A imigração da *pasta*:
A chegada e integração dos imigrantes italianos e a culinária no Brasil

Vitória Dioto de Brito

Resumo

Este ensaio explora a chegada da culinária italiana ao Brasil com as primeiras ondas de migrantes provenientes da Itália. Passando pela história, popularização e importância social, cultural e econômica da culinária italiana para os imigrantes da primeira geração, bem como suas famílias e descendentes. Examinando os registros preservados do período e relatos pessoais de descendentes diretos é possível compreender o resgate e a preservação da cultura italiana através da culinária, e o processo que levou a sua popularização no Brasil.

Palavras-chave: foodscape; imigração italiana; culinária; São Paulo; identidade cultural.

DOI 10.11606/issn.2237-2423.v12i1pe00123004

1 Introdução

A imigração italiana no Brasil, particularmente no estado de São Paulo, constitui um dos capítulos mais significativos na história da formação cultural do país. Entre o final do século XIX e o início do século XX, milhares de italianos chegaram ao Brasil, trazendo consigo uma vasta e rica herança cultural, na qual a culinária ocupa um lugar de destaque. Esses imigrantes, ao se estabelecerem em solo brasileiro, enfrentaram o desafio de adaptar suas tradições a um novo ambiente social e geográfico. Neste processo, a culinária italiana sofreu transformações que refletiram não apenas na necessidade de adaptação, mas também na interação dinâmica entre culturas distintas.

Este ensaio busca explorar o conceito de foodscape, um termo que captura a complexa relação entre as práticas alimentares e o espaço sociocultural em que elas ocorrem. Aplicando esse conceito ao estudo da imigração italiana em São Paulo, o texto investiga como pratos tradicionais italianos foram reinterpretados e incorporados ao cotidiano brasileiro, resultando em novas formas de expressão cultural. A pesquisa se baseia em uma extensa revisão bibliográfica, utilizando fontes históricas, revistas, artigos acadêmicos e outros registros documentais para construir uma narrativa que reflete o papel central da culinária na preservação da identidade étnica e na criação de uma identidade híbrida, que combina elementos italianos e brasileiros.

Ao longo do ensaio, são examinadas as maneiras pelas quais a culinária se torna um veículo de memória, identidade e resistência cultural, ao mesmo tempo em que se adapta às novas realidades do ambiente brasileiro. Este trabalho, portanto, não só ilumina a contribuição da imigração italiana para a culinária brasileira, mas também oferece uma reflexão mais ampla sobre como a comida pode servir como um elo entre o passado e o presente, entre a tradição e a inovação, e entre diferentes culturas que se encontram e se transformam mutuamente.

2 Metodologia

Este ensaio foi elaborado a partir de uma pesquisa bibliográfica, que envolveu a análise de uma ampla gama de fontes secundárias, incluindo livros, artigos acadêmicos, revistas e outros documentos históricos. A escolha dessa metodologia foi motivada pelo objetivo de compreender como a culinária italiana foi adaptada e integrada ao contexto brasileiro, especialmente na cidade de São Paulo, ao longo do processo de imigração. Para isso, foram selecionadas fontes que tratam tanto da história da imigração italiana no Brasil quanto da evolução das práticas alimentares no país. A análise dessas fontes permitiu construir uma

narrativa detalhada sobre a influência da culinária italiana na formação de um foodscape específico, refletindo a interação entre as culturas italiana e brasileira.

A revisão bibliográfica seguiu critérios rigorosos de seleção e avaliação das fontes, priorizando aquelas que oferecem uma visão aprofundada e contextualizada do tema. Além disso, o estudo fez uso de conceitos teóricos relevantes para interpretação das informações obtidas e conexão entre os dados históricos e as práticas culturais contemporâneas. A metodologia adotada permitiu uma abordagem abrangente e detalhada, que considera tanto os aspectos históricos quanto socioculturais, resultando em uma análise que evidencia o papel central da culinária na construção e manutenção das identidades culturais ítalo-brasileiras.

3 A chegada

Alguns italianos deixaram seu impacto na história brasileira desde a época da colonização. Eles foram navegadores notáveis nas viagens marítimas portuguesas e arquitetos nas missões jesuítas do Rio Grande do Sul. Mas foi no século XIX, após a introdução do esquema de imigração europeia por D. João VI, que a imigração italiana para o Brasil se tornou cada vez mais organizada.

