

LIANA LAGANÁ FERNANDES

**LÍNGUA E ALIMENTAÇÃO: DOIS ELEMENTOS DA
IDENTIDADE ITALIANA EM PEDRINHAS PAULISTA**

**Dissertação apresentada à Faculdade de Filosofia
Letras e Ciências Humanas da Universidade de São
Paulo para a obtenção do título de Mestre.**

Orientadora: Profa. Dra. Loredana de Stauber Caprara

São Paulo

2006

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
FACULDADE DE FILOSOFIA LETRAS E CIÊNCIAS
HUMANAS

LÍNGUA E ALIMENTAÇÃO: DOIS ELEMENTOS DA
IDENTIDADE ITALIANA EM PEDRINHAS PAULISTA

Liana Laganá Fernandes

São Paulo
2006

Ao meu filho Cezar
à minha mãe
e à memória de meu pai

Agradecimentos

Meus sinceros e profundos agradecimentos

à minha orientadora de Mestrado, Prof^a Loredana Caprara que aceitou meu projeto e acreditou na minha capacidade de realizar este trabalho, incentivando-me, com seu pulso firme, nos momentos mais difíceis;

aos imigrantes pedrinhenses pela afabilidade com que me receberam e a Vincenzo Pignataro e sua família pela amizade e apoio prestado;

à Prof^a Giliola Maggio de Castro, por ceder gentilmente as entrevistas por ela colhidas em Pedrinhas Paulista, material que me foi muito útil no decorrer deste trabalho;

ao Prof. João Baptista Borges Pereira pelas sugestões dadas e por disponibilizar-me seus trabalhos inéditos.

RESUMO

O trabalho apresenta uma análise da atual linguagem ligada à alimentação falada por imigrantes italianos em Pedrinhas Paulista, pequena comunidade italiana fundada nos anos '50, localizada no interior do Estado de São Paulo.

Utiliza, para tanto, depoimentos colhidos na própria comunidade em 2002 e em 2005. Os trechos destacados para a pesquisa foram transcritos obedecendo as normas para transcrição do projeto NURC.

Que língua seria mais usada pelos imigrantes quando se trata de referências alimentares: o italiano ou o português? Os italianos mantiveram a tradição da sua gastronomia? Mantiveram o léxico original das suas preparações? Absorveram, em parte ou não, os hábitos alimentares locais e sua terminologia na língua local? Os imigrantes criaram uma interlíngua italiano-dialeto-português?

Essas e outras questões serão levantadas e analisadas no decorrer do trabalho.

Palavras chave: língua italiana – alimentação – Pedrinhas Paulista – imigração italiana - interlíngua

SUMMARY

The present study is an analysis of the language spoken by Italian immigrants living in Pedrinhas Paulista. This small community was founded in the 50's, and is located in rural Sao Paulo state. The analysis utilizes depositions from the community in 2002 and in 2005.

Deposition excerpts chosen for the study were transcribed observing the NURC Project norms. Which language was spoken by the immigrants when discussing nutritional matters: Italian or Portuguese? Did the Italians maintain their gastronomic traditions? Did they change their recipes? Did they acquire local eating habits and their local terminology? If so, did they do it partially or completely? Did the Italian immigrants create an Italian-dialect-Portuguese interlanguage? These and other questions will be raised during the present study.

Key words: Italian language – local eating - Pedrinhas Paulista - Italian immigration - interlanguage

ÍNDICE:

INTRODUÇÃO

1. Tema do trabalho.....	03
2. Caminho percorrido.....	03

CAPÍTULO I

1. Imigração e Aculturação.....	09
2. Apresentação de Pedrinhas e estudos sobre o assunto.....	13

CAPÍTULO II

1. Imigração e cultura italiana.....	18
2. Corpus do trabalho e técnica de transcrição.....	22
3. A linguagem dos imigrantes italianos dos anos 50.....	25
3.1. Alguns conceitos de linguagem.....	25
3.1.1. níveis de linguagem.....	26
3.2. formação da linguagem em Pedrinhas Paulista	28
3.3. Conservação da língua italiana entre os italianos de Pedrinhas e entre os italianos imigrados nas décadas de 1960/1970 em São Paulo.....	35

CAPÍTULO III

1. Alimentos e tradição em Pedrinhas Paulista.....	41
1.1. Alimentos encontrados pelos imigrantes em 1953.....	41
1.2. Criação da tradição.....	46
1.3. Recuperação da identidade.....	52
1.4. Língua e alimentos.....	54
1.4.1. Consumo de carne, símbolo de status.....	57
1.4.2. Consumo de massas, símbolo de tradição.....	61
1.4.3. O pão, alimento por excelência do ocidente, símbolo de religiosidade.....	64
1.5. Adaptações e misturas	67

2. Linguagem da alimentação em Pedrinhas Paulista.....	72
2.1. A permanência do dialeto na linguagem alimentar: possíveis motivos.....	74
2.2. Língua materna, língua aprendida e interlíngua	77
2.3. Análise qualitativa.....	81
2.3.1. Bilingüismo e Interlinguismo na terminologia alimentar:.....	81
2.3.2. Erros gramaticais.....	83
a) uso inadequado do “ci” “si” “se”	83
b) verbos inventados.....	84
c) Flexão de grau.....	85
2.4. Análise quantitativa	87
 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	 94
 BIBLIOGRAFIA.....	 102
 ANEXOS	
1. anexo I - Projeto NURC.....	111
2. anexo II -Transcrições 2000.....	113
3. anexo III – Transcrições 2005.....	129
4. anexo IV - Transcrições de São Paulo.....	148
5. anexo V - Tabela anualpec.....	153
6. anexo VI - Tabela de ocorrências lexicais.....	154
7. anexo VII - Algumas formas dialetais encontradas.....	156
8. anexo VIII – Fotos.....	157

INTRODUÇÃO

1. Tema do trabalho

O presente trabalho propõe-se a verificar a conservação de resquícios de língua italiana, no campo lexical dos alimentos, bem como das adaptações alimentares, de um grupo de italianos que imigraram na década de '50, anos que sucederam à Segunda Grande Guerra. Em consequência do Tratado de Paz entre Brasil e Itália foram liberadas verbas relativas aos bens italianos que foram congelados durante o período bélico. Essas verbas foram destinadas à compra de uma área ainda pouco habitada no interior do Estado de São Paulo, apta para a fundação de uma colônia agrícola administrada por uma Companhia Colonizadora Italiana.

A colônia, denominada Pedrinhas Paulista, em 1953, já estava estruturada em seus elementos básicos para receber o grupo composto inicialmente por 143 famílias de imigrantes, em maioria camponeses, acompanhadas por um Padre, que provinham de várias regiões da Itália e falavam principalmente seu dialeto.

2. Caminho percorrido

A escolha do tema deste trabalho foi um processo demorado, pois unir conhecimentos de nutrição com letras italianas não é tarefa fácil. Mesmo assim, embora

formada em nutrição, decidi ingressar no curso de pós-graduação em italiano, apresentando um projeto sobre fala e comida.

No curso de italiano, o assunto já estava sendo estudado numa tese de doutorado, que abordava a terminologia alimentar das massas e os italianismos alimentares no Brasil, pela professora Paola Baccin.

Ingressei nessa empreitada dos estudos lingüísticos relacionados aos alimentos e, mesmo tendo feito diversas pesquisas em livros de receitas e alimentação de várias regiões da Itália, não encontrava um viés satisfatório, com consistência suficiente para embasar uma dissertação de mestrado.

Tive de passar por um período de adaptação, cursando matérias da graduação para aprimorar meus conhecimentos em gramática, língua e literatura italiana e, só depois, comecei a fazer os cursos do programa de pós-graduação sugeridos pela minha orientadora.

Cursei a disciplina “Lexicologia, Lexicografia, Terminologia: Teorias e Práticas” e as aulas dos cursos mais específicos diretamente ligados ao assunto da pesquisa como: “O italiano Medianamente Formalizado” e “O Italiano dos Imigrados: Língua materna ou Língua Inventada? A Experiência de Pedrinhas Paulista”, além de uma disciplina dentro da área de Saúde Pública, “Introdução à Investigação Científica em Alimentos, Nutrição e Saúde Pública”. Através desses cursos, de um semestre de duração cada um, pude obter embasamento para desenvolver e apresentar minha pesquisa.

No momento em que “fui apresentada” a Pedrinhas Paulista, no curso *O italiano dos Imigrados: Língua Materna ou Língua Inventada? A Experiência de Pedrinhas Paulista*, ministrado pela professora Giliola Maggio de Castro, me entusiasmei com a possibilidade de fazer uma pesquisa com imigrantes. A leitura do livro do professor João Baptista Borges Pereira, “Italianos no Mundo Rural Paulista”, iluminou meu caminho,

acenando para o fato de que a questão alimentar representa um forte traço cultural e que, na fase de implantação da colônia, os imigrantes passaram por muitas e dolorosas adaptações, inclusive em relação à língua e aos alimentos.

Apresentei a idéia de fazer uma pesquisa lingüística da alimentação em Pedrinhas Paulista para a minha orientadora e ela aprovou.

A escolha de trabalhar com imigrantes italianos não se deu por acaso, mas teve relação com as minhas questões pessoais. Como filha de mãe italiana e de pai brasileiro, desde cedo comecei a perceber as diferenças de língua e de comidas no ambiente ao meu redor. No momento da escolha pela profissão, me inscrevi em dois vestibulares, o de nutrição e o de letras, língua italiana. Ingressei em ambos, mas por motivos situacionais só pude concluir a Faculdade de Nutrição, matéria pela qual naquele momento meu interesse era maior.

Depois de dez anos envolvida com minha vida profissional como nutricionista, me senti compelida a terminar o que havia começado e a retomar os estudos de língua italiana. Pensei em usar os conhecimentos adquiridos na graduação, mas com a maturidade necessária para enfrentar uma nova etapa. Não seria o caso de fazer um novo curso de graduação, mas aprofundar meus conhecimentos de nutrição e lingüísticos no curso de pós-graduação.

Aprendi a língua italiana no colégio Dante Alighieri e no âmbito familiar, convivendo com minha mãe, minha avó italiana e meus parentes da Itália. Durante minha formação em Nutrição, as questões ligadas aos hábitos alimentares das diferentes etnias sempre me causaram interesse, e minha ascendência permitiu que eu convivesse diretamente com preparações típicas italianas, em casa e também em minhas visitas a parentes na Itália.

A ciência da Nutrição oferece uma série de possibilidades de aprofundamento em especialidades de estudo, desde a nutrição em si, dietoterapia em hospitais ou consultórios, educação alimentar em escolas, nutrição em Saúde Pública para comunidades ou creches e nutrição do esportista, bem como estudar os hábitos alimentares brasileiros e de povos diferentes. Este último assunto era o mais que me atraía. O pesquisador da área de nutrição não encontra fronteiras, ou não deveria encontrá-las, na medida em que se envolve com um tema voltado ao estudo dos hábitos alimentares de comunidades ou etnias, tal a íntima relação entre “comida” e “povo”. Cada comunidade expressa sua cultura e suas raízes através da escolha e disponibilidade de alimentos, bem como de rituais de preparação dos mesmos, o que podemos chamar de “culinária”.

Dois elos ligam um indivíduo à sua origem: o aprendizado da língua materna e a comida que se está acostumado a comer na infância. Ambos são preservadores da identidade social e étnica de um adulto (Visser 1998: p.41). Refletindo sobre essas observações, resolvi desenvolver um trabalho sobre a língua e a comida de um grupo de imigrantes italianos.

Pedi autorização à Profa. Giliola Maggio de Castro para utilizar o material com depoimentos gravados por ela em italiano, composto por 45 entrevistas a moradores de Pedrinhas Paulista, recolhidas 50 anos após a fundação do núcleo colonial. Dei início, com um grupo de alunos da professora, ao processo de transcrição das fitas, dando ênfase aos trechos de interesse para o meu trabalho a respeito da alimentação dos imigrantes de Pedrinhas Paulista. Também, atualmente, participo do grupo de transcrição do CNPq, que a mesma professora coordena.

Ainda assim, havia a necessidade de coletar dados específicos para desenvolver minha pesquisa. Em 2005 estive em Pedrinhas entrevistando mulheres imigrantes com

perguntas dirigidas diretamente à alimentação e suas receitas e então, pude perceber a abrangência do item “comida”, tanto na preservação dos costumes tradicionais importados da Itália, quanto nas adaptações realizadas em solo brasileiro. A linguagem usada por elas seria também alvo de análise. Ao chegar à cidade fui recebida com muito carinho e à medida que eu ia conhecendo as pessoas, cujas vozes eu ouvira nas fitas durante as primeiras transcrições, sentia a importância do trabalho de campo e do contato direto, pois as vozes foram tomando corpo em carne e osso, em rostos, em sorrisos, em sentimentos vivos.

Minha mãe, imigrante italiana, me acompanhou nessa viagem, e esse fato se tornou fundamental para eu poder imergir mais profundamente – e de forma não artificial - no cotidiano dos pedrinhenses. Esse contato “real” se deu no momento em que uma das entrevistadas usou palavras de seu dialeto regional calabrês e minha mãe se reconheceu e se emocionou, ao lembrar da sua vivência na Itália. Essa forte identificação se deu também no momento em que trocávamos experiências e recordações sobre músicas antigas italianas e os festivais de *San Remo*. Daí para frente, passei do *status* de pesquisadora para uma condição de igualdade, em que experiências foram trocadas, de imigrante para imigrante. Eu mesma senti a força de minhas raízes, de uma forma muito especial: alguns encontros se davam à mesa – na melhor tradição italiana - com comida farta e deliciosa, o que não podia estar mais adequado para o tipo do trabalho que proponho.

Quebrada essa fronteira que separa entrevistador de entrevistado, as conversas se deram sem a preocupação de manter uma formalidade, o que facilitou a coleta de dados lingüísticos.

Infelizmente não pude comparecer às festas típicas de Pedrinhas, que reproduzem a tradição italiana, através das músicas, comidas e danças, mas pude ver através de vídeo como tudo é muito cuidado.

Visitei o Museu de Pedrinhas, inaugurado recentemente - em 7 de agosto de 2003 – que reúne objetos antigos da época da colonização, recuperados e cuidadosamente organizados pela Prefeitura: ferramentas agrícolas dos heróicos pioneiros e colonizadores, as pequenas camas e mesinhas com os pratos usados no jardim da infância da época, cama com estrado de rede de ferro fornecida pela Companhia, fogões, moedores de café, lençóis bordados, carteirinhas da biblioteca, mesa de parto da enfermaria e muitos outros objetos recolhidos de porta em porta e que hoje compõem um rico acervo histórico ao lado de muitas fotos do início da colônia.

O ponto culminante dessa minha viagem se deu no dia de Finados, quando pude observar os italianos na missa realizada dentro do cemitério, numa celebração que retrata a realidade do cotidiano dos moradores mais do que qualquer festa típica. Ouvi dialetos, italiano, português; vi senhoras apoiadas nos mais jovens para se locomover, grupos de senhores se formando para ouvir a benção do padre, mas também para se cumprimentarem e compartilharem a mesma dor, a dor da perda de entes queridos, fundadores da colônia.

Gravei entrevistas com mulheres de diferentes faixas etárias de diversas regiões da Itália, imigrantes e filhas de imigrantes, e na volta a São Paulo dei início ao processo de transcrição desse novo material de pesquisa, conteúdo que corresponde diretamente ao meu foco de trabalho e sobre o qual vou desenvolver esta dissertação.

