capixaba (bacalhau), milho, porco, quiabo, couve, pizza, lasanha, quibe, grão de bico.
REGIÃO CENTRO-OESTE	Peixes: pacu, piranha, dourado, peixe na telha, carne com banana, costelinha, bolinhos de arroz, feijão tropeiro, carne seca, toucinho, banha de porco.

Fonte: autoria própria.

Após a explanação da diversidade alimentícia e gastronômica das várias regiões da Itália e da enorme diversidade de comidas típicas brasileiras, com destaque para o nordeste do Brasil, podemos constatar o quão rica é a raiz de ambas e o quanto podem se beneficiar a partir da sua fusão.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A temática principal do presente estudo versou sobre a cozinha de fusão italiana e brasileira e demais questões correlacionadas. Como o objetivo geral foi apresentar a cozinha de fusão italiana e brasileira destacando sua influência na culinária brasileira; e os objetivos específicos foram: apontar as especificidades da cozinha de fusão; relatar aspectos da imigração italiana no Brasil e sua influência na gastronomia local; e relacionar as características da

regionalidade gastronômica tanto do Brasil quanto da Itália; partimos em busca de textos científicos encontrados em livros e no Google acadêmico para alcançar os objetivos previamente traçados.

Inicialmente a gastronomia italiana foi percebida pelos brasileiros como uma forma de resistência cultural e de defesa das tradições originárias desse povo. Posteriormente essa culinária pode demonstrar a sua grande importância na formação interacional e integrativa na construção de novas identidades culinárias transnacionais, a partir da fusão das várias culturas gastronômicas que culminaram na cozinha brasileira.

Não existe a cozinha italiana, mas sim as diversidades culinárias presentes em toda a dimensão desse país: com 1200 quilômetros de extensão, além de 2 grandes ilhas (Sicília e Sardenha); correspondendo a 19 sub-regiões; do mesmo modo no Brasil. O Brasil possui uma das culinárias mais ricas em sabores, aromas e cores, reflexo da fusão aculturada de hábitos alimentares do europeu camponês, do indígena nativo e do escravo africano.

Nos vários processos migratórios, a comida assume um papel de extrema relevância no que concerne às lembranças da terra amada e dos seus antepassados da pátria distante, pois através da culinária raiz pode-se diminuir barreiras espaciais e temporais, além de gerar uma reconexão afetiva com o país originário. Foi exatamente isso que aconteceu com o povo italiano que imigrou para o Brasil.

A cozinha de fusão pode ser descrita como um jogo em que se perde algo das suas características originais para ganhar em incorporação de novas características locais, do novo território assimilado. Portanto, cozinha de fusão é o estilo de culinária que mescla ingredientes de um local com técnicas e conceitos de outro, gerando novas versões de clássicas receitas.

REFERÊNCIAS

ALBERTIM, B. **Nordeste**: identidade comestível volume 1. Recife: Fundação Joaquim Nabuco, Editora Massangana, 2020.

ARANA, G. N. (2012). **Los Espacios de La Cocina Mexicana Al Albor del Siglo XX**. La creación alquímica de olores, sabores y texturas. Bogotá: Apuntes.

ATALA, A (2012, Agosto 20) Interpretação Cultural do Sabor: Alex Atala at TEDxCampos (ficheiro em video) Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=JMI3tI4FYN4> 05/04/2015

ATALA, A (2013, Novembro 12) Reclame - Veja como o trabalho de Alex Atala, inspira o criativo Marcello Serpa (ficheiro em video) Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=zZstbhWfhX0> 20/04/2015

BACCIN, P.; AZEVEDO, S. Mangiare all'italiana: cozinha regional, cozinha nacional ou cozinha internacional? **Revista Letras**, Curitiba, n. 86, p. 191-209, jul./dez. 2012. Editora UFPR. ISSN 0100-0888 (versão impressa); 2236-0999 (versão eletrônica)

BARBOSA, L. Tendências da alimentação contemporânea. In: PINTO, Michele de Lavra; PACHECO, Janine K. Juventude, consumo e educação 2. Porto Alegre: ESPM, 2009, p. 15-64.

BENEDUZI, L. F. Alteridade e estranhamento: a figura do “novo negro” na imigração italiana no Brasil. **Métis: história & cultura**, v. 14, n. 27, 2015.

BOTELHO, A. (2012). **Geografia dos sabores**: Ensaio sobre a dinâmica da cozinha brasileira. In: Revista Textos do Brasil - Sabores do Brasil, 3.

CINQUANTENARIO DELLA COLONIZZAZIONE ITALIANA NEL RIO GRANDE DEL SUD: 1875-1925. 2. ed. Porto Alegre: **Posenato Arte & Cultura**, 2000.

COLLAÇO, J. H. L. **Sabores e memórias**: cozinha italiana e construção identitária em São Paulo. 2009. Tese (Doutorado em Antropologia Social) - Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, University of São Paulo, São Paulo, 2009. doi:10.11606/T.8.2009.tde-22022010-125038. Acesso em: 2021-04-12.