Estima-se que entre 42 e 60 milhões de europeus deixaram o continente rumo às Américas, entre o início do século XIX e as primeiras décadas do século XX, em uma das maiores ondas migratórias da história da humanidade. Por meio de portos brasileiros, 3,3 milhões de imigrantes chegaram ao país entre 1870 e 1920. Desse total, cerca de 1,4 milhões eram italianos.

Havia duas maneiras pelas quais os imigrantes italianos chegaram ao Brasil: por conta própria e por meios organizados. Padres, músicos, arquitetos, industriais, alfaiates e artistas visuais estavam entre as famílias e indivíduos solitários que se mudaram para as cidades para tentar a sorte na imigração espontânea que começou na primeira parte do século XIX.

Há duas fases na imigração europeia organizada para o Brasil. Um estatuto garantindo financiamento governamental para imigração foi estabelecido em 1845 com a intenção de levar o sistema de parceria para as plantações de café e trazer trabalhadores brancos livres juntamente de negros escravizados. A segunda fase começou com o estabelecimento da Sociedade Promotora da Imigração de São Paulo em 1866 e da Associação Auxiliadora da Colonização e Imigração para a província de São Paulo em 1871. Essas organizações incentivaram a imigração oferecendo passagens gratuitas, recepção no porto, hospedagem e transporte para as fazendas de café.

Os imigrantes eram recrutados por agentes que trabalhavam para sociedades promotoras da imigração, que vendiam a imagem de um paraíso no Brasil. A travessia do Atlântico levava de 14 a 30 dias. A superlotação e as epidemias nos navios eram constantes. Ao chegar, permaneciam em quarentena em albergues mantidos pelo governo, de onde tomavam dois rumos diferentes: as plantações de café de São Paulo, em substituição à escravidão, ou as colônias do Rio Grande do Sul, em busca do sonho de liberdade e independência.

> "Impulsionados pelas transformações socioeconômicas ocorridas na Europa do século XIX, após a unificação da Itália em 1861, os italianos começaram a imigrar para a América. No Brasil, o auge da imigração italiana foi entre os anos de 1880 e 1930. Vindos, em sua maioria, do norte da Itália, os imigrantes que aqui chegaram foram inicialmente para a região Sudeste e depois para a região Sul do país. Dessa forma, italianos que antes não conheciam nada além de sua comunidade de origem, chegaram ao Brasil. Primeiramente, buscavam trabalho. No campo ou na cidade, os imigrantes da Itália encontravam, em terras brasileiras, a oportunidade de reconstruir suas vidas e fazer fortuna" (Hutter, 1987, p. 74).

Quando os imigrantes foram submetidos ao regime de nacionalização imposto pelo governo de Getúlio Vargas durante o Estado Novo, do final da década de 1930 a meados da década de 1940, o processo de aculturação ocorreu mais rapidamente. Esse regime resultou na formação de uma identidade nacional brasileira, com a extinção das individualidades étnicas e a produção forçada da cidadania. O objetivo era erradicar todos os vestígios de componentes culturais de longa data para dar lugar à adoção de novos ideais nacionais, culturais e individuais. Eles não tinham permissão para se expressar publicamente em seus dialetos italianos porque a língua, juntamente com a literatura e expressões particulares da religião, era vista como uma ameaça às estruturas de poder do Estado Novo.

Aceitar os valores nacionais que a política do Estado Novo impôs aos imigrantes e seus descendentes era um meio de sobrevivência. O desejo dos filhos de aprender português persistiu mesmo depois que a proibição da língua italiana foi suspensa porque "era preciso assumir a brasilidade" (Zanini, 2005, p. 125). Eles, assim, fortaleceram seu senso de parentesco com esta terra, que lhes dera propriedade, mantera a sua unidade familiar e lhes fornecera uma mesa farta.

Ao chegarem a um novo lugar, o que os imigrantes levaram consigo, não em sua pequena bagagem, mas consigo mesmos, foi a culinária e os hábitos alimentares dos italianos. Estamos cientes de que as interações entre culturas não apenas destacam diferenças em hábitos e costumes, mas também iniciam um processo não linear de interação entre elas. Os hábitos

alimentares nada mais são do que expressões culturais, então, quando se experimenta diferentes culinárias étnicas, os sabores e cheiros a princípio parecem estranhos porque mexem com as sensibilidades, mas rapidamente se tornam uma sensação de paladar. No entanto, cheiros e sabores não representam apenas formas culturais, mas também representam estímulos sensoriais que servem como elementos evocadores de memórias, despertando a imaginação e evocando emoções fortes que se manifestam em conexões significativas entre o passado e o presente.