CAPÍTULO I

1. Imigração e aculturação

Os fenômenos lingüísticos, tratados neste trabalho, estão ligados à situação da imigração italiana no período que se seguiu à Segunda Guerra Mundial e, para tanto, é necessário estabelecer algumas premissas a fim de esclarecer o raciocínio que fundamenta o nosso discurso sobre a aculturação que se deu entre os italianos emigrados para Pedrinhas Paulista e o povo brasileiro, focalizando alimentação e léxico correspondente.

O conceito de aculturação já foi largamente discutido por pesquisadores e seus pares na década de '50 e o nosso trabalho utilizará o termo aculturação no sentido em que o define Seppilli, ou seja:

“Il termine acculturazione viene usato nelle scienze storico-sociali, e in modo specifico in quelle antropologiche, per indicare genericamente ogni tipo di processo di interazione che si determina fra più culture quando esse entrano fra loro in una qualche forma di reciproco contatto” (Seppilli -2002: 09)

Algumas situações facilitaram e intensificaram o contato entre culturas diferentes, são elas:

- contato estabelecido entre populações culturalmente heterogêneas separadas por fronteiras;

- ingresso de indivíduos portadores de uma determinada cultura em um contexto social/ territorial totalmente diferente;

- contatos entre indivíduos culturalmente diferentes e de várias origens, em territórios de alta visitação humana como portos e santuários;

- interação cultural à distância através da mídia, especialmente nos tempos atuais de globalização, pelo enorme salto da tecnologia em telecomunicações e Internet. Isso possibilitou aos indivíduos de culturas diferentes o acesso aos instrumentos de comunicação, conhecer e absorver sistemas culturais diversos, especialmente culturas de países considerados de maior poder, de maior prestígio econômico-social.

Cada uma dessas situações facilita o contato entre indivíduos e suas culturas, possibilitando entre eles a absorção de hábitos. A intensidade e o êxito do processo aculturativo depende de vários fatores envolvidos como: a duração do contato entre os indivíduos; número de indivíduos envolvidos; o tipo do sistema social; a hegemonia e o poder dos indivíduos e das culturas.

Um dos motivos causadores de maior impacto ao processo de aculturação foi o fenômeno migratório. Um grande contingente populacional europeu imigrou em busca de oportunidade de trabalho. Tiveram como destino países em crescimento econômico e populacional como Estados Unidos, Austrália, Argentina, Canadá e Brasil. No caso do Brasil, um país já marcado pela plurietnia, onde índios, negros e portugueses compartilhavam o território - não na mesma proporção nem na mesma situação econômico-social como já se sabe - a eles se somaram outros povos brancos: os conquistadores holandeses que no séc XVII ocuparam o nordeste brasileiro, portugueses imigrantes e, já no séc XIX e XX, povos de várias etnias européias. No começo do século passado o país começou a receber uma boa proporção de asiáticos e imigrantes de mais de 60 países,

sendo os mais expressivos os povos italianos, espanhóis, alemães, austríacos, russos, sírio-libaneses, iugoslavos, franceses, húngaros, belgas, suecos, tchecos e judeus (Borges Pereira: 1985).

Todos os estudos relativos à imigração de europeus viram nisso uma manobra favorável à crescente necessidade de ocupar o território e branquear a população, isso particularmente no período que foi denominado de “primeira grande imigração”. O processo de integração social entre os imigrantes foi facilitado, em maior ou menor grau, e dependeu de fatores como: 1) receptibilidade da sociedade aos de fora, 2) compatibilidade entre a sociedade acolhedora e o grupo acolhido e 3) dimensões sociais e culturais implícitas no processo.

Os italianos da primeira leva de imigração foram recebidos como grupos de agricultores a partir de 1875, quando representaram o maior contingente imigratório do período. Dois modelos imigratórios se evidenciaram: o primeiro para substituir, como assalariados, a mão de obra escrava nas fazendas, espalhando os italianos pelas grandes plantações de café; e o segundo em forma de núcleos coloniais estabelecidos em espaços relativamente desabitados em que, já nesse período, os imigrantes começavam a criar uma espécie de territorialidade étnica italiana, cultivando e recriando a sua cultura original e sua expressão lingüística. (Prado:1942)

A situação da imigração dos italianos de Pedrinhas Paulista, já em outro momento, no segundo pós-guerra, foi semelhante a esse segundo modelo, pois vieram para cultivar terras isoladas em espaços semi-desabitados. Retomaremos o assunto mais adiante.

A segunda grande emigração italiana ocorreu após o fim da segunda guerra mundial, na metade do séc. XX.

A Itália destruída pela guerra, em situação política e econômica difícil, estava procurando se reconstruir, mas não podia oferecer trabalho para todos os cidadãos. A solução para combater escassez de trabalho e de capital, mais uma vez seria a emigração. A retomada da emigração foi facilitada pela política governamental italiana. Muitos italianos emigraram para países europeus, mas uma grande corrente canalizou-se em itinerários transatlânticos. Além dos italianos, no mesmo período e pelas mesmas razões, chegaram ao Brasil, alemães e povos da Europa Oriental e do Oriente Médio. Em meados de 1950 o governo brasileiro ajustou acordos políticos com países da Europa para estimular a recepção de imigrantes. Os tratados de colaboração econômica garantiam ao mesmo tempo obtenção de mão de obra pelo país hospedeiro e remessa de capital para o país de origem. Consideremos os italianos:

“Na pátria, o trabalhador que se transferisse para além-mar representaria, com a sua ausência, um consumidor a menos e, com as suas remessas de divisas, um produtor a mais.” (Trento, 1989: 405).

Havia nesse período três tipos de acordos imigratórios: 1) individual, em que o italiano esperava a chamada de acordo com a oferta de trabalho, 2) de colonização agrícola, em que os italianos serviriam de mão de obra nas fazendas e 3) em grupos, em que famílias inteiras eram transferidas para criação de colônias agrícolas subvencionadas.

Segundo Trento, a última iniciativa teve maior êxito econômico por concentrar todos os esforços dos acordos imigratórios, apoiado pelo decreto-lei 6117 - sancionado pelo governo brasileiro - que regulamentava a formação de núcleos coloniais destinados a receber e fixar, na qualidade de proprietários, não só trabalhadores rurais brasileiros mas também um grande contingente de estrangeiros. Houve várias ofertas de colonização

agrícola aos italianos em diversas regiões do Brasil, alguns estados chegaram a oferecer gratuitamente terras aos colonos, o que induziu a chegada de um grande número de agricultores italianos.

Houve também que se pensar em como resolver o problema dos bens italianos retidos pelo governo brasileiro durante a guerra. Estabeleceu-se que a restituição seria feita, mas o dinheiro não poderia sair do território brasileiro e que deveria servir para facilitar a imigração de agricultores e a colonização de terras férteis, porém ociosas.

Duas comissões técnicas italianas foram formadas e subsidiadas pelo ECA – *Economic Cooperation Administration* - e tinham como finalidade avaliar as condições de viabilizar a ocupação de território por imigrantes.

2. Apresentação de Pedrinhas e estudos sobre o assunto

Após várias medidas governamentais, tanto de um país como de outro, para atrair imigrantes italianos e algumas visitas dos peritos italianos em missões, para avaliar a viabilidade de se fundar colônias italianas no Brasil, finalmente criou-se uma situação estável que possibilitou o tipo de imigração com grupos de famílias que se concentrariam em colônias agrícolas onde os lotes, assim como as despesas com a viagem, inicialmente subvencionados pela Companhia, seriam vendidos em prestações aos colonos.

Para tanto, os peritos procuravam terras com qualidade para plantio em posição geográfica favorável, onde houvesse vias de acesso para escoamento de produção e em proximidade a centros urbanos. Pedrinhas, então um pequeno arraial com algumas famílias

agrícolas nativas, próximo de Assis, na região oeste do Estado de São Paulo, se apresentou como uma região favorecida para o tipo de colonização desejada e foi apontada como ideal.

Com a aprovação da liberação dos bens italianos no território brasileiro, em 8 de outubro de 1950, foi constituída a Companhia Brasileira de Colonização e Imigração Italiana - com sede no Rio de Janeiro e em São Paulo - que começou o trabalho de preparação da colônia.

Em 1953, os imigrantes começaram a chegar e se instalar em lotes pré-determinados e organizados pela Companhia, que transformou as fazendas em terreno apropriado para a lavoura e construção de um núcleo urbano, de casas residenciais, comerciais e de serviço público para suprir as necessidades iniciais dos colonos. Dentro desta organização, os italianos encontraram-se em um ambiente diferente daquele em que viviam na Itália e se viram obrigados a adaptar-se ao clima, ao ambiente, à língua falada por brasileiros e aos alimentos encontrados na nova terra.

Os processos sociais e culturais envolvidos na fixação deste grupo de imigrantes foram estudados já desde o início da criação da colônia e foram apresentados em livros e trabalhos. Uma investigação importante e pioneira sobre o assunto feita pelo prof. João Baptista Borges Pereira colheu aspectos fundamentais da colônia ainda em fase de fundação. Iniciada em 1960 e que somente em 1974 a pesquisa foi publicada com o título - *Italianos no Mundo Rural Paulista* e reeditada em 2003. Nas palavras do próprio autor a pesquisa:

“teve como alvo a compreensão do processo [...] que envolve um grupo de imigrantes, quando, em seu deslocamento espacial, se vê na contingência de enfrentar, com seus recursos culturais de origem, uma

nova realidade, que é, ao mesmo tempo, físico-geográfica, demográfica, social e cultural”. (Borges Pereira, 2003: 23)

A comunidade de Pedrinhas Paulista representa um núcleo de interesse de estudos sociais, culturais e lingüísticos porque os italianos ali radicados ao chegarem viram-se obrigados a adaptar-se ao clima, ao ambiente, à língua falada por brasileiros e aos alimentos encontrados nesta nova terra. Mas mesmo com toda a dificuldade encontrada em um ambiente diferente daquele em que viviam até a transferência de pátria, sempre conservaram o forte desejo de manter os costumes trazidos da península. Os fatos que aqui nos interessam, ligados à língua e alimentação, fazem parte do social e do cultural, incluindo, de maneira específica, os aspectos lingüísticos, pois é através da língua que se dá o intercâmbio entre culturas, e através das palavras se nomeiam as coisas que nos circundam e formam o nosso cotidiano, inclusive as palavras ligadas à alimentação.

O professor João Baptista entra no cotidiano das pessoas recém-chegadas à colônia, para as quais a estranheza de viver no novo ambiente se revelava nas pequenas coisas de todos os dias como comer, cuidar da casa e trabalhar os campos. Assiste diretamente esse drama, por isso seu testemunho é fundamental para qualquer pesquisa posterior sobre Pedrinhas, referência obrigatória, como tem acontecido, para todos os outros trabalhos realizados em Pedrinhas. É o próprio autor, aliás, a indicar isso na sua introdução, ao dizer que:

“é claro que o presente estudo poderia dar contribuições mais substanciais na medida em que pudesse seguir o desdobrar dessa marcha aculturativa. Isso equivaleria, porém, a dedicar a vida a seguir o

desenrolar do processo. Empresa difícil, mas não impossível.” (Borges Pereira, 1974: 05).

O fato de ter sido Pedrinhas objeto de outros estudos, que retomaram e ampliaram as sugestões iniciais do professor João Baptista, mostrou que não se tratou realmente de uma empresa impossível. O processo de aculturação em Pedrinhas continua suscitando interesse, sob os mais diversos aspectos.

Pelo grande número de estudos realizados na colônia consideramos que Pedrinhas Paulista representa, até o momento, a comunidade de imigrantes que mais recebeu pesquisadores, chegando a ser objeto de estudo para teses de doutorado e tema para diversos artigos publicados por revistas do Departamento de Letras da USP. Veremos a seguir o elenco das pesquisas a respeito da colônia:

- 1966 - *Italianos no Mundo Rural Paulista*. Tese de livre-docência do professor João Baptista Borges Pereira. Obteve prêmio “Governador do Estado” em 1974. Publicada pela ed. Pioneira e reeditada em 2002 pela Edusp.
- 1967 - *Organização Social e Educação Escolarizada numa Comunidade de Imigrantes Italianos e seus descendentes*. Tese de doutorado de José Fernando Martins Bonilha, sob a orientação do prof. Florestan Fernandes. Publicada em 1970.
- 1969 - *As Colônias Bastos e Pedrinhas, Estudo Comparativo de Geografia Agrária*. Tese de doutorado de Fernando Fonseca Salgado, sob a orientação do prof. Pasquale Petrone, apresentada à Faculdade de Presidente Prudente do Departamento de Geografia da USP e publicada em 1971.
- 1997 - *O cooperativismo no Vale do Paranapanema. Estudo das cooperativas: Riograndense, Agropecuária de Pedrinhas Paulista e Coopermota (1980- 1995)*. Tese de

doutorado de Luís de Castro Junior sob orientação da Prof^a Maria do Carmo Sampaio di Creddo, do programa de pós Graduação de história da UNESP de Assis.

- 1997 - *Núcleo de Pedrinhas: identidade, história e cultura material*. Dissertação de mestrado de Silvana Cristina Oliveira Muniz, sob orientação do Prof. Pedro Paulo Abreu Funari, do programa de pós-graduação em história da UNESP de Assis.

- 2000 - *Menina, Menina! Storie da un'oasi italiana in Brasile, Pedrinhas 1951-1991*. Tese de doutorado de Michele Petochi, sob orientação dos professores Stabili e Flores, do programa de pós-graduação em letras da Università degli studi Roma Tre, na Itália. Estudo que relata a transformação e adaptação da língua italiana do momento da criação da colônia até a emancipação para Distrito.

- 2000 - *Pedrinhas Paulista: Memória e Invenção*. Tese de doutorado apresentada pela prof. Giliola Maggio de Castro, sob a orientação da Prof. Liliana Laganà, do programa de pós-graduação de Geografia da USP.

- 2003 – *Eles Fizeram a América! A saga dos Imigrantes Italianos de Pedrinhas Paulista*. Dissertação de mestrado de Danusa Rodrigues Alcades sob orientação da Prof^a. Ester Kominsky – UNESP de Marília.

- 2005 - *Terra Nostra em Mudança: identidade étnica, identidade religiosa e pluralismo religioso numa comunidade italiana do interior paulista*. Dissertação de mestrado de Mariovaldo Gouveia, sob orientação do Prof. João Baptista Borges Pereira, do Programa de pós-graduação da Universidade Presbiteriana Mackenzie.

CAPÍTULO II

1. Imigração e cultura

Meu interesse pelo aspecto alimentar no processo de aculturação de imigrantes, especialmente dos fixados em Pedrinhas, prende-se não só à minha formação profissional, sendo eu graduada em Ciências da Nutrição, mas ao fato de considerar o ato de comer, um dos traços fundamentais da cultura italiana, como bem ressaltou Fabiano Della Bona em seu trabalho *Literatura Italiana e Gastronomia: Um Diálogo Interdisciplinar*. Diz o autor:

“Talvez nenhum outro povo dedique tanto tempo e dê tanta importância ao ato de comer como os italianos [...]. Comer, para um italiano, é muito mais do que um ato meramente fisiológico. Ao sentar à mesa, a preocupação de um italiano não é somente a de satisfazer seu paladar. A comensalidade, o ritual quase sagrado da companhia e da preocupação com a qualidade, procedência e “genuinidade” dos alimentos também o preocupam. Sem falar no próprio ato de prepará-los, que em si já pressupõe práticas também muito rituais, todas elas permeadas de tradições que afundam suas raízes em tempos muito remotos. Não se pode ignorar todas as influências que as culturas estrangeiras que dominaram o território italiano exerceram sobre os mais diversos aspectos da vida italiana, e a cozinha, obviamente, não ficou de lado” (Della Bona, 2003: 03).

