

## **RESUMO**

**ABA 2008**

### **Sabores da memória: as cozinhas italianas na capital gastronômica – São Paulo**

São Paulo, hoje capital gastronômica, exhibe essa imagem moldada a partir da diversidade de sabores dispostos em restaurantes das mais variadas cozinhas proveniente da extensa diversidade de grupos étnicos que a cidade abriga. Contudo, é curioso notar que nem toda a cozinha, tomada no senso comum como a cultura do outro, é consumida de maneira equivalente pelo onívoro cosmopolita. Dessa forma, tento explorar neste texto alguns elementos de minha pesquisa de doutorado, levantados com relação à forma como a diversidade foi manipulada no decorrer da presença de um grupo de imigrantes em particular, os italianos.

A relação entre esse grupo, comida e espaço urbano acessada em parte pela memória de proprietários de restaurantes presentes na cidade há mais de cinquenta anos, mostrou algumas pontos instigantes da forma pela qual negociam sua posição no interior do grupo, frente à cidade e com a diversidade presente no espaço urbano. Assim, a partir das narrativas desses interlocutores tentou-se analisar o papel da comida como instrumento de diálogo em um ambiente extremamente fértil e no qual a questão da diversidade assumiu diferentes posições.

Assim, este texto pretende discutir alguns aspectos dessa relação entre memória e comida, ainda pouco explorada em nossa disciplina, na tentativa de ampliar os estudos levados nessa direção, e proporcionando a abertura ao diálogo na tentativa de enriquecer a discussão em torno das interlocuções com a diversidade.

**Palavras-chave:** antropologia da alimentação, imigração, cozinha italiana

## Sabores da memória: as cozinhas italianas na capital gastronômica – São Paulo

*Janine Helfst Leicht Collaço<sup>1</sup>*

### *Introdução*

A questão da memória é instigante para a antropologia. Como uma composição heteróclita de imagens que não deixam de estar, por assim dizer, contaminadas das percepções que norteiam a vida no presente, nos oferece uma porta de acesso a diferentes caminhos para pensar a questão da identidade, a relação entre um grupo e o espaço. Nesse sentido, essa composição às vezes parece estar sem foco, mas um olhar mais cuidadoso é capaz de evidenciar os ritmos dessa cadência.

Segundo Woortmann (1994), o material que acessamos pela memória é maleável, mas até certo ponto. Para a autora, pode-se dizer que teríamos uma interlocução entre memórias **de**, aquelas que se retém no passado, e memórias **para**, isto é, aquelas que projetam o passado no presente. Além disso, a memória individual não emerge isoladamente, ela se articula à memória coletiva que opera, ainda segundo a autora, em dois planos, a memória da família e a memória social do grupo.

Partindo desse pressuposto, a memória é central para um processo de construção de identidades, inclusive como um mecanismo de estabilidade, embora tenha um caráter de manipulação, nem sempre consciente, de imagens, combinações, ausências e silêncios. Ainda, as experiências que convergem sobre o indivíduo, moldam sua memória sem ignorar os laços sociais que o prende a grupos e à história oficial, em um processo alternado em oficiais, familiares e pessoais vem à tona. Dessa combinação, emerge uma composição com tons particulares de fatos e acontecimentos mais gerais, mas que não deixam de dialogar com outras referências próximas, tal como Bosi (1994) sugeriu.

A idéia de progresso e contribuição da imigração italiana é um dado que emerge constantemente nas lembranças, ladeado por eventos marcantes como as guerras, revoluções e outros fatos históricos marcantes. Nesse sentido, lembrando Carneiro da

---

<sup>1</sup> Doutoranda pelo PPGAS-USP e professora visitante do Centro de Excelência em Turismo da Universidade de Brasília (CET/UnB), email [janinecollaco@terra.com.br](mailto:janinecollaco@terra.com.br).

Cunha (1986) sobre as profundas marcas constituídas em uma situação de diáspora, tal como foi o processo imigratório do começo do século XX, é evidente que uma parte da vida é deixada para trás, e nesse sentido, o que se pôde levar está na memória. A longa viagem, a chegada a um país estranho, as dificuldades de sobrevivência em vários planos (econômico, social, cultural) aciona a memória que passa a desempenhar um papel central e, no mínimo, uma forma de compensar não só vazios materiais, mas também vácuos existenciais.

Memórias são maleáveis, se em uma situação de diáspora as lembranças nostálgicas aquecem o espírito, sua transmissão às novas gerações é um meio de preservar elementos que falam sobre uma identidade e moldam predisposições, demarcando elementos de uma experiência que se é individual e familiar, também não deixa de ter sentido coletivo.

Em parte, esse conjunto de conhecimentos, como bem assinalou Woortmann (1994), seria aquilo que Bourdieu (1979) definiu como *habitus*, repassado entre gerações e forma de um poderoso mecanismo de distinção. No entanto, essa perspectiva não deixa muita margem para negociar mudanças, um aspecto visível ao voltar o olhar ao nosso objeto, a cozinha italiana. Se as relações são estruturais e estruturantes, os conteúdos que podem ser vislumbrados à luz da trajetória dessa cozinha indicam que há uma produção de sentidos que se sobrepõe constantemente, frutos da própria ação<sup>2</sup>.

Dessa perspectiva, a comida é um elemento altamente maleável que permite ser trabalhada em novos contextos, especialmente quando a palavra de ordem é a procura pela adaptação local. Contudo, a comida, tanto como a língua são dois elementos que tardam a serem alterados, embora a comida seja diariamente consumida, delimitando quase que diariamente quem somos nós e quem são os outros. E a comida italiana, como objeto do presente estudo, nos permite pensar sobre o processo pelos quais italianos foram se fixando à paisagem da cidade e estabelecendo relações muito diferentes com o espaço urbano e com sua própria italianidade.

Contudo, diante da variedade de formas que essa comida poderia ser pensada, a definição do *lôcus* da pesquisa foi crucial para organizar as observações de campo e quem seriam os interlocutores. A decisão foi tomar a comida italiana servida em restaurantes, por ser um meio de acessar uma comida pública tanto em sua oferta como

---

<sup>2</sup> Essa questão foi discutida em um texto apresentado como trabalho final para o curso ministrado pelo Prof. Júlio Simões, em 2005 cujo título era “Estudos de Sexualidade, Gênero e Cororalidade”, com o título “Aspectos sobre a distinção entre natureza e cultura”, no qual abordo a questão da mudança e que será aprofundado na tese.

em seu consumo e, a partir das memórias de seus proprietários, tentar compreender as ramificações não só no espaço urbano, mas no imaginário paulistano. O universo era ainda extenso e exigiu nova restrição realizada a partir do critério de buscar restaurantes com pelo menos mais de 40 de existência na cidade e desse ponto poder construir as negociações que marcaram a trajetória dessa comida e o grupo pela cidade.

A memória, então, não será tomada apenas como um fato social acabado e uma identidade consolidada, contrariamente, a proposta da pesquisa é tentar conciliar por meio da memória dos interlocutores, fatos individuais e fatos coletivos que criam fatos sociais e contribuem para mantê-los e solidificá-los. Desse modo, o que emerge como categorias centrais nas falas desses interlocutores são o trabalho e a família, referências que são pensadas, quase que invariavelmente por meio dos restaurantes e delas seus desdobramentos.

Nesse sentido, a memória também fala de uma construção social, porém submergida em um banho de concepções que mesclam tempos distintos na busca de consolidar ou apagar identidades. Lembrar não deixa de ser um ato social, assim como realizar uma refeição fora de casa, sobretudo em um local público como o restaurante, gerando distintas percepções entre universos de pessoas que convivem com outras dos mais diferentes interesses, mas que em algum momento se esbarram nas entrelinhas de suas trajetórias. Esse aspecto reforça o papel dos restaurantes na vida social e, em especial, como parte de um projeto cosmopolita da cidade inspirado em sua diversidade cultural que, em alguma medida, é apresentada nestas breves linhas.

### ***A experiência da imigração: comida e etnicidade***

O intercâmbio de produtos alimentícios, assim como de práticas, hábitos, costumes alimentares sempre foi uma constante ao longo da história e no decorrer do século passado tomou um forte impulso. Segundo Goody (1982), a aceleração desse processo teria como consequência o desenvolvimento de uma cozinha mundial (*world cuisine*), alterando práticas alimentares de várias sociedades, nas quais costumes e hábitos vão sendo incorporados ao cotidiano das pessoas, embora com adaptações locais em um processo que o autor denominou de *domesticação*, gerando maior proximidade com o novo, o diferente, o “exótico”<sup>3</sup>.