Um novo padrão culinário foi criado como resultado da intensa interação entre as culinárias brasileira e italiana, provocada pela onda de imigração em larga escala. Mas qualquer pessoa que deseje lidar com a questão da comida para um grupo étnico específico precisa ter cautela, principalmente ao considerar o que é comumente chamado de culinária tradicional ou tradição e costume alimentar.

Em seu ensaio, Roland Barthes (1972) explora o significado simbólico e cultural da comida, argumentando em "Rumo a uma psicossociologia do consumo alimentar contemporâneo" que a comida é mais do que apenas sustento; é também uma forma de comunicação e um meio de expressar identidade.

Barthes também argumenta que a comida pode ser usada para expressar nostalgia e saudade de casa. Isso é evidente na maneira como a comida italiana é frequentemente associada a reuniões familiares, celebrações e passeios casuais. Os pratos, com seus sabores e aromas familiares, evocam sentimentos de conforto, familiaridade e conexão com as tradições familiares.

No Brasil, essa conexão nostálgica com a culinária é particularmente forte entre aqueles com herança italiana. Para eles, a comida italiana é uma lembrança da história da família e das tradições que herdaram. É uma fonte de conforto e uma maneira de se conectar com o passado. A comida italiana não é apenas uma tradição culinária; é um símbolo de troca cultural, identidade e nostalgia. Ela desempenhou um papel profundo na formação da cultura alimentar brasileira e continua sendo uma parte querida do cenário culinário do país.

O historiador Peppino Ottoleva, que pesquisou as tradições culinárias italianas do final do século XVIII até as últimas décadas do século XIX, aponta para uma "tendência a atribuir características de tradição e antiguidade imemorial a todos os costumes alimentares que acompanham nossa experiência desde a infância" (Ottoleva, 1992, p. 3).

Como as tradições são mantidas e transmitidas de geração em geração na fortaleza familiar, é importante enfatizar as mulheres nesse processo, porque é reconhecido que as mulheres na época faziam a maior parte do trabalho na cozinha, arcando com o fardo de disseminar o conhecimento alimentar. Isto é exemplificado pelo estudo de pesquisa Alimentação e Simbolismo entre Imigrantes Italianos no Rio Grande do Sul, onde Santos e Zanini afirmam que:

> "Nesse processo histórico, porém, é importante destacar como as mulheres foram protagonistas e também elementos importantes na manutenção dos gostos étnicos, paladares e costumes culinários. Elas, de certa forma, em suas cozinhas, no ensino de receitas de mães e avós para suas filhas e netas, passaram muitos valores do seu universo italiano de origem." (Santos & Zanini, 2008, p. 5).

Como a comida é um fator de resistência e o gosto é o último a ser desnacionalizado, tornando-se referência de identidade em outras terras, as famílias imigrantes e seus descendentes — especialmente as mulheres — buscam preservar os costumes alimentares e culinários italianos em seu cotidiano ao longo do tempo. No entanto, integraram práticas, ingredientes, utensílios, características e expressões da nova terra natal na mesma medida em que pretendeu preservar os costumes, gostos e hábitos arraigados na nação de origem, estabelecendo o início da aculturação.

4 A dieta do imigrante

Quando os imigrantes começaram a deixar a Itália em meados da década de 1870, eles praticamente não tinham conhecimento do que logo depois veio a ser chamado de "culinária regional italiana". De acordo com Peppino Ottoleva, foi precisamente a emigração que teve efeitos revolucionários nos hábitos alimentares italianos, pois colocou "a rigidez da demarcação entre os regimes culinários das diferentes classes sociais em crise" (Ottoleva, 1992, p. 13). Por exemplo, sabe-se que a prática de fazer macarrão com molho de tomate remonta aproximadamente a 1830, e que os tomates, um ingrediente básico em muitos pratos italianos, foram amplamente distribuídos pela península apenas no final do século XVIII. A mudança nos hábitos alimentares italianos começou em Nápoles, uma cidade que estava passando por rápida expansão e seus arredores produzindo quantidades insuficientes de vegetais para atender à nova demanda. A farinha de trigo se tornou o ingrediente principal na culinária napolitana porque é um produto não perecível que pode ser armazenado. Isso constituiu uma verdadeira revolução culinária que se espalhou gradualmente por toda a Itália, inicialmente em Nápoles e arredores e depois muito lentamente nas regiões do sul antes de eventualmente engolir toda a península. Como resultado, as diferentes cozinhas regionais italianas que são conhecidas hoje só começaram a surgir no decorrer do século XIX, com a

geração que veio antes da geração que experimentou a emigração. Entre elas estão pizza e macarrão de Nápoles, risoto de Milão, polenta e *minestra* do Vêneto.