Se, como ressalta o autor, a cozinha italiana sofreu, ao longo dos séculos, variadas influências estrangeiras dos povos que dominaram o território italiano, sendo, portanto, fruto de variadas culturas, que ainda se fazem sentir de maneira marcante nas profundas diferenciações regionais e locais, como se dará a aculturação no contato com outra cultura, quando os italianos chegam, como imigrantes, em novas terras? Se para o italiano comer é tão importante, a ponto de ser - como de resto acontece com muitas culturas - um dos aspectos fundamentais ligados à própria identidade, como terá sido o trauma vivido pelos que emigraram, arrancados fora de suas origens e do seu meio, ao perderem contato com aqueles alimentos a que estavam acostumados? De que maneira superaram (os que superaram, pois muitos abandonaram a colônia Pedrinhas ainda no início, como bem relata o trabalho de João Baptista) a forte “saudade” causada pela ausência, não só das paisagens costumeiras, mas também da comida cotidiana, ao chegarem num país com características físico-climáticas e gêneros alimentícios totalmente diferentes daqueles deixados na terra natal? Sendo os imigrantes de Pedrinhas provenientes de diversas regiões da Itália (e portadores, portanto de significativas diferenças regionais) teria acontecido, como aconteceu com a língua, uma generalizada ‘uniformização’ entre os italianos das mais variadas procedências, a ser contraposta aos padrões alimentares do local a que chegavam, tendo que recorrer forçosamente aos alimentos que tinham à disposição? Essas são algumas das questões que serão levantadas ao se enfrentar este estudo sobre a influência italiana na alimentação em Pedrinhas, questões que acompanham a mesma problemática da língua falada.

Não se trata, neste trabalho, de aprofundar a questão tão importante e fundamental da alimentação, especialmente para um povo, como o italiano, para quem o “comer” se reveste de uma importância particular, sendo um dos traços fundamentais de sua cultura,

mas trata-se de reconhecer nas palavras dos imigrados quais foram os traumas ligados à alimentação, no momento do transplante para a nova terra, e como se deu a posterior adaptação ao novo meio, até a criação de uma forma de alimentação, em que se misturaram: a tradição trazida da pátria deixada, a utilização de novos ingredientes e a assimilação de hábitos alimentares dos habitantes nativos.

Meu trabalho também tem como objetivo analisar a terminologia alimentar da língua italiana ainda em uso pelos imigrantes na colônia Pedrinhas e aprofundar os aspectos que dizem respeito aos hábitos alimentares e à língua falada. Poucos trabalhos nesta linha foram publicados, muito provavelmente pela interdisciplinaridade que envolve tal tipo de pesquisa. O desafio é realizar um trabalho sob esse enfoque, que até agora foi marginalmente citado nas pesquisas realizadas anteriormente nesta comunidade. As dificuldades iniciais encontradas pelos imigrantes italianos em Pedrinhas foram objeto de algumas considerações por parte do professor João Baptista, não sendo seu objeto específico de estudo. No entanto os depoimentos por ele recolhidos diretamente dos imigrantes são muito interessantes para captar o trauma que significou o primeiro contato com a nova terra. Diz ele:

“Por fim, nesta ordem de considerações em torno das reações do imigrante a estímulos derivados dos quadros naturais, cabe lugar de destaque às referências à alimentação. Nas confissões dos colonos são corriqueiras as observações a respeito do ‘cheiro e do gosto diferentes e desagradáveis dos alimentos’. Este trecho, extraído da história de vida de uma camponesa proveniente da região central italiana (Lazio), exemplifica, com riqueza de detalhes, as reações do italiano perante tal situação: ‘Chegamos nas Pedrinha, numa sexta feira, em 1952. Fazia muito calor. Nossa casa estava quase totalmente coberta de mato. Tinha

mato até na porta de entrada. Fui ao poço tomar água. Antes de beber já comecei a chorar, pois sabia que a água tinha cheiro e gosto diferentes. No começo, a água não matava a sede. Alguns dias depois, uma vizinha presenteou-me com um mamão e um abacaxi. Fiquei com o estômago enjoado só de sentir o cheiro das frutas. As crianças comeram e disseram que o mamão tinha gosto de ‘coisa podre’. Acho que só depois de muito tempo foi que comecei a comer certas frutas. De banana, até hoje, eu não suporto o gosto. Nem a laranja daqui era gostosa como as da Itália. No começo eu comia certas coisas, tapando o nariz, sem respirar: o cheiro era pior que o gosto. Hoje, quase não sinto a diferença”(Borges Pereira, 1974: 51)

Este dramático depoimento, em que, para comer (e portanto se alimentar e manter a vida) a pessoa ‘deixa de respirar’, é extremamente significativo do padecimento sofrido pelos imigrantes em seus primeiros contatos com a diversidade da terra. No entanto outros depoimentos, também recolhidos pelo professor João Baptista, falam de um progressivo aprender a cozinhar com as vizinhas brasileiras, incorporando alimentos novos, como a carne de boi, que nunca fora alimento freqüente na terra de origem:

“Eu punha bastante alho e cebola para disfarçar o gosto e o cheiro da comida. A carne me deu muito trabalho. Na Itália só se comia carne de vitela; era macia e fácil de cozinhar. Aqui a carne é de boi velho. Eu não sabia como fazer. Fui à casa de um brasileiro. Junto com outras mulheres italianas, e lá aprendemos a fazer o bife, do jeito brasileiro. Não é difícil, e é até gostoso. Meu marido outro dia me disse que quer voltar à Itália só para comer carne de vitela. Eu já me acostumei tanto com a carne de boi velho que nem sei mais que gosto tem a da vitela” (Borges Pereira, 1973: 51).

Estas últimas observações são importantes para entender o processo de aculturação, pois ao lado de um “aprendizado” existe um “esquecimento” - e existe também a percepção das diferenças - que se realiza em todos os âmbitos da vida cultural (desde o alimentar ao lingüístico) e que será a base para a criação de algo novo.

2. Corpus do trabalho e técnica de transcrição

O professor Borges Pereira não se preocupa diretamente com o estudo lingüístico e as citações dos depoimentos dos italianos que encontramos na sua obra são relatadas em português correto e fluente e não na linguagem real que essas pessoas podiam usar. No nosso caso, apresentaremos os depoimentos em italiano, ou, para sermos mais exatos, numa “língua” que tem por base o italiano. A transcrição reproduz a língua falada em todas as suas características e irregularidades, embora ciente de que esse modo poderá chocar quem não está acostumado à leitura de transcrições, consideramos que é a melhor forma de mostrarmos não apenas o que, em Pedrinhas após 50 anos, sobrou das tradições alimentares italianas, mas também mostrar o que os pedrinhenses ainda lembram da língua italiana quando falam do que lhes diz respeito.

Uma intensa pesquisa de campo, realizada pela Profª. Giliola Maggio de Castro do Departamento de Italiano da USP, fornecerá parte do *corpus*. São depoimentos de imigrantes colhidos no período de 1998 a 2000, nos quais os entrevistados relatam suas impressões, angústias e alegrias do momento da chegada ao Brasil e suas adaptações à nova terra. Quase todos os depoimentos contêm informações interessantes relativas à

alimentação, o que me possibilitou sua utilização. Mas uma nova pesquisa se fez necessária e fui buscar em Pedrinhas dados relativos à alimentação e suas preparações. Entrevistei mulheres italianas e pedi para que me explicassem o procedimento de cada etapa das preparações dos pratos típicos da região de origem. Consegui receitas das mais variadas, o que enriqueceu meu *corpus*, permitindo uma análise específica para o presente estudo.

Usamos para o processo de transcrição o modelo do NURC (anexo 1), mas foi necessário criar algumas regras adicionais que foram adaptadas para este trabalho, por se tratar de um estudo inédito sobre língua (que envolve italiano e português) e alimentação (que envolve hábitos alimentares) e tivemos que preservar alguns termos criados pelos italianos que misturam as duas línguas. No nosso caso, apresentaremos os depoimentos em italiano, ou, para sermos mais exatos, numa “língua” que tem por base o italiano.

O instrumento que permite chegar o mais perto possível do discurso genuíno do falante são as normas de transcrições do NURC utilizadas: prolongamento de vogal (:::), truncamentos (/), etc. Esses sinais específicos do projeto NURC ultrapassam os sinais gráficos que o falante alfabetizado utiliza quando escreve, como: acentos agudos, circunflexos e til. No “arquivo sonoro” como é chamando pelos próprios autores do NURC, as marcações de transcrição propostas permitem que o que foi realizado no plano sonoro seja materializado aos olhos do leitor. Após compreender o funcionamento de cada sinal proposto e ao ler um trecho de transcrição consegue-se chegar muito perto da linguagem oral ali manifestada.

Evidentemente existe, na linguagem oral, um complemento de comunicação de atividade não verbalizada através de signos como gestos e expressões faciais do falante, que se perdem no processo de reprodução em áudio.

Para a proposta desta análise a falta desses elementos lingüísticos não verbais nas transcrições não fará diferença.

Quando o discurso oral é passado para o formato de texto outro signo da comunicação é abandonado: a entonação da voz do falante. Consideraremos a marcação gráfica (NURC) com letras maiúsculas para indicar alteração emocional, quando o falante eleva o tom de voz.

Esses sinais de transcrição - como colocar letras em maiúsculo para acenar que o falante elevou a voz - têm como finalidade enfatizar a palavra: por exemplo quando ele eleva o tom de voz ao dizer *banane*, a expressão gráfica dessa palavra dentro desse contexto será *BANANE*. E quando o entrevistado desejar enfatizar algum fonema, naturalmente ele o fará pronunciando-o pausadamente, a imagem gráfica para esse fonema será representado separando-o por sílabas assim: BA-NA-NE.

Essa manobra da transcrição é suficiente para identificar o grau de afetividade que o falante italiano tem com a comida. Vamos considerar que BA-NA-NE é sinal gráfico que expressa um maior grau de afetividade possível numa transcrição, quando o falante elevou o tom de voz e teve o cuidado de pronunciar pausadamente.

É de conhecimento comum que muitas palavras italianas entraram para o vocabulário português porém com modificações em sua escrita (morfológicas e sintáticas), como por exemplo: lasanha e *lasagna*. Por se tratar da análise do léxico alimentar, preferi utilizar a grafia italiana da palavra como se eles estivessem falando: *lasagna*.

Por se tratar de uma linguagem oral, na qual se notam pronúncias diferentes, o processo de transcrição das entrevistas precisou de uma definição em relação às diferenças fonéticas como por exemplo: “*mamon*” registramos como mamão, “*feijon*” como feijão, etc. Nesse caso, mantivemos a palavra em português que é o que a pessoa queria dizer,

desconsiderando suas limitações de pronúncia. Por outro lado, foram mantidas as consoantes duplas para os casos das palavras “criadas”, para preservar sua formação fonética no caso da pronúncia ser muito marcada.

3. A linguagem dos imigrantes italianos dos anos 50

3.1. Alguns conceitos de linguagem

Cada indivíduo tem certo número de elementos lingüísticos memorizados que permitem a comunicação. A linguagem humana é fruto da capacidade do homem de comunicar-se com seus semelhantes através de signos verbais, num sistema compreendendo léxico e todas as regras gramaticais; foi aprendido em casa e no meio social, existe na consciência de cada indivíduo, que tem liberdade de combinar os signos e utilizá-los para elaborar sua mensagem e organizar os pensamentos. (Barbosa, 1995)

Para ter uma idéia mais clara do assunto, consideramos os dicionários médios em uso no Brasil e na Itália. O *Novo Aurélio* de 1999 registra 435 mil verbetes, locuções e definições abrangendo “todas as áreas do conhecimento”. O *Zingarelli* de 1983 apresenta 127 mil verbetes relativos principalmente à tradição literária. Nos anos do pós guerra, o *Novo Palazzi* registra 64 mil verbetes de tradição literária. Mesmo no mais reduzido desses dicionários temos um número de palavras que nenhum falante é capaz de memorizar. O sistema é muito mais amplo do que a capacidade do homem - mesmo o mais culto – de armazená-lo.

Quantas dessas palavras são conhecidas pelo falante comum ou mesmo por aquele com escolaridade média superior? Alguns milhares. Quantas palavras conhece o povo não

escolarizado ou pouco escolarizado? Talvez 500 ou mil. Há uma diferença muito grande de conhecimento lingüístico lexical entre as pessoas, determinada pelo nível sócio cultural.

Existem vários graus de comunicação: quando o ouvinte consegue absorver parte da informação; quando o ouvinte consegue absorver quase toda a informação e quando o ouvinte consegue absorver toda a informação. No último caso, ouvinte e falante usam exatamente o mesmo sistema ou código lingüístico, nos dois primeiros casos o ouvinte desconhece signos que fazem parte do sistema ou código do falante. Quando o código lingüístico utilizado não é comum entre o falante e o ouvinte, a conseqüência é uma compreensão fragmentada.

Mais complexa era a condição das massas populares italianas dos anos '50, particularmente os agricultores pobres de regiões afastadas, com escolaridade mínima que falavam também dialeto, numa época em que a mídia não era tão difundida como hoje, tinham conhecimento limitado da língua materna. Foram esses os que emigraram. Antes mesmo de chegarem ao Brasil tinham dificuldade em se comunicar em italiano com pessoas estranhas ao seu pequeno mundo e não entendiam com clareza uma linguagem mais sofisticada. Apesar disso muitos chegaram ao Brasil carregando livros, preocupados em não perder o pouco que sabiam da língua materna, pela qual tinham carinho e apreço e que ainda e de alguma forma preservam.

3.1.1. Níveis de linguagem:

A primeira distinção na linguagem, então, é social e cultural. A segunda acontece entre língua falada e língua escrita. A língua escrita passa por um processo de planejamento

e organização que permite uma seqüência contínua de idéias. Na língua falada o processo de reflexão e elaboração são paralelos, ocasionando interrupções e retomadas dos assuntos, o discurso torna-se truncado e interrompido. Nosso material para análise apresenta-se em texto oral transcrito. Preservamos as características da oralidade na comunicação: truncamentos, abandono, retomada de assuntos, pausas, etc., o que pode provocar estranhamento, mas não significa falta de conhecimento da língua.

Em relação às diferenciações *diafásica* e *diastrática* da língua italiana, De Mauro (1963) sintetiza os níveis lingüísticos na seguinte hierarquia: *italiano scientifico*, *italiano standard*, *italiano popolare unitario* e *italiano regional colloquiale*.

Berruto (1987) apresenta outro modelo das diferenças de linguagem do italiano contemporâneo baseado em três premissas: 1. evitar misturar as diferentes variações, mas saber que os níveis de linguagem se interseccionam. 2. lembrar que a diferenciação geográfica tem um peso importante para a língua italiana (dialetos). 3. considerar as variantes *diafásica*, *diastrática* e *diamésica*. Berruto desenha uma linha horizontal que vai do polo “*italiano scritto-scritto*” ao polo “*parlato-parlato*” (*diamésica*).