---

<sup>3</sup> Para aprofundar a questão consultar Mintz (1985), trabalho no qual analisa a trajetória do açúcar.

O contato entre grupos forneceria as bases dessa troca, especialmente intensa ao longo do século passado, processo estimulado de várias formas: através do incremento do turismo, na dissolução dos domínios coloniais, no trânsito mais intenso de informações, na distribuição de companhias transnacionais pelo mundo, na crescente urbanização, nas viagens de negócios, em fluxos migratórios etc. Nesse contexto, as cidades teriam um papel central ao permitir a aglutinação da diferença pelas inúmeras pessoas oriundas dos mais diversos pontos e que aqui residem, transitam, trabalham, circulam, fazem turismo, efetuam compras, assistem a shows e espetáculos, comem em restaurantes etc.

Essa realidade, diversidade culinária em restaurantes, aflora com vigor na vida contemporânea, embora os primeiros restaurantes de comida italiana nos ofereçam uma realidade muito distinta, já que estabeleciam uma relação entre imigrantes italianos com pouca ou nenhuma semelhança entre si a não ser o fato de compartilhar uma experiência comum. A comida italiana ficou restrita ao grupo por um bom tempo, ao contrário do que possa sugerir a presença atual dessa cozinha na capital paulista.

A trajetória da comida italiana revelou ao longo de sua existência vários níveis de conflitos, embora muitos apagados das memórias dos descendentes, em especial as péssimas condições de vida dos primeiros imigrantes e a constante ronda da fome, como apontaram os dados de Santos (2003). Talvez, um elemento que possa simbolicamente estar associado a essa ausência é a contínua menção à fartura, à preocupação com o preparo, da alegria à mesa, imagem que é frequentemente evocada quando se fala sobre a comida italiana. Aliás, esse ponto deverá ser mais bem trabalhado, especialmente ao lembrar que o próprio Mussolini, em decorrência dos inúmeros problemas de abastecimento enfrentados ao longo de sua permanência no poder, pregava a frugalidade e a economia doméstica com especial atenção às donas-de-casa<sup>4</sup>.

Tampouco se pode pensar a cozinha italiana como uma fusão, assimilação ou dominação. Carneiro da Cunha (1986) já observara esse ponto, revelando que as negociações culturais dependem de fatores que superam a um olhar de relance. E não se pode justificar apenas pelo predomínio numérico de um vasto contingente de imigrantes sobre outros menos expressivos<sup>5</sup>, pois se houve uma predileção pela comida italiana na

---

<sup>4</sup> Para aprofundar essa questão, consultar Helstoski (2004).

<sup>5</sup> Nesse sentido, segundo dados oficiais que constam no meio eletrônico fornecidos pela prefeitura ([www.prefeitura.sp.gov.br/450anos/milpovos/especial\\_450\\_grafico.htm](http://www.prefeitura.sp.gov.br/450anos/milpovos/especial_450_grafico.htm)) os números de entrada de imigrantes no período de 1872 a 1952 foi de: Italianos – 878.102; Portugueses – 460.929; Espanhóis – 395.844; Japoneses – 189.764; Alemães – 69.161; Austríacos – 39.305.

metrópole contemporânea, outras cozinhas, como a japonesa, também adquiriram visibilidade, sobretudo recentemente, e não necessariamente em associação à quantidade de japoneses e seus descendentes<sup>6</sup>. Na verdade, o que está em jogo é recuperar elementos que falem sobre um passado abandonado e consiga falar sobre a experiência vivida na imigração.

A gênese dessa trajetória, a vinda dos primeiros italianos, como um movimento de bravura diante de circunstâncias adversas é quase um denominador comum nas memórias dos entrevistados. Este ponto sugere que, em algum momento, houve na memória do grupo um vazamento para as concepções individuais, construindo uma versão idílica para alçar a imigração italiana em um patamar distinto dos demais imigrantes, ignorando inclusive, a pouca ou nenhuma expressividade desse grupo na capital paulista do começo do século XX.

No caso da cozinha, os conflitos se notam em diferentes momentos, mas segundo constam nos relatos levantados, novos ingredientes e técnicas foram necessários para adaptar o conhecimento culinário trazido na bagagem à realidade encontrada por aqui. A inserção de novos produtos e técnicas em uma lógica culinária já esquematizada, não abandonou de imediato a importância de alguns elementos, entre os quais, a farinha de trigo e sua transformação em massas e pão. Considerados a base da alimentação italiana, especialmente dos pobres como sugeriram Helstolski (2004) e Capatti (2004), ao lado da polenta (note da Itália) e da sopa, os novos habitantes procuraram organizar um fornecimento desses produtos.

Lamentavelmente, até o momento não foi possível recuperar receitas dessa época, em parte porque a maioria dos italianos era analfabeta, dificultando qualquer registro de suas preparações, em geral, passadas oralmente, assim como a própria estrutura dos estabelecimentos dessa época, cuja organização era praticamente familiar e não tinham cardápios. Este instrumento começou a ser utilizado com maior frequência a partir dos anos 1950, pois mesmo as confeitarias elegantes ofereciam seus pratos em balcões ou listados pelos garçons, como lembrou João Donato.

Por outro lado, a sobrevivência que se fazia urgente entre os novos moradores da cidade acabou fazendo com que todos os membros da família trabalhassem de modo orquestrado, inclusive as mulheres, que possuíam uma posição central na estrutura

---

<sup>6</sup> Conforme dados da ABRESI, os restaurantes japoneses na cidade de São Paulo cresceram nos últimos 10 anos mais de 300%, sem que isso tivesse qualquer relação com a imigração japonesa, que este ano completa seu centenário.

familiar e econômica. A consciência de uma cozinha étnica só poderia ter vindo à tona em função dos encontros entre diferenças, neste caso mais imediato entre espanhóis e italianos. No entanto, nem os próprios italianos tinham muito em comum, profundamente marcados pelas diferenças regionais em um país que recentemente tinha passado pela unificação.

Na base dessa cozinha particularmente calcada em elementos resgatados da memória e, até certo ponto nostálgicos, evocam-se por meio da comensalidade o reconhecimento ou distanciamento. Nesse sentido, comer uma refeição preparada pela dona-de-casa, servida em mesas precariamente distribuídas em um espaço exíguo aos italianos de uma comunidade que nem tinha vínculos precisos entre si, foi uma das formas em que esses primeiros italianos encontraram para estabelecer laços sociais e encontrar algum conforto diante das poucas condições favoráveis de seu cotidiano.

A cozinha então adquire um sentido étnico, já que era feita por italianas para servir aos *paisani*, em uma situação em que as esferas públicas e privadas não tinham suas fronteiras claras. No fundo, como sugeriu Van den Berghe (1984), a cozinha étnica emerge em função do novo contexto em que opera, e evidencia seu lado instrumental para definir os limites étnicos do grupo. Desse modo, aciona mecanismos em que as diferenças regionais dos inúmeros italianos foram varridas para baixo do tapete em detrimento da valorização de uma experiência em comum. Esse ponto parece indicar que a origem de um país em comum seria menos importante nesse período, um aspecto que adquiriu outro sentido quando entram em ação as novas gerações que vêm nessa ligação, um meio de distinção ao associar o imaginário do progresso paulistano, assim como a situação confortável da Itália contemporânea.

Essa razão instrumental articulou também a importância da família como um núcleo econômico em que a união garantiria a sobrevivência, herança do sistema rural que organizava o uso da terra, especialmente nas regiões meridionais da Itália. A cozinha caseira se mostrou, então, um meio de vida e um instrumento étnico, comercializada no espaço da casa, mas com caráter público. Restaurantes e produção de pães e massas em casa foram maneiras de encontrar caminhos para garantir o sustento, em atividades que requisitavam pouca ou nenhuma instrução.