É importante considerar não apenas como esses modelos alimentares de imigrantes de várias regiões italianas foram introduzidos no Brasil, particularmente na região central do estado de São Paulo, mas também os ajustes necessários resultantes da disponibilidade limitada de alimentos comumente usados e interações com alimentos desconhecidos, mas mais facilmente acessíveis.

Os tipos de alimentos usados pelos imigrantes nas colônias de café de São Paulo entre o final do século XIX e o início do século XX foram identificados pelo historiador italiano Lucio Avagliano. Segundo o autor, a principal fonte de alimento dos colonos italianos eram os derivados do milho. As famílias do sul da Itália usavam fubá para combinar com farinha de trigo para fazer pão, enquanto aquelas do norte e centro da Itália usavam milho para fazer polenta. Além disso, uma variedade de vegetais frescos, arroz, feijão e batatas estavam disponíveis. Eles usavam muito pouca carne bovina e muito bacon e carne de porco. Frango e ovos também eram incluídos na dieta dos colonos nas fazendas de café.

Uma das primeiras culturas agrícolas adotadas pelos imigrantes italianos do Rio Grande do Sul foi o trigo. De forma peculiar nas regiões de colonização italiana, o pão é feito por meio de trabalho artesanal, que vai desde a preparação do fermento caseiro até o processo de cozimento em forno de tijolos. A farinha de trigo não era usada apenas para pão, mas também para preparar outras massas. "Podem ser doces, como biscoitos, cucas e *grostoli*, ou salgados, os mais comuns são macarrões, espaguetes e nhoques" (Confortin, 1998, p.143).

Sobre os hábitos alimentares dos imigrantes.

> "A polenta era feita em uma panela cilíndrica regular com uma alça grossa, suspensa por uma corrente, o *brondin* ou *caldrola*. Também era usada a *calie-ra*, que era uma panela resistente com alça, usada por aqueles que tinham um fogão com chapa. A polenta era preparada mais dura do que hoje, após o cozimento, com o mexedor de madeira, *el mescol*, a *caldrola* era manobrada e a polenta era despejada em uma plataforma de madeira, *el taier de la poenta*. Depois, era levada à mesa, já cortada por uma linha branca. As sobras eram guardadas para o café da manhã do dia seguinte, *a colación*, para serem fritas ou grelhadas na grelha" (Costa, 1986, p. 42-52).

As misturas mais comuns para polenta eram queijo e salame. Os destaques incluem polenta e *tóccio*, que é um molho vermelho com carne de frango; polenta e osei *rostidi*, que é ave frita, e

também polenta e *ra-dicci col* pesto: polenta, chicória e bacon cozidos em ervas e temperados com vinagre.

O arroz era plantado perto dos pântanos e processado, às vezes em moinhos, mas principalmente nas próprias instalações das famílias. Além dos alimentos conhecidos, os primeiros imigrantes comiam minestra de *fasoi* e taiadele, ou seja, sopa de feijão com macarrão, sopa de *fregoloti* e migalhas artesanais. Outras massas também faziam parte do cardápio dos colonos, como bigoli, *gnochi* e o fidelini, que era uma massa bem fina. Também na mesa havia carne de porco magra, rabanetes, capussi agri ou *crauti*: camadas de repolho alternadas com sal, socadas em um barril e deixadas para fermentar por alguns dias, que depois eram lavadas para remover o excesso de sal e fritas em banha.

Costa (1986) continua relatando vários hábitos dos imigrantes. Uma consideração importante deve ser feita sobre rezar antes das refeições; Em quase todas as famílias, *la preghiera* era dita antes de se sentar à mesa. Outro costume é o filó, quando os vizinhos se visitam à noite. As mulheres preparavam pipoca, *el mandolin* (amendoim), batata-doce assada, o tradicional *brodo* (caldo de galinha), pinhões, *sfregolà*, pão de milho e outras iguarias. Tudo isso, é claro, diluído em vinho feito pelos próprios colonos.