Numa análise *diastrática*, traça uma linha vertical que vai do polo “*alto*”, sócio cultural alto, ao polo “*basso*” sócio cultural baixo. No eixo formado por essas duas linhas, ele desenha uma outra linha transversal para classificar os diferentes níveis de formalidade/informalidade, numa análise *diafásica*. Ainda, isola algumas categorias de linguagem a título exemplificativo, com variedades fundamentais que estabelecem pontos de referência. Do formal ao informal; acadêmico, burocrático, literário; do culto ao regional e ao popular. Berruto também atesta que é tênue a linha que separa os níveis de diferenciação de linguagem:

Il riconoscimento dell'autonomia della dimensione diamesica non è del tutto chiarito in sede teorica. Indubbiamente, uso scritto e uso parlato rappresentano due grandi classi di situazioni d'impiego della lingua: e questo è un buon argomento per ritenere la diamesia una sottocategoria della diafasia. D'altra parte, è anche vero che l'opposizione scritto-parlato taglia trasversalmente la diafasia e le altre dimensioni, e non è riconducibile completamente all'opposizione formale-informale.” (Berruto,1994:24)

Os diferentes níveis de linguagem não se apresentam numa disposição rígida e simples, tornando possível encontrarmos: nível de linguagem oral formal e nível de linguagem oral informal, etc.

Nessa ótica, as transcrições que fazem parte do *corpus* desse trabalho apresentam características da linguagem falada de nível coloquial popular com influências regionais/dialetais acentuadas.

3.2. Formação da linguagem em Pedrinhas Paulista

Ao longo da permanência no Brasil, os italianos sofreram adaptações como acenamos no capítulo anterior. Uma delas foi a adaptação e mudança da linguagem usada por eles.

De acordo com obras consultadas sobre o tema, podemos visualizar um quadro geral da situação lingüística dos italianos da comunidade em três momentos distintos: em 1953, no período da sua chegada ao Brasil; outro momento em 2000, na pesquisa da prof^a Giliola

Maggio de Castro, e mais adiante em 2005, nas entrevistas colhidas por mim especificamente para este trabalho.

Em 1950 havia na Itália 47 milhões de habitantes, sendo que sete milhões e meio eram analfabetos, treze milhões com curso primário não concluído mas que sabiam ler alguma coisa, 25 milhões com curso primário completo, três milhões e meio com curso médio (correspondente à oitava série) e 1,3 milhões diplomados no colegial, dos quais apenas 1,8% com curso superior. (wwwold.inran.it/Documentazione)

Dados encontrados em bibliografia citada no capítulo I desta dissertação mostram que os emigrados das várias regiões da Itália nos anos seguintes à Segunda Guerra faziam parte de uma mesma realidade: condição sócio-econômica baixa, pouca escolaridade e falta de oportunidade de trabalho. Em sua maioria eram trabalhadores braçais (operários e agricultores) e usavam uma linguagem simples, basicamente composta pelo dialeto na fala cotidiana e pela língua nacional - aprendida na escola e pelos meios de comunicação - comprometida pelo baixo grau de conhecimento e raras ocasiões de uso. Em sua maioria cursaram alguns anos do curso “*elementare*”, equivalente à primeira parte do ensino fundamental no Brasil e muitos emigraram antes de alcançar a idade escolar. Os adultos, operários e agricultores, se valiam apenas de seu trabalho braçal para garantir o sustento da família.

Os primeiros anos dos italianos na colônia e o processo de adaptação às novas condições de vida foram relatados na obra do prof. João Baptista e o autor faz algumas considerações no que diz respeito ao plano lingüístico:

“...na colônia [...] essa variedade de dialetos fracionou o universo de comunicação do grupo, levando-o a buscar uma esfera

comum de entendimentos recíprocos. Duas alternativas se apresentaram ao grupo: cultivar a língua italiana ou a portuguesa.....”(Borges Pereira, 1964:205)

Um fator importante a ser considerado na análise da linguagem dos pedrinhenses é a convivência com o padre Dom Ernesto, guia espiritual do grupo heterogêneo dos imigrantes, provenientes de diferentes regiões da Itália. Este convívio durante muito tempo possibilitou ao grupo usar e melhorar a língua italiana nacional, como meio de comunicação entre eles. Dom Ernesto chegou ao Brasil em 1952, com os primeiros colonos, e participou ativamente da construção da comunidade, mantendo sua coesão religiosa e lingüística e a identidade italiana.

“...A Igreja foi uma das primeiras construções planejadas para a Colônia, sua pedra fundamental, lançada em 21/09/1952 marcou a fundação da colônia [...] Desde sua inauguração esteve sob a coordenação do Monsenhor Ernesto Montagner, que manteve preservada a cultura peninsular, realizando todas as missas e bênçãos em italiano, até o ano de 1995 quando faleceu. Atualmente um padre brasileiro está à frente da Paróquia, e a periodicidade das missas naquele idioma não é a mesma, mas a comunidade conserva a tradição, participando dos atos religiosos e cantando os famosos cantos gregorianos..”
(<http://www.pedrinhaspaulista.sp.gov.br/omunicipio/turismo>)

No entanto, a pressão do ambiente local para o cultivo da língua portuguesa foi reforçada pelos meios de comunicação como rádio, jornal e televisão da época, mesmo que no princípio não existissem em número considerável na colônia. Apesar dos constantes

esforços do padre e das escolas do jardim da infância com freiras italianas, para se manter a língua italiana, segundo a opinião do professor Borges Pereira “...a língua portuguesa saiu vencedora...”. Na época de sua pesquisa já estava ocorrendo a construção de uma espécie de italiano misturado com elementos lexicais dialetais e portugueses, iniciava-se a formação de uma interlíngua.

“ ...na prática o que está ocorrendo , no momento, é a adoção de uma espécie de língua franca, formada de elementos italianos, dialetais, brasileiros e de termos regionais, sobretudo de expressões nordestinas. Ainda que bastante sincrético, tal elaboração lingüística dá o denominador comum através do qual os indivíduos se entendem e se colocam em comunicação com os brasileiros....” (Borges Pereira 1964: 206)

Essas considerações são importantes para o entendimento da nova realidade lingüística que veio se formando ao longo dos anos e que podemos reavaliar no ano de 2000, ano em que os italianos de Pedrinhas foram revisitados para uma nova pesquisa que mostra o quadro lingüístico atual. As considerações da profa. Giliola Maggio de Castro são de extrema relevância:

“A análise da evolução lingüística em Pedrinhas Paulista, na medida em que é possível verificá-la, mostra que, à sua chegada o imigrante não falava italiano, mas o dialeto de sua aldeia. Em seguida, entrando em contato com outros imigrantes, provindo de outras regiões italianas que, por sua vez, falavam o próprio dialeto, ele teve de adaptar-se a um italiano comum, a fim de comunicar-se com eles. Finalmente, o imigrante teve de adaptar-se ao português-brasileiro, em sua variedade

local, para os contatos com os brasileiros que ali moravam. Nesse quadro de fragmentação lingüística, insere-se a aprendizagem e a manutenção do italiano dos pedrinhenses como um meio de não esquecer suas origens”. (Castro, 2002:145)

Como se vê, tanto em um enfoque social quanto lingüístico, as adaptações pelas quais tiveram que passar os imigrantes em estudo foram muitas.

A ação do padre que, durante o contato com seus paroquianos, mantinha seu discurso na língua italiana, foi marcante. Através dos documentos (os sermões eram falados por muito tempo em língua italiana) que se encontram em Pedrinhas Paulista e de memórias de pessoas que o conheceram, percebemos que o nível lingüístico de sua fala era bastante informal, mas não incorreto, o que era necessário para poder se comunicar com seus fiéis. Os pedrinhenses, então, entre eles, mantinham contato com a língua italiana, embora dentro do núcleo familiar falassem o dialeto. Eram religiosos (a maioria) portanto não só freqüentavam a igreja mas conversavam com o padre, o que em parte preservou formas de cultura peninsular, como atesta a profª Giliola:

“Quanto ao uso do italiano comum na comunicação entre imigrados de regiões diferentes, é preciso destacar a ação do padre Dom Ernesto que, falando em italiano do púlpito e nas conversas públicas e particulares com seus paroquianos, com a autoridade de sua função e de sua personalidade, além de manter unida a comunidade pedrinhense ao redor de seus ideais cristãos, de suas tradições familiares e da imagem da Itália que lhe era própria, ajudou também na manutenção e ampliação do patrimônio lingüístico originário italiano de seus paroquianos. A ação do padre, por algum tempo, criou uma barreira contra aquela que

poderia ser a natural expansão do português na pequena comunidade.” .

(Castro, 2002: 147)

Nas transcrições das entrevistas se percebe o esforço dos pedrinhenses para utilização do maior número possível de elementos lexicais do italiano pois, tanto nas entrevistas da prof^a Maggio de Castro, como nas minhas, conduzimos – sem imposição - o uso da língua italiana. O conteúdo das entrevistas que temos em mãos como objeto de estudo permite inúmeras análises. Essa mescla de línguas e dialetos falados em Pedrinhas Paulista recebe, nesta proposta de trabalho, um tratamento sob o ponto de vista alimentar, ou seja a linguagem da alimentação. O material que compõe o *corpus* desse trabalho está numa forma escrita de linguagem oral, informal e misturada, apresentada em transcrições com todas as características da oralidade.

O motivo da opção pela análise de entrevistas com referência aos alimentos vem da hipótese que língua e alimentação têm uma forte ligação entre si na preservação da identidade cultural. A língua é um bem ao qual cada indivíduo se sente ligado visceralmente e o ato de alimentar-se compreende não apenas a necessidade de nutrir-se e manter a vida, mas algo fortemente interiorizado em cada ser humano, algo individual que transcende a questão cultural e que promove a manutenção de hábitos alimentares. Porém, no plano do consciente é que o indivíduo, dentro da sua comunidade, preserva os rituais de preparação e consumo das refeições, repetindo as receitas ao longo dos anos e conservando o léxico relacionado aos alimentos.

Além disso, o alimentar-se remete ao afeto, principalmente o materno, pois é a mãe quem dá vida e alimento ao bebê, é ela também quem ensina as primeiras palavras¹, colaborando na formação da identidade alimentar que se mantém ao longo dos anos.

Veremos durante a análise geral do *corpus* se no falar do italiano instalado em Pedrinhas Paulista aparecem esses elementos da cultura e da identidade ligados à alimentação, mas não nos deteremos agora ao tão complexo tema da afetividade ligada a alimentos, porque isso envolve muitos outros fatores que desconhecemos e não nos compete e nem temos instrumentos para explicar. Mas decidimos que se o momento em que o falante elevou o tom de voz coincidir com a referência a um determinado alimento, essa palavra aparecerá em letras maiúsculas, indicando que existe um fator emocional ligado ao alimento dentro do contexto. Consideraremos que o fator emocional é um forte mantenedor dos hábitos alimentares e do léxico alimentar correspondente.

Verificaremos se o processo lingüístico dentro do campo léxico alimentar acompanha o processo de interação geral e misturas entre as línguas. Será que o léxico alimentar original na língua italiana (consideramos o que foi preservado do italiano e do dialeto) ficou no plano secundário sendo vencido pelo português – “*mela*” substituído por “*maçã*”; “*pasta*” por “*macarrão*”, etc. - ou, esse processo não ocorreu e o léxico alimentar italiano ficou preservado?

¹ A primeira língua aprendida é chamada de língua materna.

3.3. Conservação da língua italiana pelos imigrantes de Pedrinhas e pelos italianos imigrados nas décadas de 1960/1970 em São Paulo capital

É preciso ressaltar que a cidade de São Paulo também acolheu italianos do segundo pós-guerra e isso aconteceu em dois momentos distintos: os que chegaram em condições semelhantes às dos italianos de Pedrinhas na década de '50 e os que chegaram num momento posterior, nos anos '60 e '70, que já estavam inseridos no processo de crescimento econômico italiano e foram chamados por “*consociate*”, para desenvolver funções diretivas nas filiais de empresas italianas no Brasil. Devido à condição sócio-econômica a que pertenciam, estes “italiani all'estero” se instalaram em bairros da elite brasileira, mas tiveram de adequar seus hábitos ao novo contexto social, assim como todo imigrante.

O grupo de imigrantes que chegou na cidade de São Paulo no imediato pós-guerra espalhou-se pela cidade, especialmente por bairros como Brás e a Mooca, onde os traços culturais italianos da primeira imigração já haviam sido parcialmente estereotipados e num ambiente em que já habitavam muitas outras etnias. Pouco a pouco foram perdendo o contato com a língua italiana fora do âmbito familiar, conforme pesquisa - que vem sendo realizada desde 1994 - sobre a língua italiana ainda falada na coletividade italiana em São Paulo, coordenado por docentes do Departamento de Língua e Literatura Italiana da Universidade de São Paulo, permite conhecer parte da situação lingüística em São Paulo. Verificou-se que a maioria dos que chegaram como imigrantes haviam perdido o uso

fluyente da língua italiana. Apenas aqueles que chegaram através de contratos de trabalho por empresas italianas no Brasil falavam o italiano padrão.

Foram colhidos depoimentos com italianos pertencentes a este segundo grupo. Os entrevistados na cidade de São Paulo vieram da Itália com uma situação econômica elevada o que permitiu viagens frequentes à Itália e a conservação das relações com a cultura italiana através de associações ou entidades tais como: “Círculo Italiano”, “COMITES”, “Instituto Italiano de Cultura”, onde continuam falando a língua que haviam estudado longos anos na escola e na universidade. Esses foram os dois principais motivos que colaboraram para a conservação da língua italiana e preservação da sua identidade cultural e lingüística. O resultado dessa pesquisa mostra, como atesta a Prof^a Loredana Caprara, que:

“Queste persone, forse alcune migliaia, nonostante il lungo periodo passato all'estero e un'attività spesso svolta in ambiente brasiliano, continuano a parlare un italiano fluente e abbastanza corretto, anche se, in certa misura, un po' differente dall'italiano peninsulare, perchè meno attualizzato e più conservatore, in definitiva un po' rigido e antiquato” (Caprara, 2004:105)

À luz da leitura dessas entrevistas (anexo IV) percebemos que se trata de outra realidade, muito diferente da de Pedrinhas Paulista. O motivo da imigração não foi tão dramático e a transferência de país parece ter deixado menos cicatrizes. Vieram para exercer suas profissões em condições privilegiadas no mercado de trabalho, onde suas especializações seriam valorizadas.

No entanto em relação ao sentimento envolvido com a alimentação, também essas pessoas têm uma forte ligação com a comida e com as tradições alimentares da pátria, e que deixam transparecer nas entrevistas. O léxico alimentar aparece como argumento principal em alguns momentos de seu discurso.

Aproveitando o material dessa pesquisa, achamos interessante traçar uma rápida comparação entre a língua da alimentação falada pelos dois grupos mas lembramos que a análise detalhada da linguagem em Pedrinhas Paulista se desenvolverá no decorrer deste trabalho. Às transcrições feitas na cidade de São Paulo, daremos o nome de transcrições do **grupo SP**, e às de Pedrinhas, transcrições do **grupo Pe**.