Por outro lado, as lembranças dos interlocutores não apontaram esse aspecto, a imagem que ficou gravada é a circulação desses ambulantes pela cidade, vendendo seus produtos: pães, verduras, castanhas assadas e sorvetes e discriminados por Penteado (2003). Não ter trabalho era miséria na certa, representada pela ausência do pão, uma

imagem presente desde as origens do país natal. A oferta de comida italiana por esses restaurantes foi uma saída até para o sustento, uma vez que muitos italianos desistiram de ir para as fazendas cafeeiras e preferiram permanecer na cidade de São Paulo. Sem habilidades específicas que permitissem exercer funções de maior prestígio social, a decisão tinha de ser rápida, pois implicava na própria continuidade do núcleo familiar.

Nesse contexto, as mulheres tiveram um papel interessante. Nas memórias de vários interlocutores transparece certa emoção ao lembrar, sobretudo, do trabalho árduo que as mulheres, em especial as avós, tiveram ao longo dos primeiros anos de sua chegada e que ao enfrentar tais sacrifícios, foi possível alcançar um lugar privilegiado. Se a decisão de sair da terra recaía quase sempre no homem, às vezes vindo sozinho alguns anos antes e, mais tarde, voltando para buscar o restante da família, a separação é lembrada como um processo doloroso. Vale lembrar que a concepção de família naquela época era bastante distinta daquela que encontramos hoje, mas a mulher tinha como função estar atenta à continuidade do núcleo familiar, tanto na espera pelo marido em sua terra natal, como em buscar caminhos para o sustento.

As mulheres nesse momento tiveram um papel fundamental. As cantinas eram espaços mistos entre casa e rua, permitiam aos membros da comunidade uma oportunidade de sociabilidade além do trabalho. Macarrão, pão e sopas (*minestrone*), uniam o proletariado imigrante. Além desses lugares, mais ou menos estabelecidos, surgiam também as “barracas de lata”, localizadas próximas às fábricas onde se vendiam embutidos e bebida alcoólica, especialmente vinho.

De qualquer maneira, a ruptura de uma vida ou vidas em busca de melhores condições é uma menção reconhecida sempre ao falar de trabalho e família, pois aqui também estava outro nó da nova vida empreendida na capital paulista, a possibilidade de ascender socialmente. Sua comida vista como *diferente* na cidade, muitas referida de modo pejorativo, conforme apontou Lemos (2001), reforçando o abismo entre os novos moradores e os habitantes locais<sup>7</sup>, aspecto que não é apontado nas informações coletadas nas entrevistas.

Esse dado é interessante, pois segundo alguns memorialistas e toda a obra literária produzida nessa época, muitas de maneira jocosa<sup>8</sup>, revelam que a presença

---

<sup>7</sup> Consultar Sesso Jr. (1995), Penteado (2003), Machado (2006).

<sup>8</sup> Nesse sentido, consultar o dialeto *macarrônico* pelo qual ficou conhecido Juó Bananare, ou melhor, Alexandre Marcondes Machado que escreveu sobre a vida cotidiana nos idos dos anos 1920 na cidade de São Paulo, chamando a atenção pelo humor da vida urbana com os imigrantes, obra que se encontra na coletânea *La DivinaIncrenca* (2001).



desses novos habitantes não era de todo uma convivência tranqüila. Referências em torno à língua, assim como à comida, aos hábitos, ao comportamento eram comuns para se referir aos “italianos” como uma espécie de doença necessária, uma vez que não se tinha outra escolha de mão-de-obra desde a abolição da escravidão. Era uma “italianidade” ainda em gestação, evidente aos olhares locais, mas ainda não concluída no interior de um grupo muito heterogêneo.

A Itália era, inclusive, um país que havia passado pela unificação recentemente, de modo que não se podia atribuir um sentimento de pertencimento como foi comum ouvir nas entrevistas. A italianidade passou por distintos momentos, neste primeiro totalmente afastado da idéia que hoje circula no senso comum sobre a participação desses imigrantes na consolidação da metrópole cosmopolita, ao contrário, eram tidos como usurpadores de postos de trabalho, arruaceiros, sujos, diferenciados dos negros apenas pela cor da pele.

Esses novos habitantes expuseram diferenças profundas para uma população ainda presa ao universo rural, causando certo incômodo, especialmente porque sua existência era praticamente ignorada pelas elites e o poder público<sup>9</sup>. É um momento de dicotomias marcantes, contudo pouco exploradas pela memória. A cidade estava sendo submetida a novas cadências que opunham um espaço do progresso associado a um projeto modernista e outro espaço que abrigava desordem, sujeira, miséria e representadas de modo mais evidente nas moradias coletivas dos imigrantes, os “cortiços”. Diante disso, os ritmos da cidade se fragmentaram e a comida desses novos habitantes foi uma resposta ao contexto local.

Por outro lado, a concentração de imigrantes em determinados bairros criou, ao que nos indicam as falas, um sentimento de solidariedade diante da adversidade de uma experiência marcante, esta sim uma imagem constantemente evocada pela memória. Boas amizades, circular pelo bairro e saber quem são as pessoas, parar e conversar eram costumes que se viam Brás, da Mooca, Bom Retiro e parte do que é hoje Bela Vista, este último mais conhecido como Bexiga. Esse andar despreocupado pelo bairro é algo raro na vida atual desses interlocutores. Sem dúvida, como disse Ângelo Luisi, eram outros tempos.

Os restaurantes, assim, tinham um papel social importante, pois abriram a oportunidade de estreitar laços entre distintos membros de um grupo que procuravam

---

<sup>9</sup> Ver Paoli & Duarte, 2004; Santos, 2003; Koguruma, 1999.

uma coesão para enfrentar uma sociedade que os excluía e os colocava à margem. Esses estabelecimentos rapidamente se tornaram um espaço de convívio e sociabilidade, onde raramente alguém de fora do bairro freqüentava. Com poucas mesas, em geral dispostas em um espaço em frente à própria moradia, a mulher era a encarregada de preparar um ou dois pratos, servidos pelo pai ou filhos aos comensais. Ângelo Luisi lembra que antes de comprar a Cantina Capuano e reformá-la, o espaço que encontrou correspondia a essas características pioradas pelo fato que dispunha de um campo de bocha, um jogo comum entre os italianos, que atraía todo tipo de personagem. Ele e “a patroa” deram uma nova cara ao lugar, transformando-o em um ambiente ainda mais familiar, o que sugere que os freqüentadores deveriam ser predominantemente homens.

Por outro lado, ele lembrou que nunca teve intenção de ter um restaurante. As circunstâncias o levaram para essa situação, pois quando chegou ao país, por meio de um parente, foi trabalhar em uma fábrica de inseticidas. Naquele momento, gostava de música e as festas eram também lugares de convívio com italianos, se bem que a festa de Achiropita, segundo ele se lembra, demorou alguns anos até se estabelecer definitivamente no calendário da cidade e da comunidade.

A italianidade a que ele se refere é ainda permeada de elementos de um grupo imaginário, especialmente do Bexiga, e do laço em comum com a Itália, sempre visitada quando possível e, parecendo para ele, assim como outros interlocutores, como o centro atrativo desse sentimento compartilhado. A força dessa imagem reside em um sentimento difuso que mistura nostalgia e reconhecimento, sobretudo de uma italianidade que hoje possui uma nação onde se ancorar. Não é possível saber se essa postura era comum entre os italianos recém chegados, mas hoje a idéia resgatada pela memória revela essa postura.

Relatos sobre a vila natal, os peixes, os tomates, a qualidade da água, o sabor das frutas eram as conversas que predominavam entre os recém-chegados, segundo comentou João Donato, e esses assuntos davam corda aos encontros que se realizavam no Brás, bairro onde passou sua infância. Esse tipo de memória sensorial é uma primeira referência aos elementos recém deixados, como apontou Pollack (1989), pontos que vão perdendo suas notas mais agudas à medida que o tempo passa, e outros aspectos são incorporados, mostrando que há uma construção que passa para além da nostalgia.

João descreveu memórias de sua vida no Brás, aliás, também Mooca, cuja divisão simbólica era a Avenida Celso Garcia e separava a “turma da Mooca”, os

espanhóis, da “turma do Brás”, os italianos. Lembrou que nesse momento a avenida era uma das mais elegantes, com cinemas e teatros, além da Confeitaria Guarani, onde seu pai trabalhou. Memórias semelhantes emergem nas falas de Pedro Porta, que mostrou a documentação original do terreno comprado por seu sogro, Alfredo DiCunto, onde até hoje está a Confeitaria DiCunto e para onde foram acreditando nas indústrias que por ali instalavam.