- Podemos ver um exemplo disso no filme "O Quatrilho" (1995), o filme conta a história de dois casais de imigrantes italianos e as consequências de uma traição. A culinária italiana desempenha um papel importante no filme, pois é usada para representar a cultura e as tradições dos personagens. Em uma cena, podemos ver a personagem Teresa servindo *sfregolà* durante uma reunião de amigos.

Assim, a fusão das culinárias italiana e brasileira aconteceu por meio de um processo não linear envolvendo trocas em diferentes níveis. Quando imigrantes empobrecidos de origens camponesas chegaram ao interior de São Paulo, onde o café era cultivado e as condições de vida eram extremamente precárias, eles foram forçados a incorporar alimentos básicos da culinária brasileira, como arroz e feijão, em suas refeições. Além disso, italianos com um estilo de vida mais afluente trouxeram vários pratos que eventualmente ficaram conhecidos como "culinárias regionais italianas" para o ambiente urbano, algo que a maioria dos imigrantes de origem camponesa desconhecia. Assim, a maioria dos que imigraram para o interior de São Paulo só conheciam as novas tendências gastronômicas que surgiram na península italiana no século XIX, às vezes muito depois de terem conquistado os paladares de regiões mais distintas da comunidade anfitriã do país.

A culinária italiana é um fenômeno global que foi adaptado a diferentes culturas e contextos, mantendo seus valores essenciais. Montanari (2019) argumenta que, como a culinária italiana foi capaz de se inspirar em outras culturas e desenvolver novas tradições culinárias, ela evoluiu para uma das heranças gastronômicas mais dinâmicas do mundo.

A experiência brasileira com a comida italiana demonstra essa adaptabilidade. Os imigrantes italianos chegaram ao Brasil com suas receitas e métodos de cozimento tradicionais, apenas para encontrar ingredientes, gostos e normas culturais locais bem diferentes dos seus. Por causa disso, a comida italiana no Brasil se desenvolveu em um prato de fusão distinto que mantém sua herança italiana enquanto mistura sabores e ingredientes do Brasil.

5 A culinária como oportunidade de trabalho

A variedade de alimentos disponíveis para os italianos que viviam nas cidades era maior do que a daqueles que continuavam a viver em áreas rurais. Seu padrão de vida era geralmente mais alto, e eles tinham acesso mais fácil a lojas que ofereciam uma variedade maior de alimentos — muitos dos quais eram até importados de seu país natal. Eles também foram apresentados às inovações culinárias mais recentes das cozinhas regionais italianas como resultado de sua coabitação contínua com imigrantes de origem urbana que vieram de todas as províncias italianas e promoveram os novos padrões alimentares em vigor na Itália.

Os próprios imigrantes italianos tomaram a iniciativa de abrir negócios que vendiam itens típicos das cozinhas regionais italianas após perceberem que um novo mercado estava surgindo. O pão estava essencialmente ausente das dietas brasileiras até que os italianos se mudaram para as cidades, momento em que as padarias começaram a surgir. Em açougues administrados por proprietários italianos eram vendidas uma variedade de salsichas feitas de acordo com os costumes regionais da Itália. Da mesma forma, supermercados e departamentos de vendas ofereciam aos seus clientes vinhos, queijos e salsichas importados. A sociedade receptora foi apresentada aos sabores da culinária italiana como resultado da maior variedade de suprimentos de alimentos do mercado e interações regulares com os italianos.

Além da disseminação de macarrão e polenta é importante mencionar também o consumo de frutas e vegetais que os imigrantes italianos incentivaram. Os italianos que escolheram viver nas cidades criaram grandes hortas em seus quintais, onde cultivavam alimentos para suas famílias e, muitas vezes, para venda. Muitos pais usaram os lucros da venda de vegetais cultivados no quintal para comprar terras ou sustentar suas famílias. Entre esses vegetais estavam rúcula e alcachofra, que não eram familiares aos consumidores brasileiros. Portanto,

os imigrantes alteraram significativamente os hábitos alimentares da sociedade receptora, fornecendo constantemente vegetais e incentivando o uso de alguns desconhecidos.