Num recorte para uma pesquisa diastrática comparativa entre os “*italiani all'estero*” dos anos '60 e '70 - o **grupo SP** - e o grupo de italianos entrevistado em Pedrinhas Paulista - o **grupo Pe** -, observamos que o primeiro grupo esteve e está inserido em um ambiente sócio-cultural mais elevado e as condições de imigração foram outras: o nível de linguagem usada nos encontros com italianos e no falar cotidiano corresponde diretamente à escolaridade e ao nível cultural a que cada grupo pertenceu até o momento da emigração, no decorrer desses anos e ao que está inserido atualmente. Sob um recorte diatópico atual dos dois grupos de imigrantes podemos constatar que os que imigraram para o campo e os que imigraram para o centro urbano tiveram experiências diferentes em relação ao meio e isso foi um dos motivos fundamentais determinantes da manutenção, ou não manutenção, de hábitos e língua materna.

Os dois grupos, cada um à sua maneira, mantiveram o uso da língua: os italianos de São Paulo por se encontrarem em situação sócio-cultural favorável, e os outros por estarem isolados como grupo social de caracterização típica italiana, num determinado território no qual a maior parte da vida cotidiana se desenrolava naquele âmbito restrito. Verificamos

também que os dois grupos selecionados para a pesquisa “O Italiano dos Italianos de São Paulo”, apesar das diferenças, possuem pontos em comum. Ambos são compostos por italianos que provêm de regiões diferentes, são homens e mulheres na faixa etária dos 70 anos e permaneceram coesos durante muitos anos relacionando-se entre si.

Considerando que o conhecimento do léxico alimentar básico é comum a todas as classes sociais, os dois grupos formaram o seu vocabulário com um conjunto de palavras do campo alimentar na infância, independente da região de proveniência e de seu dialeto local. A comparação entre as duas linguagens se valida nessa premissa: o que nos interessa saber é quanto o léxico alimentar italiano foi preservado durante o curso imigratório até os dias atuais.

Os trechos que dizem respeito à alimentação do grupo de imigrantes **SP** são poucos, porque as entrevistas foram dirigidas à verificação da competência em vários níveis de linguagem, focalizada em questões como atividades profissionais e culturais além da vida doméstica, ao passo que o segundo grupo foi conduzido ao assunto por uma seqüência de perguntas aplicadas sobre as impressões iniciais em relação à alimentação e adaptações.

Percebemos a diferença entre os dramas vividos pelos dois grupos em relação à alimentação. Todavia, vale lembrar que ambos os grupos passaram o período da guerra na Itália, isto é, presumimos que se não passaram fome propriamente dita, pelo menos passaram por uma situação que favoreceu a valorização da alimentação. Nos depoimentos do **grupo SP** nos parece que a alimentação e suas adaptações ficaram secundárias a outros interesses; para o **grupo Pe**, a alimentação ocupa outro grau de importância reforçado pelo cenário pós-guerra, quando eles passaram por uma carência de determinados gêneros, o que ocasionou uma extrema valorização da questão alimentar: o que parece representar um

papel importante na adaptação às novas condições de vida no novo continente. Assunto que será retomado e analisado no capítulo III deste trabalho.

Além disso, nos anos '60 nos grandes centros urbanos brasileiros já havia mais disponibilidade de alimentos industrializados em relação à zona rural. Na época, nos centros urbanos - estamos falando de São Paulo - um ambiente italianizado já havia se formado, pois os italianos da primeira imigração (desde 1870), haviam espalhado seus costumes alimentares, como pizza, polenta e macarrão, os quais, aos poucos se incorporaram aos hábitos dos brasileiros. A presença dos italianos formava um mercado consumidor que favoreceu a importação de massas prontas e farinha de trigo e em virtude de crises externas como a Primeira Guerra Mundial, ampliou-se o parque industrial em São Paulo destacando-se as indústrias de pastificios, passando os produtos alimentícios a serem fabricados no Brasil (Dean, 1971).

Não houve muita dificuldade para o **grupo SP** no processo de adaptação à nova condição alimentar por dois principais motivos: a cidade já havia sido italianizada e a classe econômica a que pertenciam permitia aquisição de gêneros italianos, mesmo os mais caros. No entanto faltavam algumas frutas e verduras a que essas pessoas estavam acostumadas. Os italianos de São Paulo mantiveram os hábitos alimentares de origem, porém também se deixaram seduzir por iguarias da comida brasileira formando uma dieta mista, o que de fato deve ter acontecido com a maioria dos italianos imigrados. Vejamos um exemplo:

Doc – e le abitudini alimentari?

Inf – ah le abitudini alimentari (+) la feijoada mi piace molto (++)

(ridono) bevo la caipirinha però (+) mangio molta pastasciutta

(ridono)

Doc2- e lei si è brasilianizzato (+) o conserva alcuni costumi italiani

Inf- no non mi sono assolutamente

Doc2 - no

Inf - brasilianizzato non pretendo assolutamente brasilianizzarmi sono nato milanese (+) la mia: (+) il nome della mia famiglia viene da (+) prima dell'anno mille: quindi ancora (voglio) continuare a essere milanese fin quando fino alla fine

Doc1 - lei ma lei conserva ancora prima delle alcuni: le abitudini per esempio alimentari a casa mangiate molto la pasta qualcosa del genere (+) (sebbene) che a::al nord si mangia abbastanza anche il riso no

inf- beh a Milano (+) il riso (+)

doc 1 - il riso

doc1 - è fondamentale ()

doc1 [ci sono delle risaie ()

inf - [aliás aliás (+) più che (++) a Milano si mangia più riso che pasta

doc 1 [sì sì

inf - sia come risotto sia come (+) come minestra sia minestra di verdura con riso si mangia più riso che pasta a Milano e queste abitudini (+) sono in parte rimaste (+) intendiamoci bene anche nel campo dell'alimentazione che si cambia (+) si è cambiato: (++) evidentemente quelle che erano le direttrici italiane nel senso che si sia adatta molto di più anche per questione di clima senz'altro per questioni de clima

doc2- ahn ahn sì

inf - rimane qualche cosa delle vecchie abitudini per esempio il risotto giallo milanese non adattato eh: non so anche bistecca alla milanese qualche volta

(ridono)

CAPÍTULO III

1. Alimentos e tradição em Pedrinhas Paulista

De posse de um *corpus* robusto, rico em referências à alimentação e suas receitas, propomos fazer uma análise sob diferentes aspectos, tanto em relação aos hábitos alimentares quanto em relação à linguagem da alimentação. Essa parte da pesquisa tratará especialmente das adaptações e misturas alimentares.

1.1. Alimentos encontrados pelos imigrantes em 1953

A origem da alimentação do brasileiro vem do índio, do negro e do português. Dos índios a alimentação brasileira herdou a mandioca e seus derivados como farinha seca, mingaus, bolos e até pães, o palmito comido “in natura” ou em tortas e pirão. Os índios consumiam pimenta vermelha e amarela como forma de condimento, como é até hoje, chegando a mascá-la muitas vezes, hábito que não se difundiu entre outros povos. Consumiam o milho, abóbora, paçoca e banana d’água cozida. As frutas eram cajus, abacaxis, goiabas, laranjas limas e limões. Conheciam o arroz e o feijão, mas não se tem registro do consumo da mistura “arroz com feijão”. Como alimentos de origem animal, consumiam apenas animais de caça, assim como cotias, tatus, capivara, algumas aves

aquáticas, peixes, crustáceos e moluscos. A carne era consumida assada numa espécie de churrasco colocada no espeto que vinha apoiado em duas forquilhas acima de brasas.

Este procedimento para assar carnes é muito apreciado até hoje em reuniões sociais e festas familiares. Para os italianos, o churrasco, além de promover consumo de carne em abundância, também é usado como motivo para reunir a família:

*236 (...) LI - mi piace tanto quando unisco tutti i miei figli...nostro sistema è tutto italiano è::è non si scappa... sia dal **dolce**... sia dal mangiare.. so che quà in Brasile è un sistema molto buono e ci piace molto **churrasco** che in Italia non esiste... la è clima che non si può mangiare come qua in Brasile... qua bisogna sustentare-se di più perchè è un clima molto caldo e sfibra molto la gente....*

*458 (...) LI – nel **churrasco** facciamo tante cose...eh:: prendo/facciamo la **picanha** neh che si cuoce prima tutta intera poi si fa a fettine a volte si passa nella graticola con con la/col **burro** e si dá una tostatina neh?...(...)*

Dos africanos foi herdado o uso de carnes de caça de animais de grande porte como o gado bovino, arroz, sorgo ou trigo e derivados como o cuscuz (Kuz-Kuz), feijões de várias espécies, inhame, amendoim, azeite de dendê e leite de coco, sementes dos alimentos trazidos pelos escravos durante suas traumáticas viagens em navios negreiros.

Dos portugueses herdamos ensopados de carnes, ovos, pão de trigo, presunto, vinho e confeitos de açúcar.

Estava formada uma gastronomia que até hoje consideramos como “tradicional brasileira” com algumas diferenças regionais, mas sendo mais freqüente em Minas Gerais, onde a ocupação dos portugueses e negros escravos foi maciça especialmente na época da extração do ouro. Preparações como tutu de feijão, feijoada preparada com carne seca e pedaços considerados inaproveitáveis do porco, frango com quiabo e farofa de mandioca foram sendo criados ao longo dos anos de mineração², inicialmente em Ouro Preto e imediações, e de lá, espalharam-se pelo Brasil.

Na culinária do norte do Brasil também se encontra a presença dos alimentos trazidos no período da colonização como cuscuzes, azeite de dendê, camarão seco, feijões e farinha de mandioca. Todos esses alimentos se misturaram aos alimentos trazidos pelos imigrantes do começo do século, entre eles os italianos, que estranharam alguns dos alimentos brasileiros, como farinha de mandioca, feijão preto, inhame, pão de milho e carne-seca.

Embora o arroz seja a base da alimentação do mundo oriental e o feijão seja largamente consumido em países da África e também no México, a dupla “feijão com arroz” é notoriamente brasileiro. Os tupinambás já conheciam o feijão e o arroz antes mesmo de Cabral apontar em terras brasileiras: o feijão chamava-se “*comandá*”, palavra que significa “alimento muito” e o arroz era chamado “*abatiapê*”, milho d’água.

A composição “feijão com arroz” é preto no branco, é prato básico que se tornou sinônimo de alimento, de sustento brasileiro assim como a “*pastasciutta*” tem lugar na simbologia italiana sendo parte essencial da sua base alimentar. Tanto o arroz como o feijão não são alimentos desconhecidos na culinária italiana: o feijão é consumido nas sopas, o

² Nos primeiros anos de mineração a carne era salgada e transportada nos lombos dos burros até secar durante o transporte no longo trajeto Parati-Ouro Preto. Processo que conservaria a carne para consumo nas viagens.

arroz, em risotos. Os risotos tomam o lugar da “*pastasciutta*” como base da alimentação dos italianos de muitas cidades do norte da Itália e são frequentemente consumidos misturados a ervilhas, frutos do mar, cogumelos ou mesmo misturados apenas a queijo parmesão e manteiga:

541 (...)L1 – ecco come si fa il risotto...i risotti son fatti tutti alla stessa maniera neh [...] si cambia ingredienti neh da noi usano molto ste risotti per esempio nel veneto ci sono risotti di di...piselli che la/ che noi ...” risi e bisi” bisi perchè i piselli in dialetto si chiamano bisi [...] bisi... è che hanno offerto até alla regina Elisabete () alla Venezia è e riso con i funghi dopo con con cose di mare neh [...]Poi si può fare con le zucchine puoi fare con qualsiasi cosa [...] da noi si usa più i risotti neh...

284 (...) L1 – mamma faceva sempre pasta e fagioli mamma faceva pasta e fagioli molto e pastasciutta più alla domenica...

357 -(...) L1 –i radicchi si mangiava i radicchi pure tagliati fini con i fagioli si faceva insalata neh il mangiare tipico veneto neh?...

A expressão “feijão com arroz” é largamente usada pelos brasileiros, que desde pequeninos aprendem a cantiga “Um, dois, feijão com arroz. Três quatro, feijão no prato. Cinco, seis, feijão outra vez” ou, como elemento fortificador da dieta, “está fraco, precisa

comer mais feijão com arroz”, ou ainda na injusta expressão “não fez nada diferente, ficou no feijão com arroz”.

A ciência da nutrição provou que esse prato tão popular e singelo ainda desempenha destaque nutricional, essa mistura é a que mais se aproxima das recomendações internacionais de ingestão de macronutrientes³.

O feijão com arroz em sua simplicidade tem papel de igual importância na cultura de brasileiros, aparecendo em obras literárias, contos e músicas.

È bem verdade que os brasileiros enriqueceram seu cardápio com pratos estrangeiros, mas também todos os que aqui vieram, renderam-se à delícia de um prato de “arroz com feijão”. Os italianos em Pedrinhas Paulista não tiveram muita dificuldade para incorporá-lo à dieta por motivos bastante convincentes: facilidade de plantio em terras brasileiras e sabor agradável e conhecido. Consumidos separadamente na Itália em sopas de feijão ou risotos, juntar esses dois elementos em um prato só não representou grande esforço:

*170 (...) L1 -.possiamo dire **riso e fagioli** per esempio il mangiare...nostro qui...per me è stato uno de/delle cucine più/più grande più interessante perchè non ho mai detto eh...ma **riso e fagioli** li mangiano i brasiliani...io da/dalla prima volta che mi sono seduto nel ristorante di Santos e m’han (mi hanno) portato davanti tutto quel mangiare quello **riso bianco** dentro quelle pannellette piccole li i **fagioli** quella terrina di terracotta io sono rimasto soddisfatto ma si è buonissimo e non c’è non c’ho mai dispr/ non ho mai disprezzato solo che no/non ha mai abbandonato anche la nostra neh... ci sono della maggioranza la maggior parte dei*

³ A combinação “arroz com feijão”, na proporção de três para um, tem composição 60% de carboidratos, 15% de proteínas e 25% de gorduras e ótima combinação de aminoácidos para compor proteínas completas.

*giorni si fa riso e fagioli anche si fa la pasta fuori il resto si vive
non c'è problema...*

1.2. Criação da tradição

A “chamada” dos italianos inscritos no programa de imigração pelo modelo de colonização que fixava as famílias em núcleos agrícolas, alimentava o sonho de enriquecimento, pois a expectativa de vencer pelo próprio esforço numa terra de oportunidades era reforçada pelas “facilidades” que a Companhia ofereceria. De fato, cada família não haveria de se preocupar com os elementos básicos como moradia e terras para trabalho, podendo se concentrar no objetivo principal: “fazer a América”. Em segundo lugar mas não menos importante, esse modelo garantiria, no imaginário dos italianos, a manutenção da italianidade do grupo, recriando uma pequena Itália dentro do Brasil. De fato, as tradições italianas se mantiveram melhor preservadas nas localidades onde o fluxo migratório foi implantado em forma de comunidades tipicamente italianas, o que favoreceu o retardo ao processo de aculturação.

Mas a dura realidade mostrou aos italianos que, viver em outro ambiente não era tarefa fácil e o processo de transferência de país e todas as adaptações decorrentes foram traumáticas. Muitos regressaram logo nos primeiros anos, mas as famílias que permaneceram passaram por um doloroso processo de ajustes e progressiva aceitação da nova condição de vida.