A reconstituição desses fragmentos sugere que há um hiato entre a percepção da comida italiana que se praticava no princípio do século XX e aquela que hoje pulula o imaginário paulistano. Na verdade, a comida italiana que se vê hoje associada à mãe, aos domingos, às cantinas barulhentas ou ao turismo são justaposições de uma trajetória inaugurada em uma situação de confronto e insegurança. A combinação de farinha e água resultando em pães e massas foi uma forma de uniformizar as profundas diferenças entre italianos de origens variadas.

Por outro lado, ao produzir pão e massas outra ação estava permitindo que a comida desses imigrantes começasse a ficar conhecida. Ao circularem bens pela cidade, especialmente pelas mãos dos vendedores ambulantes, boa parte composta de italianos, não só sustentava famílias dedicadas às produções artesanais, mas começavam um intenso sistema de trocas pela que permitiu identificar diferenças e semelhanças entre grupos e difundir os sabores além das fronteiras étnicas.

Segundo uma interlocutora, Mariana del Moro, que deu seu depoimento para Sônia Maria de Freitas em 28/08/1997, disponível no Memorial do Imigrante, ela se lembra de uma italiana, talvez Pipinella ou Josefina, que fazia pães em casa e a filha vendia a produção pelo bairro do Bexiga. Um pão grande, segundo Mariana, com formato de rosca e vendido pela menina, que os fazia circular em um cesto “enorme” de palha apoiado na cabeça, e cuja produção normalmente era rapidamente adquirida pelos vizinhos. Quando acontecia de não vender seus pães, a menina ia para alguns pontos mais distantes, favorecendo, então, uma aproximação com outros habitantes da cidade.

A fabricação de massas já era uma realidade em São Paulo desde o fim do século XIX<sup>10</sup>, quando o consta o registro do primeiro pastifício. Em seguida, outros surgiram, mas é notório segundo os interlocutores comentam que existia uma produção doméstica desses produtos destinada à venda por ambulantes. Annita Concetta de Caro Santos, cujo depoimento foi coletado por Sônia Maria de Freitas em 03/11/1998 morava no

---

<sup>10</sup> Consultar Carone (2001) que apontou para a existência de pastifícios na cidade desde o fim do século XIX.

Brás e contou que sua mãe tinha uma pequena produção doméstica de massas, inclusive fornecedora da extinta cantina Balila, que ao longo de muitos anos funcionou no bairro do Brás. Lembra que não “*tinham máquinas como hoje (...) era tudo manual*” e “*nós (filhos) ajudávamos um pouco, mas não muito, pois estudávamos*”.

A comida italiana desse primeiro período sugere então uma metáfora da posição do grupo na cidade, um instrumento maleável para falar sobre as diferenças em um ambiente de grande convulsão social e incertezas, na busca de meios de sobrevivência. Se nas memórias coletadas não se vê menção às dificuldades de integração, não significa que os conflitos fossem inexistentes, ao contrário, nessa colagem de pedaços fragmentados e puídos das recordações, a imagem de um espaço da cidade, em especial os bairros étnicos, mostra uma conotação suave. É possível que pela integração dos descendentes de italianos essa passagem fique menos evidente, mas sem dúvida era um momento de afirmar a posição em uma nova sociedade. Sua italianidade estava exposta na comida.

#### ***A comida italiana: novos diálogos nos 400 anos da cidade***

Quase duas gerações passadas, a comida italiana mudou completamente sua posição na cidade, uma extensão da forma como os italianos também se colocaram na sociedade. As novas gerações deixam transparecer algumas tensões nesse processo, em especial, um distanciamento com relação a experiências difíceis pelas quais seus pais ou avós passaram.

Por outro lado, a pluralidade cultural que marcou a paisagem paulistana foi sem dúvida resultada de um poderoso fluxo migratório que foi declinando até quase se extinguir em virtude de restrições legais impostas em 1934. No entanto, por volta dos anos 1950, a vinda de italianos teve um novo ápice, embora muito menor que o processo anterior, incentivados pela busca de melhores oportunidades no Brasil dada a situação precária da qual a Itália saiu ao findar a 2ª Guerra Mundial.

A evolução econômica proporcionada pelo café e o surgimento de possibilidades de incentivar a indústria, rapidamente multiplicou as ocupações ligadas a esse setor, permitindo que vários imigrantes, boa parte italianos, pudessem ser absorvidos pelo trabalho formal. Isso fez com que a geração seguinte desfrutasse de uma nova posição, expandindo seus horizontes no sentido de poder alimentar uma expectativa mais favorável com relação ao futuro. A chegada do 4º centenário da cidade, em parte, traduzia o novo espírito do momento.

No plano urbano houve um esvaziamento dos bairros étnicos, muitas famílias um pouco mais prósperas procuraram novas regiões para residir. Um processo que dá indicações simbólicas das novas relações que estavam sendo constituídas pelo grupo na cidade. É um período lembrado com tristeza, pois evoca a ruptura de uma relação profundamente emocional com o espaço, iniciada pelo menos cinquenta anos antes e desprovida desse sentido entre os novos imigrantes, agora vindos do próprio território nacional. São os *baianos*, referência pouco elegante usada pelos moradores de origem italiana aos novos habitantes de “seu bairro” e responsabilizados pela sua degradação.

A nostalgia do bairro residencial, das pessoas conhecidas, dos vínculos estreitos é evidente nas memórias relatadas, contudo outras mudanças conjunturais afetaram os interesses das novas gerações. As possibilidades de ascensão social em função das ocupações em fábricas e no comércio foram decisivas, pois possibilitaram os degraus necessários para *melhorar de vida*. Nesse ambiente fértil, a velha idéia do cosmopolitismo é retomada como um projeto a ser perseguido, segundo apontou Arruda (2001).

A valorização do modernismo é acentuada nas obras do Parque do Ibirapuera idealizadas por Oscar Niemeyer para o IV Centenário da cidade e a participação de mecenas italianos reforça um vínculo entre modernidade, prosperidade e italianos. Se na Itália a situação estava complicada devido aos anos de fome passados no conflito, uma experiência dolorosa e recente, em São Paulo as relações em torno da comida vão sendo trabalhadas de outra forma, afirmando as novas posições sociais adquiridas pelos imigrantes. Trabalho e família agora são acompanhados de progresso e industrialização, elementos chave para explicar o desenvolvimento da cidade e alçar a participação dos imigrantes italianos a uma posição menos apagada que seus ancestrais. A mobilidade social experimentada por esses imigrantes foi decisiva nesta nova fase.

Foi a partir dessa nova situação que os italianos e seus descendentes tiveram acesso a outras esferas da cidade. Se operários nas primeiras fábricas, filhos e netos conquistaram melhores condições em relação à condição inicial em que pais e avós chegaram e é neste período que desfrutaram de melhores condições de vida, ocupando cargos com melhor prestígio social. Com novas feições, esse grupo começou a circular com maior desenvoltura e muitos se ligaram ao universo artístico, intelectual e cultural fazendo dos bares, cafés e restaurantes pontos de encontro e sociabilidade, um fenômeno que se fazia presente na configuração da São Paulo moderna, tal como apontou Deaecto (2002).

Realizar refeições fora de casa também adquire um novo papel. Se antes de notava uma concentração de estabelecimentos em bairros étnicos, especialmente destinados a servir membros de uma mesma comunidade, ao lado de alguns cafés que costumavam atender classes mais favorecidas, especialmente pelas atrações que ofereciam como os filmes, os anos 1950 revelam novas disposições dos restaurantes e da comida italiana. Neste momento, sair e freqüentar bares e restaurantes era um novo tipo de lazer, especialmente nas novas camadas favorecidas, fenômeno distinto daquele observado nas primeiras cantinas e pensões que serviam como espaços de solidariedade.

É também quando se observa uma ruptura definitiva entre trabalho e lazer, antes atividades menos marcadas pelas diferenças de tempos e espaços. Novos ritmos na vida pública deslocam pessoas para outras regiões, o triângulo das Ruas 15 de Novembro, Praça do Patriarca e Rua Direita perde força, as atenções se voltam para a Rua Barão de Itapetininga, o Teatro Municipal, a loja de departamentos Mappin. A boêmia e as classes favorecidas cruzam o Viaduto do Chá.