Os pratos regionais italianos foram inicialmente limitados às áreas urbanas e só gradualmente chegaram à sociedade anfitriã. Cientes de um mercado aberto como resultado da demanda de seus conterrâneos, os imigrantes começaram a fazer macarrão. Essa dinâmica pode ser observada na novela "Os Imigrantes", exibida pela Rede Bandeirantes em 1981, que conta a história de um grupo de imigrantes italianos que chegam ao Brasil no final do século XIX. Na novela, o personagem Ataliba Primo sonha em abrir sua própria fábrica de macarrão.

Outro aspecto da culinária italiana que refletiu positivamente sua identidade foi o consumo de vinho. Seu consumo pela sociedade peninsular teve origem em uma época longínqua, cuja história se perdeu no mito e na passagem do tempo. Desde a antiguidade, a sociedade mediterrânea o vincula a um atributo nutricional significativo.

Confortin (1998) refere-se à importância da videira nas terras dos colonos italianos. Na tentativa de reconstituir a vida na nova pátria de acordo com os costumes e, sobretudo, a cultura agrícola da Itália, o imigrante buscou resgatar e implementar, no Brasil, tudo o que era possível. Com clima e solo favoráveis, a videira era uma das culturas agrícolas que mais se adequava à geografia local. O imigrante dedicou-se com afinco desde o preparo do solo para a instalação do vinhedo até a elaboração do vinho. As uvas também eram utilizadas para a fabricação de sucos, geleias, vinagres e doces.

Ao longo do tempo, os imigrantes italianos estabeleceram com sucesso vinhedos e vinícolas no Brasil, produzindo vinhos que eram ao mesmo tempo autênticos à sua herança italiana e adequados aos gostos do mercado brasileiro. Eles começaram a vender seus vinhos para restaurantes locais, lojas e até mesmo de porta em porta. À medida que continuaram a chegar ao Brasil e sua produção de vinho se expandiu, a popularidade dos vinhos de estilo italiano cresceu entre a população brasileira. A combinação de técnicas tradicionais de vinificação italiana com os sabores frescos e tropicais das uvas brasileiras criou um estilo de vinho único e atraente. Hoje, o legado dos imigrantes italianos na vinificação brasileira continua a moldar a indústria, com sua paixão pela vinificação e adaptação às condições locais inspirando gerações de produtores de vinho.

Dessa forma, a culinária também foi uma ferramenta para os imigrantes italianos se sustentarem e construírem um lugar para eles e outros na economia. Com muito pouco e longe de casa, foi a tradição das receitas italianas que salvou muitos imigrantes da pobreza e

permitiu que eles ascendessem financeiramente e socialmente, fornecendo-lhes uma maneira de construir um lugar para si no que foi o nascimento do cenário econômico atual do Brasil. Hoje em dia, muitos dos descendentes de imigrantes italianos de boa posição econômica, são netos e bisnetos dos imigrantes que decidiram trabalhar com culinária.

6 Conclusão

Depois que os imigrantes italianos se estabeleceram no Brasil, a comida italiana se tornou uma parte significativa de suas vidas. Serviu como um conforto, um elo com seu país natal e uma fonte de familiaridade. Serviu como um meio de promover laços com outros imigrantes italianos e criar um sentimento de pertencimento.

A comida italiana é famosa pelo uso de ingredientes frescos e descomplicados e seu foco na tradição e na família. Esses ideais tocaram os imigrantes italianos no Brasil, que frequentemente enfrentavam circunstâncias desafiadoras. Eles dependiam da comida como fonte de conforto.

A culinária italiana também ajudou os imigrantes italianos a se adaptarem às suas novas vidas no Brasil. Foi uma maneira de compartilhar sua cultura com os brasileiros e construir pontes entre as duas culturas. Com o tempo, a culinária italiana se tornou parte integrante da cultura brasileira e continua a ser apreciada por pessoas de todas as origens até hoje.

Em conclusão, a culinária italiana foi uma parte vital da experiência de imigração para os italianos no Brasil. Foi uma fonte de conforto, conexão e adaptação. E é uma prova do poder da comida para conectar pessoas e construir pontes entre culturas.

Referências Bibliográficas

ANGELO, Elis R. B.; MATOS, Maria I. S. Significados, rituais e savoir-faire: a cozinha dos açorianos nas festas da Vila Carrão em São Paulo. In: M. A. S. A. Oliveira, E. Vanzella, & A. Brambilla, (org.). Processos Sociais: sistemas culinários em contexto de deslocamentos, construções de identidades, memórias e patrimônios, pg 21-54. João Pessoa: CCTA, 2019.