A primeira impressão foi marcada pela sensação de que tinham acreditado numa ilusão: encontraram as casas - que lhes foram prometidas - imersas em vegetação crescida,

insetos de todos os tipos, terra vermelha por toda parte, falta ou dificuldade de obtenção de água e outras dificuldades relacionadas ao clima, o que impediu ou dificultou o cultivo da lavoura ou criação de animais pelos métodos utilizados na Itália, obrigando-os ao aprendizado dos métodos brasileiros, tanto para a lavoura e a criação de animais como para o preparo dos alimentos.

*100 (...) LI- quando siamo arrivati a casa peggio ancora::;
l'erba che non si vedeva neanche per entrare dentro di
casa...ci hanno portato la **pastasciutta** su:::su un
camioncino d/dentro l/la pentola grande così col mescolo
la **pastasciutta** un pezzo di **pane**...(ridono) oh si ride
ma...a veder quella casa a veder mo/mobili...*

*141(...)LI - ... certo dopo non è stato facile...o fatto di
ambientarsi::: tipo di lavoro e::: un po' la lingua e::: la
gente tutto ci hanno tutto un altro costume nostro e::: ci
mancava tutto perchè::: abbiamo lasciato l'ambiente la casa
l'/abbiamo arrivato qui la Companhia ci ha dato una casetta
ci ha dato il letto per dormire::: un pezzo di cucina con sedie
con tavolo tutto quanto...ma non era quello che avevamo
lasciato...cominciare dal mangiare da quell/tutto quelle
storie...*

A obtenção de água livre de terra vermelha dos rios era tarefa difícil e forçou os italianos a consumi-la ainda não muito límpida, provocando rejeição em todos, acostumados à água cristalina proveniente das nascentes dos Alpes e dos Apeninos. A obtenção de água mais limpa - estava condicionada à escavação de poços artesianos que alcançavam apenas lençóis freáticos superficiais que depois de um tempo ficavam esgotados. Para lavar as roupas brancas tinham de fervê-las, como faziam as brasileiras.

Por meios mais modernos, pôde-se alcançar através de perfuração mais profunda, as águas do aquífero de Botucatu ou Guarani, o maior do mundo, o que colocou fim ao problema da água impura do início da ocupação da colônia.

(fonte: www.daaearaquara.com.br/guarani)

Os relatos a respeito da água encontrada no início da colônia são unânimes e sempre em tom negativo. Seleccionamos alguns:

74 (...) L1 - *Siamo venuti qui...è arrivato...si è presentato un ragazzo, un...: altone ().. e ci aveva pergutato se avevamo acqua...o companheiro c'era dato due filtri che erano de terracotta, sti filtri erano dentro e l'acqua si manteneva fresca e () insomma bevevamo così...*

105 (...) Doc: *e il problema più grande così per adattarsi [...]*
L1 - *è stato un po duro perchè si abitava fuori e non c'era e:::/ non c'era acqua...e:::e:::e l'acqua ce la portavano con i fusti ...e. () ce n'era poca perche con quei fusti () si vede che Dio non voleva che si amalassi nè perchè (ridono) i pozzi furavano i pozzi e poi::: dava l'acqua un due tre mesi e poi venivano sempre con questi pr/pr/pr/ portarci::: ci portavano l'acqua con questi fusti e:::per laVARE per fare da mangiARE per tutto allora si prendeva con::con dei secchi:::cecchi se/ secchi secchi neh?*
L2 - () *da l'acqua con baldi neh?... e::: pulita quella più pulita per fare da mangiare e per bere, dopo quella ci la/ce la mettevano sui fusti la roba invece di diventar bianca diventava gialla perchè l'acqua non era tanto chiara si bella pulita e anche la terra rossa...*

273 (...) L1 - *non c'era l'acqua incanata in casa si doveva prendere acqua nel rio per il bagno.. per tutto neh? lavare la robba dentro del rio neh? con le gambe dentro sull'acqua il giorno intero lavando ropa lá nel rio...perchè non c'era acqua nel pozzo solo in tempo d'inverno che pioveva abbastanza allora c'era un poco di acqua se no il tempo d'estate non c'era mai acqua nel pozzo...allora si doveva prendere per bere per fare il bagno per tutto.*

130 (...) L1 - ...ma abbiamo sofferto... non c'era acqua da bere..portava l'acqua sulle cosa con quelle...come si chiama...con quelle cisterne nè..con quelle vasche aí..ma grazie a Dio non abbiamo preso malattie...

O choque da chegada - marcada por sofrimento relatado nas entrevistas - foi superado na prática por um aprendizado de novas técnicas agrícolas, e o contato com brasileiros facilitou as adaptações, inclusive comunicativas e alimentares.

A questão alimentar está diretamente ligada ao afetivo dos imigrantes de Pedrinhas mas, aos poucos, os alimentos brasileiros acabam entrando para o cotidiano, por necessidade, misturando-se aos alimentos italianos. No momento da chegada, as adaptações aos hábitos ficam condicionadas à obtenção de alimentos, ou seja, no interior do Estado o acesso aos gêneros é dificultado pela distância considerável do centro urbano mais próximo, Assis, e pela situação econômica dos imigrantes no início da implantação da colônia que só permitia a aquisição de gêneros básicos, pois deveriam pagar as dívidas da viagem. Certos alimentos que faziam parte da sua alimentação na Itália não foram facilmente encontrados, reforçando o sentimento de perda de identidade. A impressão inicial, ao desembarcarem e permanecerem por alguns dias na Hospedaria do Imigrante, foi marcada por uma rejeição ao alimento brasileiro sendo considerado de inferior qualidade ou então de gostos estranhos. Rejeições alimentares simbolizam também a negação da aceitação da nova condição de vida.

219(...) L1 - a São Paulo... siamo rimasti 4 giorni no centro de imigração.. e:: il mangiare era pessimo... facevano della pasta che potevi mettere manifesti per le pareti...

198 (...) L1 - *Il caffè non era buono...era trascurato...ma la gente era buona...[...] quando siamo arrivati all'imigrazione... a noi ci hanno accolti... ci hanno ()... non era mangiare tanto ma... só che era quel **caffè** forte...quel riso... il **pane** mezzo bruciato... e ci ha fatto male a tutti... ((ride))*

Ocorre que com o tempo os italianos acabam por aceitar a brasilianidade das preparações, incorporando novos sabores e cedendo lugar ao novo. Percebem que encontraram terra boa para o cultivo de alimentos, tendo maior facilidade de produzi-los em relação ao que estavam acostumados no seu lugar de origem, e passam a aceitar a constante afabilidade dos vizinhos brasileiros, que como forma de aproximação, ofereciam comida, normalmente frutas.

228 (...) L1 - *Quando siamo arrivati qui... abbiamo trovato molta ospitalità... gente che mais pensava di averle viste... gente poverete che ci veniva a visitare... se avevamo bisogno di qualche cosa ci portavano le banane... le abacaxi...*

Essa troca afetiva também foi fator facilitador para a aceitação das comidas diferentes. A progressiva aceitação dos hábitos alimentares locais resultou numa dieta híbrida, ou seja, de fusão das duas culturas:

60 (...)L1 *non si può lasciare...ma non possiamo lasciare neanche **riso e fagioli** [...] è buono... questi le due..le due...noi la/la acculturazione:: come si dice Brasil Italia è una acculturazione molto bella perchè due paesi c'hanno molte buone cose da apro/da approfittare neh?...*

As famílias que permaneceram, e enfrentaram heroicamente a empreitada, passaram por um aprendizado de novas técnicas agrícolas e souberam aproveitar bem as oportunidades com as safras, de soja, por exemplo. Com o tempo, concretizava-se o sonho de se “*fazer a América*”.

Começaram a perceber que no Brasil era possível incrementar a mesa com refeições e alimentos que na Itália não era possível colocar à mesa de todo dia, como a carne de vaca. A aceitação da comida através desse deslumbramento facilitou a aceitação do Brasil, e ao mesmo tempo, da língua portuguesa.

Ao longo de todo o processo de adaptação evidencia-se a constante tentativa de preservar a cultura, muito marcada pela religiosidade - sendo o catolicismo sinônimo do italianismo - e pela manutenção da língua, músicas, danças e preparações típicas. As duas formas de preservação da cultura se interseccionam, se complementam.

Mas foi recentemente que, depois do processo de adaptação em que o objetivo principal já estava alcançado, reforçou-se a tentativa de recuperar a cultura italiana, a identidade.

153 (...)FI – *si...si..non tutte le famiglie ma noi principalmente noi che siamo del centro di Italia che c’era...abbiamo la...la...la **pastasciutta** e più più neh...eravamo...siamo abbiamo lasciato un po’...ci è stato un periodo di anni...che abbiamo un po’ trascurato le nostre abitudini per fatto che si pensava più a lavorare e c’era poco tempo libero le nostre donne venivano con noi a lavovare e allora non non c’era come ma...di un tempo a sta parte è cominciata a rinascere i vecchi costumi come si faceva la **carne** ai tempi nostri come si faceva la **pasta** come e::: dopo son venuto queste feste che facciamo la **macarronada** indispensabile e tu/tutto quelle storia lì e oggi a*

maggior parte delle famiglie stan tornando a::; rivivere i vecchi costumi nostri neh...tanto per passare come si () a sta gente nuova per farci capire

224 (...)L1 - la polenta::: quando eravamo nel commercio era tutti i giorni... ma poi a quell'epoca i bambini erano giovani... la moglie lavora sul banco e le serve non la sapevano facere... la mia moglie non aveva tempo...salta un giorno.. salta due salta tre... piano piano abbiamo perso ancora il costume mas una volta o due alla settimana sempre si fa...sempre si fa... (...)

1.3. Recuperação da identidade

Sem entrarmos em discussões teóricas sobre o tema da identidade como entende a antropologia, é necessário apontar alguns dos aspectos desse conjunto de características culturais que desde o começo distinguiram o grupo de imigrantes italianos em Pedrinhas, contrapondo-os ao mundo que os rodeava. Esse conjunto diz respeito principalmente aos costumes, tradições, língua, alimentação, valores e crenças religiosas, profundamente sedimentadas no modo de ser e de viver, e que com a saída do país de origem perderam os contatos com todos os níveis da existência.

É interessante ressaltar que as famílias fixadas em Pedrinhas provinham de regiões culturalmente bem distintas e chegando aqui tiveram que dividir o mesmo espaço e recriar uma identidade única construída em contraposição ao outro, o brasileiro.

“... a identidade é um fenômeno relacional em termos de estrutura social. Isto significa que ela se configura, ganha sentido, na relação entre o nós e o outro [...] o grupo se vê pelos olhos dos outros”
(Borges Pereira, 2005: 104).

A cultura italiana trazida pelos imigrantes ficou congelada e limitada àquela Itália agrícola dos anos '50, enquanto que no país de origem continuou em dinâmica evolução. O distanciamento do lugar de origem e o contato com a cultura brasileira determinaram a formação cultural híbrida. A troca de culturas foi um processo que aos poucos formou uma nova cultura, uma nova língua, uma nova alimentação. Porém a tradição italiana foi recuperada e reconstituída na medida em que os italianos foram se agarrando a elementos escolhidos para representá-la, também para diferenciar-se da cultura brasileira, como por exemplo: a língua, a religiosidade, a música, as danças e a comida

233 (...) L1 - abbiamo sempre la continuazione dei nostri festi italiani... nostro sistema italiano.. la tarantela le danze il mangiare tutto sempre da continuazione... così...

Ocorreu o processo de recriação cultural com elementos escolhidos para representar a cultura, os sinais diacríticos. Esse processo, muito mais complexo que a simples escolha desses elementos, é chamado de “tradição inventada”, termo usado por estudiosos sobre o assunto.

A recuperação da identidade é usada para reforçar a italianidade do grupo, orgulhosos de sua nacionalidade, especialmente após o “*Miracolo Italiano*”, momento

inicial que coloca a Itália em posição de destaque na economia mundial, quando ser italiano confere status social e os italianos saem da condição de imigrante pobre, estigma que carregaram por anos. E, por fim, o processo de recuperação da identidade, além dos objetivos afetivos, também está ligado a objetivos políticos e econômicos, como valorização do grupo e transformação da cidade de Pedrinhas em atração turística, por exemplo. Manobra muito comum por todo o Brasil e em todas as comunidades étnicas, imigrantes que fora do seu ambiente de origem se agarram ao resquício de lembranças que recuperem, mesmo que artificialmente, a identidade deixada para trás. As colônias de italianos de cidades do sul e do sudeste do país também recriaram seus costumes com os elementos diacríticos que tinham em mãos, peguemos o exemplo dos primeiros imigrantes italianos em São Paulo, estudados por José de Souza Martins:

“...Ficaram (na Moóca e no Brás) as alegres e barulhentas festas de San Gennaro, da Madona di Casaluce, de San Vito Martire, suportes de uma remota identidade que não veio pronta da Itália, mas foi construída aqui, nos velhos bairros italianos.”
(Martins 2005: C6)

1.4. Língua e alimentos

O quadro atual da tradição inventada em Pedrinhas Paulista é resultado do esforço dos italianos e de seus descendentes, para recuperar a sua italianidade, escolhendo determinados itens para elaborar um cardápio constituído por elementos diacríticos a fim de recriar a identidade. Dentre esses elementos, recebe destaque o caso da comida e da fala,

elementos indispensáveis para a manutenção da vida, mas que passam a ter outra atribuição dentro do contexto específico no processo de resgate da tradição.

Trata-se de um processo ambíguo de interação com a cultura brasileira: a aceitação permite a entrada de elementos brasileiros mas o desejo da preservação da identidade mantém elementos italianos. As festas se tornam fundamentais para o processo de reconstrução da italianidade, pois é nesses momentos que existe a oportunidade de se apresentar músicas com letras em italiano ou em dialeto, danças e comidas típicas.

O cardápio apresentado nas festas não foge do que acontece com a maioria dos lugares turísticos, onde algumas preparações foram selecionadas - ao longo do tempo - com uma ou outra variação, para representar a gastronomia italiana. Permanece uma base histórica, mas não reproduz com fidelidade a alimentação original. O cardápio dos dias festivos não se destina a apresentar variações regionais gastronômicas mas unifica todos os pratos típicos, seja do sul, seja do norte da Itália. No site na Internet da Prefeitura do município há um apelo turístico nomeando Pedrinhas “um pedacinho da Itália no Brasil”. A boa gastronomia reforça a idéia:

“...A cultura italiana é conhecida por sua alegria, músicas e danças, mas nada supera a fama da culinária. Uma bela lasanha ou uma macarronada ao sugo, são pratos que conquistaram a mesa dos brasileiros. Mas só em Pedrinhas Paulista você encontra a verdadeira comida italiana. Aqui, as massas, vinhos e queijos são preparados artesanalmente com ingredientes naturais, que adicionados à macarronada e à lasanha, fazem o real mistério culinar, passando de pai para filho. O município também possui uma fábrica de massas, que já abrange parte do mercado regional.”

(<http://www.pedrinhaspaulista.sp.gov.br/omunicipio/aspectosgerais.htm>)

São pratos que receberam o requinte de uma nova etapa, representativos da nova condição dos italianos que passaram de imigrantes pobres para italianos ricos e mesmo que tenha sido mantida a base da receita, os ingredientes mudaram, enriqueceram-se em quantidade e em qualidade. Fato que se percebe mais claramente nos dias festivos.