É nesse momento que o restaurante Gigetto entra em cena. Fundado por João Henrique Lenci, junto com outro italiano, Luigi D'Olive em 1938, foi primeiramente para a Avenida Rio Branco, mais tarde Nestor Pestana e finalmente, em 1969 no endereço onde está até hoje, Rua Avanhadava. Esse restaurante traduziu em especial o espírito da época. Disponibilizava um espaço em que os comensais eram bem-vindos, mesmo aqueles com dificuldades de pagar a conta como os inúmeros profissionais ligados às artes e aos meios de comunicação como jornalistas, radialistas, artistas. Ainda não se notava uma distinção profunda entre comida italiana caseira e profissional, mas os limites do restaurante já denotavam um afastamento do modelo anterior, em que casa e rua se confundiam em um ambiente de solidariedade.

O ambiente descontraído proporcionado pelo restaurante alinhou-se a um momento de grande produção intelectual na cidade e muitos escritores, diretores de TV, editores de jornais sabiam que ali tinham um lugar à sua espera. Muitos passando por dificuldades financeiras solicitavam pratos “mais acessíveis”, cuja base era o arroz, além de acionar o recurso de “pendurar a conta”, como contou Giovanni Bruno, na época garçom do Gigetto.

Essa nova condição da comida italiana surgiu também em outro restaurante que marcou época, Ca'd'Oro, inaugurado em 1953. Sob o comando de uma família de hoteleiros em Bergamo, chamada Guzzoni, introduziram um novo olhar sobre a comida italiana, inserida em um contexto mais técnico inspirado na escola hoteleira franco-suíça

que predominava naquele momento. Foi um golpe na estrutura existente, lembrou Aurélio Guzzoni, filho de Fabrizio fundador do empreendimento. Segundo ele, o que se encontrava em São Paulo era uma cozinha italiana inspirada no sul do país, de origem rural e pobre, confrontada com uma cozinha “clássica” elaborada sob preceitos franceses por profissionais. Fabrizio Guzzoni trouxe consigo dois cozinheiros italianos e abre as portas de novos sabores, sobretudo para as camadas favorecidas.

Era um momento em que a sociabilidade também mudava para as mulheres. Menos presas aos limites domésticos, circulavam com maior liberdade pelo espaço público, onde começa a se constituir um novo tipo de lazer. Rago (2004) lembrou que elas passaram a freqüentar principalmente cafés e casas de chá, como a Confeitaria Castelões, no Largo do Rosário, atual Praça Antonio Prado. Também o Café Guarani, ponto de encontro preferido por Monteiro Lobato, conforme Penteado (2003), e o *Mappin Stores*.

Um pouco anterior aos anos 1950, o Café Guarani foi um marco na cidade associado ao furor do cinema, como lembrou detalhadamente João Donato, proprietário da Pizzaria Castelões e que seu pai, Vicente Donato, comprou de Ettore Schilnacchi, na época também proprietário da Confeitaria Guarani, após vários anos trabalharem juntos. A Cantina Castelões, inaugurada em 1924, foi ao longo dos anos 1950 e meados anos 1960 um ponto de encontro de dirigentes do Clube Palmeiras de Futebol, de artistas que apreciavam o espírito boêmio do bairro, ainda não tomado pelos novos habitantes.

Outras tantas cantinas surgiram seguindo esse modelo e se mantiveram ao longo dos anos até declinarem completamente nos anos 1970. Giovanna Nicoletti Fachinetti, entrevistada por Sônia Maria de Freitas em 16/09/1998, lembrou o Brás e do trabalho árduo, junto com sua irmã, na condução de uma pequena pensão que servia refeições aos trabalhadores das redondezas. Embora ela tenha vindo mais tarde para cá, em 1953, incentivada por uma série de problemas, começou a trabalhar junto com a irmã em uma produção caseira de massas, rapidamente absorvida pelos italianos do bairro do Brás, embora os negócios escasseassem à medida que a região se transformava, obrigando-as mais tarde a ocupar outro endereço.

O Brás perdia as cantinas e a concentração de restaurantes desenhou um roteiro distinto na cidade, mudança iniciada no fim dos anos 1960, quando esse bairro passou de imigrantes europeus (italianos e espanhóis) para reduto dos novos habitantes, os imigrantes provenientes do Nordeste do país e empurraram alguns restaurantes para outros bairros. Vale lembrar que as pizzarias e as cantinas ainda eram estabelecimentos

que se confundiam, pois no mesmo local era possível almoçar e jantar, embora a pizza fosse consumida a partir do fim da tarde, uma extensão dos hábitos constituídos ao longo das décadas anteriores.

No centro, onde a vida comercial e social acontecia se localizavam outros estabelecimentos, sobretudo aqueles mais sofisticados onde a clientela pertencia às camadas privilegiadas da cidade. Ali, os restaurantes italianos, no entanto, oscilavam entre aqueles que ofereciam uma comida diferenciada, como o Ca'D'Oro ou aqueles com uma comida mais próxima da cantina, de caráter caseiro, como o Gigetto.

No plano da comida se verificavam diferenças marcantes. Guzzoni lembra que não se concebia comida italiana sem molho de tomate, e parte do estranhamento ao que era servido no restaurante de sua família dizia respeito ao uso intensivo de manteiga, cremes, risotos e cozidos, elementos comuns na cozinha do norte da Itália, por eles praticada. Vale lembrar que a polenta, um prato também do norte da Itália, não era muito difundida na capital, onde pão e massa eram comuns, assim como a pizza. A polenta veio junto com os vênnetos, em sua maioria na área rural e menos comum no espaço urbano.

Foi nessa época que outro bairro tradicionalmente ligado à imigração italiana, o Bexiga, ficou conhecido como o “bairro das cantinas”, tendo seu ápice nos fim dos anos 1970 e começo dos 1980. Predominante no imaginário do bairro, o Bexiga é italiano, mas desde que se constituiu foi um espaço de convívio entre diferenças, pois além dos italianos, negros moravam nessa região desde o início do século XX.

Afonso Roperto se lembra das cantinas familiares abertas no mesmo estilo daquelas observadas por Donato no Brás. A Rua 13 de maio, onde muitos ainda sobrevivem, era basicamente de residências de imigrantes italianos e era muito comum colocar mesas nas calçadas, especialmente no fim da tarde, para reunir distintos grupos que ali se encontravam para conversar, jogar bocha e consumir os pratos feitos pelas mulheres.

Na cidade apareceu então uma divisão entre comidas italianas, cada qual representando um imaginário distinto. Aquela do sul relacionada ao trabalho familiar, ao papel feminino na melhora das condições de vida, envolvida ativamente no sustento familiar, dos trabalhos pouco relevantes, em especial na indústria e no comércio ambulante. A comida do norte, embora também familiar, define novas relações com o trabalho, as mulheres participam de maneira menos evidente na condução dos negócios e são os homens, esperando ver seus filhos herdando os negócios, muitas vezes



deixando-os estudar para no futuro conduzir o seu patrimônio. As mulheres centrais no modelo étnico, por assim dizer, perdem espaço quando se instaura um novo modelo, onde as distinções entre membros da comunidade italiana começam a se fazer valer, assim como na cidade as apropriações e usos do espaço denotam essas novas características. No entanto, não foi uma ruptura abrupta, Afonso Roperto lembra que sua avó estava no comando da cozinha nos anos 1950, foi só bastante recentemente que esse quadro mudou.

É também um período em que despontou uma nova elite, especialmente de industriais italianos, que tentam se fazer públicos na cidade. Na verdade, duas italianidades se podem observar como sugeriu Pereira (2003), erudita e popular, no entanto, uma dicotomia que na realidade exige maior discussão. Se por um lado, há o passado “mítico” da imigração e do progresso social, essa mobilidade é referida de distintas formas em função da própria concepção vaga do que é o “sucesso”. É possível que no plano social a distinção da comida fosse mais difusa, sobretudo na esfera doméstica, mas na exposição pública houve um distanciamento entre comida do sul e comida do norte, mas que também marcam diferenças de gênero, nas relações familiares tanto de maneira horizontal, como entre gerações. Inclusive a sociabilidade pública entre membros da comunidade que aos poucos incorporam outros espaços além das modestas cantinas.