DALL'OGGIO, M. A. F. **I sapori perduti**: itinerario gastronomico europeo dal XIV secolo alla Belle époque. La storia, le ricette, Roma: Garamond, 1993.

DE RUGGIERO, A. A saudade dos sabores e o comércio étnico dos imigrantes italianos no Brasil (1875-1914). **Revista Práxis**, v. 1, p. 121-138, 2018.

FANTINELI, D. G.; BECKER, E. L. S. A gastronomia italiana como atrativo turístico na região da quarta colônia—Rio Grande do Sul—Brasil. **Disciplinarum Scientia| Ciências Humanas**, v. 12, n. 1, p. 59-70, 2011.

FIGUEIREDO, F. B. **Patrimônio Imaterial e Turismo**: a cultura gastronômica do Agnolini, 2009. 141 f. Dissertação (Mestrado em Turismo) - Universidade 13 de Caxias do Sul, Rio Grande do Sul, 2009. Dispon[ível em: . Acesso em: 09 abr. 2018.

FLANDRIN, J.-L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FREIXA, D.; CHAVES, G. (2012). **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. Rio de Janeiro: Senac Nacional.

GOLDMAN, K. <https://www.eucomosim.com/semana-italiana-a-gastronomia-por-regiao-nem-so-de-pasta-e-pizza-se-faz-uma-bota/>; Abril de 2015. Acessado em 07 de março de 2021.

GONÇALVES, J. R. S.. A fome e o paladar: uma perspectiva antropológica. In: **Alimentação e Cultura**, Série Encontro e Estudos 4. Rio de Janeiro: FUNARTE, 2002.

KATO, H.C.A.; OLIVEIRA, L.S.; MACIEL, E.S.; FREITAS, A .A. **A cozinha de fusão encontra o rio**: peixes nativos amazônicos como alternativa para a culinária japonesa. *Applied Tourism*, 1(2), 97-114. DOI: 10.14210/at.v1n2. 2016, p 97-114

LAKATUS, E. M.; MARCONI, M. A. **Metodologia do trabalho científico**: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2001.

MACHADO, P. P. **A política de colonização do Império**. Porto Alegre: EdUFRGS, 1999.

MENASCHE, R.; BENEMANN, N. W. **Pitadas sobre tradição e inovação na cozinha contemporânea**: por uma antropologia do cozinhar. 2017.

MINAYO, M. C. S. **Pesquisa social**: teoria, método e criatividade. 21ª edição. Petrópolis, RJ: Vozes, 1994.

PELLANDA, E. Aspectos gerais da colonização italiana no Rio Grande do Sul. In.: **Álbum Comemorativo do 75º aniversário da colonização italiana no Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Ed. Globo, 1950.

PEREZ, D. **Cozinha contemporânea reúne várias tradições em um único prato**: aprenda a fazer sofisticada rabada. 2013. Disponível em: . Acesso em: 08 mar. 2018.

PIRAS, C. **Culinária Italiana**: Especialidades Italianas. Edição portuguesa H. F. Ullmann. Paisagem distribuidora de livros. 2008. ISBN 978-3-8480-0224-5.

REIS, F. **Fusão entre artes**: manipulação da imagem de um prato de cozinha. IADE-U – Dissertações de Mestrado, 2015 <http://hdl.handle.net/10400.26/11148>

SAMPAIO, F. **A gastronomia como produto turístico**. [Exedra: Revista Científica](#), ISSN-e 1646-9526, [Nº. 4, 2010](#), págs. 119-134.

SANTICH, B. **The Study of Gastronomy and its Relevance to Hospitality Education and Training**. *International Journal of Hospitality Management*. 2004.

SONATI, J. G.; VILARTA, R.; SILVA, C. C.. **Influências culinárias e diversidade cultural da identidade brasileira**: imigração, regionalização e suas comidas. RT unilasalle. edu. br/index. php/Mouseion/article/view/247/248, 2009.

SUAUDEAU, L. **Cartas a um jovem chef**: caminhos no mundo da cozinha. 8ª reimpressão. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004.

VIEIRA, G. D. P. A.; DA SILVA, J. P. C.; DE LOS SANTOS, M. P. Hábitos alimentares da região norte do Brasil. **ANAIS CONGREGA MIC-ISBN 978-65-86471-05-2**, p. 572-573, 2017.

ZANETI, T. B. **Das panelas das nossas avós aos restaurantes de alta gastronomia**: os processos sociais de valorização de produtos agroalimentares tradicionais. 2012, 182 f. Dissertação (Mestrado em Agronomia e Medicina Veterinária) - Universidade de Brasília, Brasília, 2012. Disponível em: . Acesso em: 26 mar. 2018.

ZANINI, M. C. C. **Um olhar antropológico sobre fatos e memórias da imigração italiana**. Mana [online]. 2007, v. 13, n. 2 [Acessado 28 Maio 2022] , pp. 521-547. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/S0104-93132007000200009>>. Epub 15 Jan 2008. ISSN 1678-4944. <https://doi.org/10.1590/S0104-93132007000200009>