BARTHES, Roland. Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption. In Mythologies, translated by Annette Lavers, pg 27-57. New York: Hill and Wang, 1972.

CONFORTIN, Helena. A faina linguística: estudo de comunidades bilíngues italiano-português do Alto Uruguai Gaúcho. Porto Alegre: Edições EST/URI Câmpus de Erechim, 1998.

COSTA, Rovílio; COSTELLA, Irineu; SALAME, Pedro; SALAME, Paulo. Imigração italiana no Rio Grande do Sul: vida, costumes e tradições. 2 ed. Porto Alegre: EST, Caxias do Sul/UCS, 1986.

GOMES, A. C. Imigrantes italianos: entre a italianità e a brasilidade. In: INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Brasil: 500 anos de povoamento. Rio de Janeiro, 2000.

HUTTER, Lucy Maffei. A imigração italiana no Brasil (séculos XIX e XX): Dados para a compreensão desse processo. In A Presença Italiana no Brasil, pg 74-75. Porto Alegre: Escola Superior de Teologia São Lourenço de Brindes, 1987.

LANZA, André Luiz; LAMOUNIER, Maria Lucia. A América Latina como destino dos imigrantes: Brasil e Argentina (1870-1930). Brazilian Journal of Latin American Studies, São Paulo, Brasil, v. 14, n. 26, pg 90–107, 2015.
DOI: 10.11606/issn.1676-6288.prolam.2015.102283.

MONTANARI, Massimo. A Taste for Diversity. In Food Heritage and Nationalism in Europe, edited by Ilaria Porciani, Massimo Montanari, Paolo Capuzzo, Marica Tolomelli, and Laura Di Fiore, pg 125-135. London: Routledge, 2019.

O QUATRILHO. Direção: Fábio Barreto. Produção de L. C. Barreto; Filmes do Equador. Brasil: Paramount Pictures, 1995.

OS IMIGRANTES. Direção: Atílio Riccó, Produção Benedito Ruy Barbosa, Brasil: Rede Bandeirantes, 1981.

OTTOLEVA, Peppino. La tradizione e l'abbondanza. Riflessione sulla cucina degli italiani di America. In: Altreitalie. Torino: Fondazioni Giovanni Agnelli, n.7, 1992.

ZANINI, Maria C. C. O Estado Novo e os descendentes de imigrantes italianos: entre feridas, fatos e interpretações. In: C. Dalmolin (org.). Mordaça Verde e Amarela: imigrantes e descendentes no Estado Novo, pg 113-128. Santa Maria: Pallotti, 2005.

ZANINI, Maria C. C. Pertencimento étnico e territorialidade: italianos na região central do Rio Grande do Sul (Brasil), pg 140-163. Redes, 2008.

Como citar

Brito, Vitória Dioto de. **A imigração da pasta:** A chegada e integração dos imigrantes italianos e a culinária no Brasil. *Primeiros Estudos – Revista de Ciências Sociais,* São Paulo, v. 12, 2025;

DOI 10.11606/issn.2237-2423.v12i1pee00123004

The immigration of pasta
The arrival and integration of Italian immigrants and cuisine in Brazil

Abstract

This article explores the arrival of Italian cuisine in Brazil with Italian immigrants, covering the history, popularization, social, cultural and economic importance of Italian cuisine for Italian immigrants, as well as their families and future generations. Examining the various contributions made by Italian immigrants and taking into account their legacy, understanding how Italian descendants replicated the flavors of the dish without ever visiting Italy. With the aim of understanding how the rescue and preservation of Italian culture occurred in cuisine.

Keywords: foodscape; Italian immigration; cuisine; São Paulo; cultural identity.

La inmigración de la pasta
La llegada y la integración de los inmigrantes italianos y la gastronomía en Brasil

Resumen

Este artículo explora la llegada de la cocina italiana a Brasil con inmigrantes italianos, recorriendo la historia, popularización, importancia social, cultural y económica de la cocina italiana para los inmigrantes italianos, así como para sus familias y las siguientes generaciones. Examinar las diversas contribuciones realizadas por los inmigrantes italianos y tener en cuenta su legado, comprendiendo cómo los descendientes de italianos replicaron los sabores del plato sin siquiera visitar Italia. Con el objetivo de comprender cómo se produjo el rescate y preservación de la cultura italiana en la cocina.

Palabras clave: paisaje gastronómico; inmigración italiana; cocina; São Paulo; identidad cultural.