Por outro lado, é também quando essa comida dilui sua força como marcador étnico e invade outros espaços da cidade. É também quando ocorrem mais casamentos entre brasileiros e descendentes de italianos, um fenômeno raro até então, já que havia bastante preconceito de ambos os lados em estabelecer uniões fora de seus grupos. Com a diluição das fronteiras e aquisição de uma nova posição social, esse fenômeno se reverte ampliando ainda mais os sabores da cozinha italiana, descolando-se de sua trajetória étnica sem rejeitá-la, porém sobrepondo novos sentidos à etnicidade.

### ***A comida italiana em novos cenários: a cidade cosmopolita***

Como se vê a apropriação da cozinha italiana teve uma transformação profunda em relação à forma como se ligou à cidade, mostrando relações bem mais complexas. E não se trata apenas da predominância em termos absolutos, pois é fato que os descendentes de italianos já ultrapassam os 6 milhões só na capital, segundo dados da Prefeitura de São Paulo e do Consulado Italiano. Contudo, outras etnias também

compuseram o mosaico cultural paulistano e dessa presença não se verificou uma projeção na mesma correspondência, como sugerem os portugueses ou espanhóis.

A cozinha italiana, assim como a de outros imigrantes, foi colocada em uma situação de contraste, mas não em um único eixo, distintas camadas recortadas se colocam lado a lado como em uma colcha de retalhos. Os diálogos se multiplicam, e a oposição entre nós e os outros seria apenas a ponta de um *iceberg*, pois intrincadas redes de relacionamentos afloram questões de solidariedade, reconhecimento, etnicidade, enfrentamento, associações, parentesco não só no interior de um grupo em particular, mas também com relação a outros imigrantes e a própria sociedade local.

Esse farto convívio entre distintos grupos também rendeu vasto material para o imaginário urbano paulistano que nunca se furtou de buscar a concretização de um projeto cosmopolita. “A cidade dos mil povos”, *slogan* adotado pela prefeitura para a comemoração do 450º aniversário da cidade demonstrou a preocupação com esse aspecto, pois a São Paulo contemporânea só alcançou o *status* de metrópole em função dessa pluralidade cultural que a sedimentou e com formas variadas de apreciação, com diferentes pesos e medidas.

Assim, nem todos os grupos tiveram o mesmo destaque, neste caso os italianos parecem ter vantagem com relação aos demais grupos. Em primeiro lugar pelo número maior de descendentes que nasceram e moram na cidade, um fato que instiga pensar as razões pelas quais a cozinha italiana compõem mais de 70% dos restaurantes que são listados em guias e roteiros da *Capital Mundial da Gastronomia*<sup>11</sup>, epíteto atribuído à cidade em 1997. No entanto, se essa seleção atende principalmente camadas médias da população, tampouco se pode ignorar a grande difusão das massas e pizzas entre outros níveis menos favorecidos da sociedade paulistana e nem todos contando com algum descendente italiano.

Por outro aspecto, é curioso pensar que na capital gastronômica, reconhecimento que considera a presença de mais de 40 cozinhas em restaurantes da cidade, tenha a cozinha italiana como principal alternativa. De qualquer forma, o reconhecimento da cidade como Capital Mundial da Gastronomia contou com o apoio de setores

---

<sup>11</sup> Foram utilizados o *Guia Josimar Melo*, Roteiros de restaurantes do Jornal *Folha de São Paulo* e o sítio da Internet da Revista *Veja-São Paulo*. Esse recurso foi uma estratégia metodológica no sentido de reduzir o universo de análise já que os números embora bastante imprecisos, afirmem que são 12.500 restaurantes e 5.000 pizzarias, segundo dados da Folha On-line/450 anos.

econômicos e políticos interessados em atribuir uma imagem capaz de fomentar novos negócios<sup>12</sup>.

É possível dizer que o “gosto” pela comida italiana é facilmente justificado pela presença dessa vasta massa de descendentes, mas olhando mais detidamente para a questão é preciso reforçar a idéia de que o gosto é uma construção social e apreciar comida italiana não necessariamente decorre de um vínculo transmitido entre gerações, já bastante puído ao longo de várias passagens entre filhos e netos. Estes não necessariamente convivem estritamente em meio a uma comunidade fechada, casam-se com pessoas não necessariamente italianas, trabalham em lugares com distintas pessoas de origens variadas. Pelo contrário, estão completamente incorporados à estrutura local.

É esse processo que introduz a possibilidade de mudanças, mesmo que se preservem alguns elementos de italianidade, como o molho de tomate, uma referência unânime entre os interlocutores, muitos foram e serão descartados, como o pão, que inicialmente era um produto de forte valor simbólico e hoje já é considerado um produto típico do paulistano, ao contrário do que se lembrou Pedro Porta quando seu sogro, Alfredo DiCunto, instalou a sua padaria na mesma rua onde hoje está o Memorial do Imigrante.

A cozinha italiana na cidade cosmopolita é percebida como um produto nativo, mas foi também parte de um projeto em que a cidade progrediu em função da contribuição dos imigrantes. A comida pode ter mudado, como de fato sugerem os relatos dos interlocutores, mas é importante perceber que diante dessas mudanças, a comida revelou as articulações que em parte o grupo estabeleceu socialmente.

Assim, se ela já vinha ultrapassando os limites étnicos desde os anos 1950, o fenômeno da globalização foi uma influência para a multiplicação dessa cozinha italiana na capital gastronômica. Ao lado industrialização, do comércio, das viagens, dos meios eletrônicos, a cozinha italiana além de domesticada se tornou popular. Como contraponto a essa cozinha italiana local, emergiram restaurantes que servem cozinha italiana contemporânea e, para muitos, a *verdadeira*. Em geral alocada na conceituada alta gastronomia, os restaurantes dessa cozinha servem pratos que em nada ou pouco se

---

<sup>12</sup> Essa concessão ocorreu durante um congresso realizado anualmente em setembro denominado CIHAT – Congresso Internacional de Gastronomia, Hospitalidade e Turismo organizado por essa associação e contando com a participação de representantes de outros países e quando São Paulo adquiriu o título de “capital gastronômica”, processo iniciado em 1988, segundo dados fornecidos pelos organizadores do evento.

assemelham à comida encontrada nas cantinas, nas pizzarias, nas lanchonetes, nos restaurantes por peso.

Se os primeiros restaurantes deixaram essa troca mais centrada no grupo de italianos, nos anos 1950 essa diferença encontrou maior ressonância na cidade, sobretudo a partir das novas posições sociais dos descendentes de italianos. Na metrópole, a cozinha italiana se multiplica e mostra suas inúmeras facetas, mostrando não só diversidade de modo geral, mas até mesmo nas trajetórias internas de um grupo cuja coesão é mais fruto da imaginação do que realidade.

Outro fator que incentivou esse maior conhecimento da cozinha italiana foi a questão da ampliação do hábito de comer fora e os restaurantes agindo com grande presteza no sentido de integrar alimentos conhecidos e desconhecidos para oferecer novos sabores com tessituras locais. Neste caso, o convívio com a diferença, especialmente pela comida, é ainda mais evidenciado quando se come fora de casa. Contudo, é preciso que essa prática não se torne uma angústia, de modo que as o restaurante se torna um intermediário entre a cozinha local de um país e a cozinha desse país localmente reproduzida. Aliando-se isso à disposição de saborear novos gostos, o acesso maior a informações sobre comida e a idéia de comida corresponde à cultura, vemos a ascensão do típico e dos discursos em torno do patrimônio culinário. A comida étnica passou então a ser uma espécie de monumento ou peça de museu, não é diferente que conta, mas o que se sabe que virá no prato.

Por outro lado, o afrouxamento dos vínculos sociais e a crescente individualização do viver urbano elevaram a comida como um meio instigante de acessar outras culturas, de maneira que lidar adequadamente com essas “*estruturas distintas no significado e na forma significativa*” (Hannerz, 1999: 253), revelaria uma competência capaz de proporcionar um domínio de culturas estranhas e traduzir um conhecimento que ao ser manejado adequadamente garantiria uma posição social mais favorecida. Contudo, comida italiana não é mais a comida do outro, ela já pode ser dita local, e o exotismo cultural e sua manipulação como manobra de distinção se voltou a outras cozinhas/culturas, como as orientais (japonesa, tailandesa, indiana, chinesa, coreana etc.).