Na última festa de San Donato, dia 10/09/2005, no salão da igreja de Pedrinhas Paulista o cardápio diferenciado era constituído por antipastos, massas, saladas, carnes e sobremesas. Mostraremos o menu que foi representado em língua italiana:

Antipasto: Formaggi, prosciutto, coppa, salame, olive, melanzane e pane tradizionale. Queijos de todos os tipos e presuntos em farta quantidade jamais presente na mesa dos imigrantes dos anos '50, mesmo em dias de festa.

Primi: Lasagne al ragù, Spaghetti alla bolognese, Spaghetti alle erbe fine, Rigatoni alla carbonara, Gnocchi al ragù, Polenta, Ravioli in brodo. Lasanhas ricas em recheios, os molhos ricos em carnes e queijos incrementam as bases da alimentação pobre de outrora: pasta e polenta.

Secondi: dois pratos de carne foram apresentados: *Involtini di carote e pancetta e pollo arrosto* e acompanhamento, *i contorni: insalata di verdure miste.*

Mesa de doces: tortas, strudel e confeitos.

Do ponto de vista econômico, a alimentação farta é um elemento de confirmação da nova condição social a que os italianos em Pedrinhas passaram a pertencer e os alimentos que aparecem à mesa correspondem ao processo de enriquecimento. Foram adicionados

ingredientes de melhor qualidade, fundindo-se aos hábitos brasileiros ao longo dos anos de modo que não podem reproduzir fielmente a alimentação de outrora. O resultado de todo esse processo - as tradições inventadas - não se fundamenta na realidade histórica dos anos '50, período que se comia feijão e polenta.

1.4.1. Consumo de carne, símbolo de status

A carne ocupa papel de destaque no cardápio recriado, pois sempre representou um símbolo da riqueza. Todas as entrevistas confirmam o baixo consumo de carne na Itália no período pós-guerra. Em virtude de toda a dificuldade de produção de alimentos causada no período, a carne mais consumida era de animais de pequeno porte como galinhas, pombos e coelhos, ainda assim era alimento reservado para domingos e dias festivos. Por sua vez, o gado bovino era criado quase exclusivamente para a produção de leite ou como meio de trabalho e transporte nos campos.

O custo de determinados produtos básicos variava da cidade para o campo mas nos anos '50 se mantinha na média de: jornal 20 liras; transporte 20 liras; cafezinho a 30 liras; pão 100 liras ao quilo; leite a 75 liras o litro; vinho a 110 liras o litro; macarrão industrializado a 130 liras o quilo; arroz a 120 liras o quilo; carne bovina a 800 liras o quilo, açúcar a 275 liras o quilo; gasolina 116 liras o litro; ovos 25 liras cada; vegetais a 62 liras o quilo, feijão a 120 liras o quilo; massa de tomate a 260 liras o quilo e café tostado 1.200; grama de ouro 918 liras. Um salário de um operário ativo girava em torno de 25.000 a 30.000 liras, e aposentadoria em média 4.500 liras. (site: <http://www.cronologia.it>)

Em 1950 a Itália contava com 47 milhões de habitantes. Dos 19,5 milhões de trabalhadores ativos, 41% trabalhavam na agricultura, 42% na indústria e os demais em serviços públicos e outras atividades profissionais.

O italiano da época vivia uma crise em que o nível de vida era baixo, miserável em algumas regiões. Para uma família composta por 6 pessoas, o gasto mensal com alimentação variava de 10 a 15 mil liras.

Os anos '60, na Itália, foram marcados por uma grande mudança econômica e o país, apoiado na ajuda dos Estados Unidos, através do plano Marshal, acelera a recuperação industrial (indústria pesada e mecânica) e transforma a economia italiana de predominantemente agrícola em industrial. Isso se deu também graças a um desenvolvimento econômico intenso e que permanecera até o fim do decênio seguinte, aquilo que depois viria a ser chamado de “*Il miracolo* econômico italiano”.

Nos últimos anos, o desenvolvimento de novas técnicas de criação de animais de corte permitiu produzir alimentos de origem animal de menor custo. O consumo mundial de carne (boi, frango e porco) atualmente gira em torno de 242 milhões de toneladas anualmente, o dobro do que era em 1997, cinco vezes mais que em 1950. Nos países industrializados, consomem-se 80 quilos de carne por ano por pessoa; nos países ditos em desenvolvimento, 28 quilos.

Mas devido a muitos fatores externos - inclusive como a febre aftosa e gripe aviária⁴ - o consumo de carne vem diminuindo, pois paradoxalmente junto ao aumento progressivo e até exagerado de produtos de origem animal, há diversos movimentos na Itália por ativistas ecológicos e vegetarianos que pregam o baixo ou nulo consumo de carne sob os

⁴ Na verdade a gripe aviária fez o consumo de frango diminuir pelo sugestionamento que causa, porque se a carne for adequadamente cozida não transmite o vírus H5.

mais diversos argumentos, um deles para resgatar a tradição italiana e a famosa dieta mediterrânea, tradicionalmente mais saudável. Na Itália, o número total de vegetarianos saltou de 1,5 milhão para 2,5 milhões no último ano.

No Brasil, o consumo de carne bovina foi de 36,5 kg per capita no ano de 2000 e a média total (de frango, bovina e suína) no período entre 1994 e 2000 oscilou entre 65 kg e 75 kg (fonte: tabela anualpec). Número significativamente alto considerando que a renda familiar no Brasil nos mesmos anos não superou os 7000 dólares por ano, e que a falta de equidade na distribuição de renda agrava o baixo consumo de gêneros de origem animal pela porção mais pobre e mais numerosa da população, já que apenas um terço da população [57,8 milhões de pessoas] pode consumir além do suprimento das necessidades básicas. Portanto o consumo desse total de carne fica concentrado nas mesas da população de média e alta renda.

Voltemos o foco para Pedrinhas e para a “realidade alimentar” em que viveram os italianos antes e depois da emigração. Nossa pesquisa mostra que os depoimentos são unânimes em relação à carne. Todos os pedrinhenses concordam que a oferta de carne na Itália era diminuta em relação à oferta de carne encontrada em Pedrinhas.

254 (...) LI – no no... qui quando siamo arrivato ero piccola quando era in Italia neh i:: e la **carne** si mangiava proprio alle feste grande neh? [...] era più **pollo** che si criava in casa neh? e nel () che si faceva su una padela grande di ferro grossa così e faceva arrosto su le/le il fogão à lenha neh [...] sì sì c'era più carne... ma in Italia tutti quanti si mangiava poca **carne**.. si mangiava di più **conigli**... la **carne** proprio solo quando uno si ammalava neh? **conigli** o se no **perdici** neh?

No período de implantação da colônia a Companhia administradora estimulou a criação de gado – bovino e suíno - para que os colonos criassem algumas vacas para garantir um suprimento de leite, manteiga e queijo e, em segundo lugar, se pensou na pecuária de bovinos em maior escala. A pecuária poderia propiciar uma fonte de renda, incrementando e diversificando as atividades dos italianos. Porém essa empreitada fracassou pela falta de prática dos italianos, acostumados na Itália à criação intensiva, ao passo que no Brasil o que predomina é a criação extensiva, mais adequada ao tipo de pasto e espécie de gado. (Borges Pereira, 2002)

A criação de porcos, por sua vez, teve mais êxito, tornando-se atividade complementar à agricultura – os italianos estavam acostumados a criar porcos em suas casas – pois é um animal de relativa facilidade de criação, comercialização e armazenamento, sua carne é processada em lingüiças e demais gêneros de baixa perecibilidade, que não necessitariam de refrigeração. Da carne seca, o charque de vaca, não temos sequer uma referência, o que mostra que esse alimento - muito comumente utilizado pelos caipiras da região - não teve aceitação e incorporação no cardápio do italiano.

75(...) L1 -io cominciai a lavorare...insieme com mio/mio padre c'aveva in quell'epoca e::: c'era un piccolo ristorante ...e una piccola bottega stata la pionera che attendeva sti operai che erano qua...che erano venuti per costruire () io cominciai a lavorare con lui che lui era il primo commerciante di Pedrinhas e so stato durante trenta anni:: 35 anni, roba così () e in questo tempo allora già si parte alla cooperativa... Nel 1954...è sorto il nome della cooperativa di Pedrinhas...però era una cooperativa di consumo cioè di generi alimentari che non era qua era...a

Pedrinhas era là vicino a casa sua...() na prossimità della casa sua e che era piena di generi alimentari...

È...l'intuito sarebbe stato di tutto ciò que si vendeva che era poca coisa che si produceva...quell'epoca si no mi sbaglio quello che più si si si quello che più girava erano i maiali....

No momento inicial, os primeiros imigrantes encontraram em Pedrinhas não exatamente uma grande oferta de carne e como afirmam as testemunhas, a maioria não tinha condições econômicas que permitissem sua compra.

*323 (...)L1 – ma allora il **sugo** non si faceva con la **carne** neh era povero neh di domenica.....*

*L2 – a domenica si faceva con la **carne** ma non tutti giorni no....*

Doc- anche qui in Brasile?

L2 – sì... quando siamo arrivati ma adesso c'abbiamo tutti giorni.. i primi tempi...

L2 – i primi tempi era difficile e soldi pochi perchè....

Depois, passado alguns poucos anos, a carne era mais acessível, especialmente a de frango: as galinhas eram criadas no “fundo dos quintais” com facilidade. Esse momento é marcado por um deslumbramento, onde a carne é elemento simbólico da riqueza.

1.4.2. Consumo de massas, símbolo de tradição

Os italianos, já desde a primeira leva, trouxeram para a culinária nacional o gosto do macarrão de farinha de trigo, impondo seu consumo ao brasileiro. O prato italiano veio para

a mesa dos brasileiros, manteve-se integralmente e foi se infiltrando entre outras culturas alimentares e em todas as classes sociais. As massas constituem uma refeição para o italiano, mas se misturaram - para os brasileiros - ao arroz e feijão, assumido a posição de acompanhamento como as carnes e vegetais, formando um colorido prato. O italiano defendeu com bravura a sua alimentação nacional e trouxe o que até hoje permanece com algumas adaptações: pratos com a base nutritiva em cereais, feitos em sopas grossas, as polentas e as massas variadas, a pizza napolitana, os *gnocchi*, a *lasagna*, o *risotto*, e o queijo que, pelos portugueses era consumido apenas adicionado a frutas. (Casculo:1898)

Os imigrantes de Pedrinhas se depararam com alimentos feitos à base de mandioca, hábito herdado dos indígenas, o que causou bastante estranheza:

202 (...)LI - ...*Siamo arrivati lá... allora li c'era altre persone che parlavano l'italiano altri immigranti (che) dicevano eh... qua in Brasile si sta BENE...qua in Brasile fai il PANE con la **mandioca** con le radici... Io dissi: con le radici?*

Os imigrantes também encontraram facilidades na aquisição de gêneros como farinha de trigo e farinha de milho, indispensáveis para a confecção da base da sua alimentação: pastas e polenta.

A “*pasta*” – *pastasciutta*, *lasagna*, *caneloni* - foi exaustivamente citada nos depoimentos, passou a receber o título de refeição símbolo – não somente em Pedrinhas

mas mundialmente - para aqueles que se identificam como italianos fora da Itália. Foi o elemento diacrítico que teve prioridade na escolha para representar a identidade italiana.

154 (...)L1 – (...) L1 - *.non tutte le famiglie ma noi principalmente noi che siamo del centro di Italia che c'era...abbiamo la...la...la **pastasciutta** e più più neh...*

163 (...)L1 – *ci facciamo la nostra **pastasciutta** li mettiamo dentro alle/ai sacchetti di plastico..mettiamo in geladeira o nel freezer.. quando sta per finire una partita...un'altra mattinata... ()*

121 (...) L1 – *no no perchè a gente in casa faceva a nostra::a nostro modo..è c'era cosa che te non trovavi come là logico ma noi abbiamo fat/ sempre a nostri usacci [...] ancora continuamo como si usava in Italia la stessa cosa perchè vengono italiani lá::è...ma voi non mangiate niente brasiliano è la stessa cosa atè il bambino () vengono l'italiane mamma gli fa **lasagna** li fa..è ma noi siamo abituati a fare::: in casa quasi non c'è cambiamento per mangiare se vuoi mangiare () [...] una volta non c'è qualche cosa come noi:::ce la abbiamo certe robbe ma si continua lo stesso...*

Entre os italianos de Pedrinhas, poucas donas de casa ainda preservam a tradição de fazer a massa caseira, e as que fazem, usam a máquina⁵ para esticar a massa. Algumas italianas ainda lembram que suas mães logo no começo usavam a técnica de abrir a massa tradicionalmente, ou seja, manualmente com o “matterello”⁶.

627 (...)Doc – *e il nome...come lo chiami?*

*L1 – ah... il nome...() li chiamavamo **laganature** () **laganature** lo chiamavamo () che là...lá era un pezzeto di madeira rotonda ben liscia fininha... [...]*

629 (...) L1 – *quando siamo arrivati...la stessa cosa...**spaghetti** quel **macarrão** fatto in casa...che sticava la*

⁵ Máquinas, elétricas ou manuais, que esticam a massa fazendo-a passar por dois cilindros de aço.

⁶ Rolo de macarrão: bastão de madeira cilíndrico, fino e comprido para estender massas.

massa con quelle rolo neh? e:: cortava tão fininho...c'era mia mamma... nossa che mana che tenia (che mano que aveva)...lo faceva quile (quello) macarrone::: macarrone che le chiamavamo...com'e che le chiamavamo...tagliarini.. tagliarini..le faceva tanto piccolini tutte... le mani sua e non so ben como conseguia fare quel macarrone...

Algumas mulheres produzem as massas em maior escala para fornecer aos vizinhos e parentes. As lasanhas e raviólis quase artesanais são consumidos pelos italianos, com adaptações ao gosto brasileiro. É uma forma de manter e espalhar sua tradição, ainda que modificada ao longo dos anos.

618 (...) *Doc – de cozinha Brasileira você faz o quê?*

L1 – eu faço tudo minha filha...eu faço até um banquete se for...(ride) eu tenho um casamento que eu vou pegar lá em Tarumã que eu vou fazer as massas só as lasagnas não sei se eles vão querer rondelli...

1.4.3. O pão, alimento por excelência do ocidente, símbolo de religiosidade

A arte de fazer pão remonta aos primeiros tempos de existência da humanidade. Cerca de milhares de anos antes de Cristo, o homem já sabia moer o trigo entre duas pedras, misturá-lo à água e recorrer a pedras quentes ou cinzas para assar o pão.

Mas foi no Egito antigo que a massa de trigo e água ganhou maciez. Os egípcios introduziram o fermento na receita, sendo o primeiro povo a consumir alimentos fermentados, cerca de 2600 a.C. Os hebreus terão sido os responsáveis pela descoberta da fermentação natural, ao deixar, por acaso, a massa do pão exposta ao calor e umidade.

Foi ainda no Egito que se começou a utilizar fornos de barro para assar o pão. Os Romanos tomaram pela força o Mundo Antigo e incorporaram em sua cultura o uso e técnicas de preparo desse alimento. O pão, desde então, desempenhou um papel tão importante para Roma que até se criou a expressão “Pão e Circo”: pão como esmola e espetáculos brutais como diversão. Foi também na época dos romanos que se deu início ao fábriço de pão branco, graças ao melhoramento dos processos de moagem, porém o pão feito de farinha branca era destinado apenas à nobreza. A Igreja Católica foi responsável pela manutenção e divulgação do hábito de comer pão, celebrando-o na missa como corpo de Cristo.