A exótica comida italiana do começo do século XX, cedeu lugar a outros exotismos, pois agora ela não é mais algo vindo de fora, é tão local que faz parte de um imaginário a ponto de definir “a cara de São Paulo”, como sugeriu a pesquisa realizada

em um sítio da Internet, SP Na Mesa. Perguntado aos navegadores qual seria o prato que mais definiria a cidade, a resposta foi unânime, pizza.

Nesse sentido, se percebem novos arranjos com relação à cozinha italiana. A cidade transformada em capital gastronômica traduz seus ares cosmopolitas e, portanto, assentada na diversidade cultural. A lógica comercial, aproveitando-se desse vácuo, não demorou a oferecer uma vasta variedade de versões dessa comida italiana, que hoje pode ser consumida em qualquer canto da cidade, já praticamente descolada de seu passado étnico.

Transpôs a comida napolitana ou calabresa que marcou a presença feminina na cozinha e o ambiente descontraído das cantinas. Superou a comida italiana de restaurantes elegantes inspirados no modelo francês. E assim a emergem várias cozinhas italianas e que manifestam outras italianidades, não mais erudita e popular, mas plural: comida em restaurantes *fast-foods*, em restaurantes elegantes, em pequenos bistrôs, na cozinha típica que inspira o turismo e seu uso como patrimônio cultural.

A pizza dá bons indícios desses novos arranjos. Comida de pobres napolitanos, produzida e vendida na rua para encher estômagos vazios, chegou pela mão dos italianos da Itália meridional no começo do século XX. Supostamente fez sua estréia no bairro do Brás quando um napolitano, Don Carmeniélo, introduziu o quitute em sua cantina, montada em frente à sua casa e onde a família trabalhava em conjunto para atender os vizinhos e os colegas de trabalho. Fez a fama do Brás, que viu além da Castelões, a Padaria Santa Cruz instalada na Avenida Celso Garcia com Rua Bresser vender milhares de pizzas aos passantes. Por ironia do destino, a padaria não pertencia a um italiano, mas a um imigrante espanhol, Valentim Ruiz, confeiteiro que abriu seu próprio negócio. Foi uma escola, como lembrou João Malagueta, pizzaiolo há mais de 60 anos e dono da Pizzaria Venite e que trabalhou com Valentim.

A pizza então começa a ganhar espaço. Nos anos 1950 várias pizzarias podiam ser encontradas no Brás e algumas fora, como a MonteVerde que introduziu a pizza de massa fina localizada no bairro do Bom Retiro, antigo reduto de italianos. Houve também a pizzaria do Bruno, de Bruno Bertucci, aberta em 1959 e até hoje na família no bairro da Freguesia do Ó. Mas, assim como a comida propriamente dita, a pizza sofreu inovações nos anos 1980. Surgem as pizzas “brotinho”, pequenas pizzas primeiramente servidas na lendária Pizzaria Cristal, em 1981 e que marcou o início dos estabelecimentos com ambientação mais sofisticada. Também são introduzidos “novos sabores”, como frango e catupiry, palmito e outros. É também a explosão dos Jardins,

que recebem cantinas à maneira tradicional, como Á Camorra, e pizzarias sofisticada, como o Gambino.

A velha diferenciação entre comida “do sul”, que se posiciona de modo mais próximo ao universo feminino e comida “do norte” convive agora com outros desdobramentos. Além da pizza que foi extremamente popularizada, outros restaurantes de comida italiana surgem na cidade, muitos voltados à alta gastronomia italiana, como La Vecchia Cucina, aberto em 1987 e já prevendo os novos rumos da cidade para a Zona Sul. Outros abriram por ali alguns anos mais tarde, como o Tartari, o Tatini, todos com cozinha italiana dita de alta gastronomia.

Na esteira desse processo, ressurgem as antigas confeitarias italianas que encontraram um novo sopro de vitalidade e implantaram filiais em *shopping-centres* e em bairros de comércio sofisticado como os Jardins. Nesta trilha, os exemplos são a Dulca, Cristallo, e Di Cunto abrindo seus sabores para além de suas instalações originais, como a Rua Vieira de Carvalho, e Mooca.

Diante desse quadro, os velhos restaurantes até então considerados os “embaixadores” da cozinha italiana são postos de lado, enfrentando enormes dificuldades para manter seus negócios em andamento. Um exemplo desse processo foi contado por Antonio Carlos Marino, proprietário do que foi o restaurante italiano mais antigo da cidade, o Carlino. Instalado na Rua Vieira de Carvalho, viveu seu apogeu nos anos 1970 e 1980, sendo expulso da região ao perder boa parte de sua clientela assustada com a chegada de estabelecimentos destinados aos homossexuais.

Outras manifestações de tristeza foram ouvidas de outros proprietários, sobretudo as dúvidas em relação à continuidade de seus negócios, já que muitos enfrentam enormes dificuldades para manter os restaurantes funcionando. Ainda com pé no passado, esses restaurantes marcaram famílias e gerações e hoje os pais se perguntam o que irão deixar para seus filhos, nutrindo um ressentimento com relação ao público e um desrespeito ao trabalho de seus pais e avós. Para não perder o trem da história, alguns tentam se adaptar aos novos tempos, como o caso da Pizzeria Speranza e da Cantina Roperto.

Permanências e descartes foram configurando a cozinha italiana hoje praticada na cidade que não ignorou a influência determinada pela indústria, pela propaganda, pela saúde, na circulação de pessoas, mercadorias e informações de maneira mais intensa, na valorização da diferença como uma forma de distinção individualizada e apoiada na performance (FINKELSTEIN, 1989). Este último aspecto central para

pensar o papel da comensalidade e suas distintas articulações ao longo da trajetória da cozinha italiana.

Disposta em vários planos, a comida italiana inverteu a relação de desconfiança que se observou com a chegada dos primeiros imigrantes. Ao contrário, criou reconhecimento entre freqüentadores de restaurantes amenizando suas desconfianças. Nesse sentido, o cosmopolitismo que transborda na idéia de *capital gastronômica* que reverbera na mídia, exaltando a presença de mais de quarenta culinárias em restaurantes de São Paulo, esconde sob o epíteto a própria dificuldade em lidar com essa questão.

Como se viu, são *certas* diferenças que se mostram mais apropriadas que outras e, mesmo assim, não deixam de nos levar ao questionamento de como lidar com elas. Um processo, pelo menos na cozinha, de um primeiro distanciamento e desconfiança que lentamente vai diminuindo até tornar-se parte de nós mesmos e para tanto, os restaurantes se mostraram espaços privilegiados para esse encontro, pois reúnem a um só tempo uma gama de diferenças: cozinhas, freqüentadores, tempos, tradições, preparos expostos em seus cardápios degustados pelos seus comensais que apreciam a experiência do comer fora.

### Referências Bibliográficas

- ARRUDA, Maria Arminda. *Metrópole e Cultura*. Bauru, SP; Edusc, 2001.
- BERGHE, Pierre van den. "Ethnic Cuisine: culture in nature". In: **Ethnic and Racial Studies**, volume 7, número 3, 1984.
- BERTONHA, João Fábio. *Os italianos*. São Paulo, Editora Contexto, 2005.
- BOSI, Ecléa. *Memória Sociedade*. São Paulo, Companhia das Letras, 1994.
- BOURDIEU, Pierre. *La distinction*. Paris, Éditions Gallimard, 1979.
- BRUNO, Ernani Silva. *História e tradições da cidade de São Paulo*. São Paulo, Hucitec, volumes 1, 2, e 3, 1991.
- CAPATTI, Alberto. *La cuisine italienne: histoire d'une culture*. Paris, Seuil, 2002.
- CAPATTI, Alberto. "La pizza: Quand lê casse-croute des misérables passe a table...". In: **Autrement. Serie Mutations (1989)**, número 206, 2001.
- CARNEIRO DA CUNHA, Manuela. *Antropologia do Brasil*. São Paulo, Brasiliense/Edusp, 1986.
- CARONE, Edgar. *A evolução industrial de São Paulo (1889-1930)*. São Paulo, Senac, 2001.
- CINOTTO, Simone. "Now that's Italian": Representations of Italian food in American popular magazines, 1950-2000. In: The Italian Academy for Advanced Studies in America. New York, Columbia University, s/d.
- COLBARI, Antonia. "Famalismo e Ética no Trabalho: o legado dos imigrantes italianos para a cultura brasileira". In: **Revista Brasileira de História**, v.17, número 34, 1997.
- CONWAY, Martin. "El inventario de la experiencia: memoria y identidad." In: PAEZ, D.; VALENCIA, J.F.; PENNEBAKER, J.W.; RIMÉ, B. & JODELET, D. (eds). *Memorias colectivas de procesos culturales y políticos*. Universidad del Pais Vasco, 1998.
- COUNIHAN, Carole. *Around the tuscan table*. New York, Routledge, 2004.
- DEAECTO, Marisa Midori. *Comércio e vida urbana na cidade de São Paulo (1889-1930)*. São Paulo, Senac, 2001.
- FAUSTO, Boris (org.). *Fazer a América*. São Paulo, Edusp, 2000.
- FINKELSTEIN, Joanne. *Dinning out*. New York, New York Universtiy Press, 1989.
- FISCHLER, Claude. *L'Homnivore*. Paris, Édition Odile Jacob, 1990.

- FREITAS, Sônia Maria de. *E falam os imigrantes...* Tese de doutorado defendida em 2001. USP/FFLCH.
- FRY, Peter. "Feijoadade e *soul food*: notas sobre manipulação de símbolos étnicos e nacionais". In: **Ensaio de Opinião**, 2+2, Inubia, 1977.
- FUMEY, Gilles. 'Pizza Conneexión. Un séduction transculturelle'. Resenha de livro (Sylvie Sanchez). In: [http://www.café-geo.net/article.php3?id\\_article=1068](http://www.café-geo.net/article.php3?id_article=1068)
- GABACCIA, Donna. *We are what we eat*. Cambridge, Harvard University Press, 1998.
- GIRARDELLI, Davide. "Commodified Identities: The myth of Italian Food in The United States". In: **Journal of Communication Inquiry**, 28:4(October 2004), 303-324.
- GOODY, Jack. *Cooking, cuisine and class*. Cambridge, Cambridge University Press, 1982.
- HALBWACHS, Maurice. *La mémoire collective*. Paris, Albin Michel, 1997.
- HALL, Michael. "Imigrantes na cidade de São Paulo". In: PORTA, Paula (org.). *História da Cidade de São Paulo*. São Paulo, Paz e Terra, 2004.
- HANNER, Ulf. *Cultural complexity*. New York, Columbia University Press, 1992.
- HELSTOSKY, Carol. "Recipe for the nation: reading Italian History through *La Scienza in Cucina* and *La Cucina Futurista*". In: **Food & Foodways**, 11: 113-140, 2003.
- LEMOES, Carlos A. C. *O álbum de Afonso*. São Paulo, Pinacoteca do Estado, 2001.
- LEVENSTEIN, Harvey. *Paradoxo fplenty*. California, University of California Press, 2003.
- LOFEGO, Silvio Luiz. *Memória de uma metrópole: São Paulo na obra de Ernani Silva Bruno*. São Paulo, AnnaBlume/FAPESP, 2004.
- LUPTON, Deborah. "Food, memory and meaning: the symbolic and social nature of food events". In: **The Sociological Review**, vol.42, no. 4, November 1994.
- MAGNANI, José Guilherme C. & TORRES, Lilian de Lucca (orgs.). *Na metrópole*. São Paulo, Edusp, 2000.
- MARTINS, José de Souza. "O migrante brasileiro na São Paulo estrangeira". In: PORTA, Paula (org.). *História da Cidade de São Paulo*. São Paulo, Paz e Terra, 2004.
- MEDINA, Cremilda. *Tchau Itália, Ciao Brasil*. São Paulo, CJE/ECA/USP, 1983.
- MENNELL, Stephen. *All manners of food*. Illinois, University of Illinois Press, 1996.
- MINTZ, Sidney. *Sweetness and Power: The place of sugar in modern history*. New York, Penguin Books, 1985.
- MOURA, Esmeralda Blanco Bolsonaro de. "Imigrantes italianos em São Paulo na passagem para o século XX". In: PRIORE, Mary Del (org.). *Revisão do Paraíso: os brasileiros e o estado em 500 anos de história*. Rio de Janeiro, Campus, 2000.
- OLIVEIRA, Flávia Arlanch Martins de. "Padrões Alimentares em mudança: a cozinha italiana no interior paulista". In: **Revista Brasileira de História**, São Paulo, vol. 26, número 51, p.47-62, 2006.
- PAOLI, Maria Cecília & DUARTE, Adriano. "São Paulo no plural: espaço público e redes de sociabilidade". In: PORTA, Paula. *História da Cidade de São Paulo v.3: a cidade na primeira metade do século XX*. São Paulo, Paz e Terra, 2004.
- PENTEADO, Jacob. *Belenzinho, 1910*. São Paulo, Carrenho Editorial/Narrativa Um, 2003.
- PEREIRA, João Baptista Borges. "Perfis da Italianidade no Brasil". In: MATTOS, Edilene. *A presença de Castello*. São Paulo, Humanitas/FFLCH-USP/Instituto de Estudos Brasileiros, 2003.
- PILCHER, James. *Que vivan los tamales!*. Albuquerque, University of New Mexico Press, 1998.
- PINTO, Maria Inez Machado Borges. "Cotidiano e Sobrevivência: A vida do trabalhador pobre na cidade de São Paulo, 1890 a 1914". Tese de Doutorado apresentada ao Departamento de História da FFLCH-USP, 1984.
- PORTA, Paula. *História da Cidade de São Paulo v.3: a cidade na primeira metade do século XX*. São Paulo, Paz e Terra, 2004.
- POLLACK, Michael. "Memória, Esquecimento, Silêncio". In: **Revista de Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, vol.2, número 3, 1989.
- POLLACK, Michael. "Memória e Identidade Social". In: **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, vol. 5, número 10, p.200-212, 1992.
- RAGO, Margareth. "A invenção do cotidiano na metrópole: sociabilidade e lazer em São Paulo, 1900-1950". In: PORTA, Paula. *História da Cidade de São Paulo v.3: a cidade na primeira metade do século XX*. São Paulo, Paz e Terra, 2004.
- RODRIGUES, Jayme. "Por uma história da alimentação na cidade de São Paulo (décadas de 1920 a 1950)". Artigo apresentado nos Seminários de Pesquisa – Curso de História da Universidade Federal de São Paulo, Campus Guarulhos como resultado das atividades de pós-doutorado realizadas na Faculdade de Saúde Pública da USP entre junho de 2005 e junho de 2006 com financiamento FAPESP.
- SANTOS, Carlos José Ferreira dos. *Nem tudo era italiano: São Paulo e pobreza (1890-1915)*. São Paulo, AnnaBlume/Fapesp, 2003.



- SESSO, Jr. Geraldo. *Retalhos da velha São Paulo*. São Paulo, Maltese, 1995.
- SILVA, Regina Helena Alves da. "São Paulo: A invenção da metrópole". Tese de doutorado em História Social apresentada à FFLCH – USP, 1997.
- SPANG, Rebecca. *The Invention of the restaurant*. Harvard, Harvard University Press, 2000.
- SUTTON, David. *Remembrances of Repasts: an Anthropology of food and memory*. Oxford, berg, 2001.
- TRUZZI, Oswaldo. "Etnias em convívio: o bairro do Bom Retiro em São Paulo". In: **Revista Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, número 28, 2001.
- VAN OTTERLOO, Anneke. "Chinese and Indonesian restaurants and the taste for the exotic food in Neatherlands: a local-global trend." In: CWIERTKA, Katarzyna & WALRAVEN, Boudewijn. *Asian Food: The global and the local*. Honolulu, University of Hawai'i Press, 2001.
- WARDE, Alan & MARTENS, Lydia. "The social and symbolic significance of Ethnic Cuisine in England: New cosmopolitanism and old xenophobia". In: **Sociologisk Arbok**, número 1, 1998.
- WOORTMANN, Ellen. "A árvore da memória". In: **Série Antropologia**, 159, Brasília, 1994.