Em razão do papel fundamental do pão na alimentação do homem, aos poucos os moinhos de trigo foram ganhando inovações para a moagem: a energia eólica ou hidráulica usada na Idade Média deu lugar à máquina a vapor - a partir do séc XIX - e à energia elétrica mais tarde.

O pão constitui a base da alimentação para os italianos – principalmente os do sul - ocupando lugar à mesa e em todas as refeições, dividindo espaço e importância com a “*pasta*”.

Nos anos de guerra, na Itália, os plantadores de trigo vendiam o grão colhido para os moinhos e retiravam parte do pagamento em farinha. Os mais pobres recolhiam as espigas que não tinham sido apanhadas pela foice e iam ao moinho trocá-las por farinha:

*267(...)... non abbiamo mai passato la fame neanche in tempo di guerra...mai mai... ma il mangiare era/era povero neh? Il **pane**... noi si/si raccoglieva dopo che si raccoglieva il **frumento** () noi i bambini si raccoglieva a mano si raccoglieva quanto... quelle tutti sti fasci che noi si raccoglieva del **frumento**... si vendeva e si comprava il **pane** per l'anno intero...e anche vestimento neh? e noi si lavorava...tutti i bambini si lavorava...c'era le **barbabietole** neh?...lei*

*si ricorda neh? i **barbabietole**...e::che faceva lo **zucchero** neh? e noi si tagliava le **barbabietole** si aiutava a::a raccogliere () neh? e tutti si lavorava...invece qui in Brasile che::che i bambini non possono lavorare...io non c'ho nessuna frustrazione perchè...abbiamo sempre lavorato...si aiutava in casa e si andava a scuola pure...(...)*

O forno também era comunitário, havia um forno por aldeia onde, especialmente no período da guerra, as mulheres compartilhavam o calor do forno e assavam seus pães todos ao mesmo tempo.

Em Pedrinhas, uma situação muito parecida foi vivenciada e o pão feito em casa foi lembrado e associado às doces lembranças do passado - algumas foram doces - quando, logo nos primeiros anos, a construção dos fornos nos quintais era um evento reservado àqueles que tinham condições financeiras ou dominavam a técnica, os pedreiros. Os fornos eram cedidos aos vizinhos que também vinham assar seus pães.

95(...) L2 – avevate anche il forno voi neh?

L1 – si dopo che il mio padre si è fermato a lavorare muratore hanno messo il forno neh...

*110(...) L1 - si aveva una piccola boteghetta che vendeva la **pasta**, il **riso**:::la **carne** e::il **PANE** poi piano piano abbiamo fatto il forno in casa vicino alla casa..si faceva il **pane** allora no per conto di mangiare::: non ci è stato molto difficile*

O pão branco - símbolo de riqueza para os italianos - merece destaque, chegando a ser um argumento de partida para o Brasil, país idealizado onde era possível comer o pão mais macio, “*il pan bianco*” no lugar do pão escuro, alimento difícil de mastigar como a vida no pós-guerra.

33(...) L1 - *Non non è neanche dalla fame...Il mio padre sempre diceva: ah, andi/ah andiam/andiamo in Brasile che là si mangia **pan bianco**.. che noi fazemo il **pane** misturado::in Italia nè:: mettemo un poco di **milho**, un poco di quello otr/outro **trigo escuro** li:: non c'era il molino come qua que tem...Io passavo la peneira e viene molto grande e il **pane** viene scuro:: Andiamo in Brasile che là si mangia il **pane bianco**:: ((ride)) Noi non avevamo neanche il **pane** quando abbiamo arrivato quá....*

1.5. Adaptações e misturas

Os italianos de Pedrinhas provinham de várias regiões da Itália e os imigrantes de cada região tinham hábitos diferentes para o consumo de verduras e legumes. Para o cultivo desses alimentos não é necessário grande espaço, mas apenas um pedaço de terra e sementes. Foi nos mercados de Assis que encontraram a maior parte das sementes e perto do rio começaram a fazer suas hortas:

321(...) Doc – *e le **verdure** già c'era qualche **verdura**?*

L1 – *noi:: si piantava la **verdura** avevamo vicino rio neh c'era sempre l'acqua li si piantava tutto la **verdura** neh....*

362(...) Doc – *avete:::portato::: i semi? Avete portato o la cooperativa...*

*L1 – si comprava in Assis a quel tempo neh si comprava in Assis...
depois abbiamo seminato e sempre avevamo la **verdura***

*L2 – alguma coisa noi abbiamo portato da l'Italia no.. non tutti neh
dopo si comprava qua stesso neh tutto sempre si trovava qui in
Pedrinhas menos... in Assis si trovava...*

Em relação à obtenção de frutas que faziam parte da sua alimentação, tiveram de passar por adaptações e esquecer, por um tempo, as suculentas pêras e pêssegos típicos de regiões temperadas, para dar lugar a gostos tropicais como bananas e mamões.

114 (...)L1 – *ho avuto difficoltà i primi tempi sul::fatto di
provvedere quello che noi avessimo desiderato perchè non
c'avevamo un orto...non c'avevamo frutta...non
c'avevamo...abbiamo partiti da una terra piena di **frutte**, piena di
vigne piena di **olive** piena di **pesche mele** tutto quelle robbe lì...*

117 (...)L1 – *no...no ma guarda Fausto, la:::la::: è la **banana
nanica** ci piaceva più la:::la:::la (**banana**) **maçã** l'abbiamo
eh...eh...mio padre aveva comprata una a Genova quando prima di
venire e ha...ha... detto così: guarda vi dovete accostumare a
mangiare la **banana** perchè in Brasile non c'è le **mele** le **pere** le
pesche como qui in Italia..dice la **banana** c'è la/l'**arancia** allora
dobbiamo accostumarsi a questa frutta...e n'ha comprata una ma
l'abbiamo provata tutti quanti e:::nessuno aveva piaciuto molto
però era la **banana maçã** invece la **nanica** ci è piaciuto di più...
Quando siamo arrivati quà ci è piaciuto molto il **mamão** il
mamão...i primi giorni diceva ah ma c'è un odore diferente questa
frutta invece poi siamo accostumati c'era una grande:::[...]*

Frutas, como pêssegos e maçãs, foram lembradas como parte de uma infância abandonada, na medida em que se cruzava o Atlântico. Não consegui saber se eles introduziram o figo da Índia ou se já o encontraram na região, mas esse fruto tão peculiar do sul da Itália existe atualmente em quintais de moradores. A aceitação de gostos diferentes das frutas nativas como do “mamão” - ou “mammoné”⁷ - foi muito citada, rendendo histórias cômicas ou tragicômicas:

22(...) L1 - *niente...niente niente io sono il tipo che mi addatto...facilmente a tutte le avversità, devo essere nato dall'altra parte ((ridono)) No ma io::no () solo una cosa, solo sento mai a inghiottire il **mamão**...[...] che a quella volta c'era fore/forestica di **mamão**...MAMMA... di tutti tipi e:::ho mai voluto mangiare e mi ricordo () il **MELONE**...ma il **melone** ha un altro sapore e... () il giorno che io ho incominciato a mangiare il **mamão** è stato () a caccia che mi sono perso dentro a um cafezal e c'era solo **mamão**...e una fame e una sete e con un temperino ho tagliato giù un albero di **mamão**, un temperino...ho tagliato, ho buttato giù...erano tutti maturi, ho cominciato a mangiare, da quel giorno alla...pronto [...] ho mangiato il **mamão**....”*

Inicialmente foi considerado como fruta de gosto estranho e podre, para depois ser aceito, até forçosamente, por ser uma fruta de fácil cultivo, chegando a ser o ingrediente principal para a confecção de geléias:

11. (...) L1 - ... appunto a San Paolo::: () **mamão**
Doc – perchè non ti è piaciuto il **mamão**?

⁷as diferenças lingüísticas e fonéticas entre “mamão” e “mammon” não foram levadas em conta.

*L 1 - No::: aveva un odore molto forte... adesso piace il **mamão** poi ho saputo a abituare a queste cose...*

116 (...) L1 - *Quando siamo arrivati quà ci è piaciuto molto il **mamão** il **mamão**...i primi giorni diceva ah ma c'è un odore diferente questa frutta invece poi siamo accostumati c'era una grande:::como si dice...produzione di **mamão** a quel tempo lì e si mangiava il **mamão**.*

336 (...) L1 - *Si comprava **mammone** si comprava...allora si piantava tutto in torno alla casa neh e si faceva molti **dolci**...allora a tarde si faceva il tè e **dolci di banane** o di **zucca** o di::: come si chiama **banana zucca** e come si chiama...[...] di **mammone**... allora... si non se che si faceva à tarde si portava in campagna no non una scodella così di **dolce** con **pane** fatto in casa [...]*

87 L1- *Noi era:::era un sette otto ragazze bimbe nè che andato all' asilo a scuola c'era Bruna Catarina era una:::una turma... quante volte si andava a casa di lei la sorella sua mia età si prendeva le::le **aranci**::[...] una volta siamo andato a prendere **mammone** abbiamo rubato () fora tutto i tutto robe...(ridono)*

L2 – ma c'era la frutta a volontà...

Com o tempo, além das mudanças alimentares decorrentes do contato com habitantes nativos e adaptações aos alimentos nativos, deu-se a invasão da culinária das proximidades, cidades que receberam outras etnias.

Filhos dos imigrantes mudaram-se, mesmo que temporariamente, para cidades maiores para concluírem seus estudos em faculdades, e muitos acabaram transferindo-se definitivamente. Porém não perderam contato com a família que permanecia em Pedrinhas

e trouxeram receitas e pratos típicos de povos de outras nacionalidades, inclusive da parte oriental do mundo. Os orientais também difundiram com facilidade suas iguarias. Em Garça cidadãos pedrinhenses absorveram hábitos japoneses e transferiram para a família de Pedrinhas mais uma cultura. Os Pedrinhenses aceitaram - como comida exótica – a gastronomia japonesa.

479(...) L1 – mangiamo **sashimi**..(ridono) ti dico siamo diventati internazionali mangiamo un po' di tutto sai? [...] **yakisoba...sashimi..mangiamo... come si chiama...la...ah non mi ricordo ...come si chiama.. con le **alghe** attorno..col **riso** nel centro...**sukiaki**...mangiamo un po' di tutto..siamo divertati internazionali.. [...] giapponese qua in Pedrinhas lo facciamo noi... se no mia figlia quando viene de/abita Presidente Prudente...che la ci sono molte giapponesi ...allora porta qualcosa pronta...mia figlia...adesso ha lasciato perdere...aveva eh:: estava facendo una creazione di **pesci**...i tucunaré no...no **tucunaré** no...allora si prendeva il filetto neh.. e si poteva mangiare...si fa sashimi con **gingibre** [...] buono...con **salmone** anche ma **salmone** () qua non c'è. [...] A volte la cooperativa lo compra neh? congelato così...() quelle di Garça...lá è una colonia giapponese bene allora Il..cheff ...quase sempre son giapponesi...allora per esempio per fare questa **pastasciutta**...() c'è la **verdura**....c'è la **carne** in un piatto solo tu mangi tutto... [...] quel'altra **carne** che ... fanno **churrasco**..quella **carne macinata****

L2 – ah...è **kafta**...

L1 – sì noi non abbiamo solo una cultura ecco... non dico tutti in Pedrinhas ecco ma noi per esempio abbiamo varie culture che abbiamo mescolato e ci prendiamo quello che fa comodo..vero? neh? allora non mangiamo ne' alla italiana ne' alla

brasiliiana...con quel che abbiamo cerchiamo di fare... includere tutto di essere ...(...)

Os depoimentos mostram as mudanças ocorridas na alimentação dos imigrados pedrinhenses, bem como na sua linguagem. Tanto na língua quanto na comida, ocorreu uma penetração de outras culturas se misturando na cultura trazida por eles, a tradição foi se perdendo e se recompondo até serem escolhidos e definidos os sinais diacríticos que representariam a tradição italiana: língua e comida reinventadas.

2. Linguagem da alimentação em Pedrinhas

Até agora fizemos um quadro geral sobre hábitos e adaptações alimentares e modificações da linguagem em Pedrinhas Paulista. Uma análise lexical complementar nossa pesquisa e, para isso, consideramos o desenvolvimento de alguns tópicos: 1) situar o caso dos dialetos, pois pudemos constatar que, ao falarem da alimentação, as mulheres de Pedrinhas usam o italiano, o dialeto e o português. 2) definir e citar alguns conceitos sobre língua materna e língua aprendida e; por fim, 3) apresentar uma análise quantitativa e qualitativa a respeito do domínio lingüístico alimentar dos imigrantes italianos de Pedrinhas Paulista.

Uma rápida retomada a respeito das variantes diacrônicas e diafásicas envolvidas no processo de pesquisa se faz importante, antes de aprofundar as considerações da língua no campo lexical dos alimentos:

a) **a idade de imigração dos entrevistados:** no processo de transferência de país, o adulto monolíngüe já possuía o sistema lingüístico formado - que compreende o conjunto de unidades lexicais, fonemas e normas de uso. Situação que se caracteriza por uma sensibilidade cognitiva comprometida pela língua materna, em maioria dialeto, o que torna difícil e lento o processo de aprendizado da língua portuguesa. A criança, por sua vez, ainda no início de seu desenvolvimento cognitivo, mantém a habilidade de expandir sua matriz lingüística, podendo adquirir um sistema de línguas estrangeiras com as quais vier a ter contato. Para os que embarcaram mais jovens, o processo se deu mais naturalmente, puderam ter acesso ao aprendizado da língua portuguesa e da língua italiana. Para estes últimos, o dialeto usado na tenra infância foi mais fácil de abandonar, sem esquecê-lo.

b) **o momento em que a pesquisa de campo foi realizada:** quanto maior o tempo decorrido do início do processo de implantação da colônia se der o contato entrevistador/entrevistado, maior o tempo para adaptações tanto no que diz respeito à língua, quanto aos alimentos nativos.

Essas considerações se tornam importantes para tecer a análise do domínio da linguagem alimentar e adaptações dos hábitos alimentares dos italianos em Pedrinhas Paulista, porque os indivíduos que concederam seus relatos para esse trabalho em maioria eram imigrantes de primeira e segunda geração. Ou seja, embarcaram ainda jovens, carregando seus filhos, alguns na tenra infância, e foram entrevistados cinquenta anos depois.

Enquanto que as entrevistas colhidas em 2000 reportam a fala dos primeiros imigrantes, hoje anciões, a maior parte de nosso estudo específico para a língua da alimentação, analisa a fala de mulheres imigrantes do segundo grupo (2005): as que vieram na infância ou adolescência e as nascidas aqui ainda no início da implantação da colônia, as

quais não sentiram com tanta força as dificuldades quanto às adaptações alimentares e quanto ao aprendizado de outras línguas.

2.1. A permanência do dialeto na linguagem alimentar

O dialeto está presente na fala de todos os imigrantes, em maior ou menor grau e o consideramos um elemento importante que compõe a linguagem dos pedrinhenses, mas em nosso trabalho vamos apenas assinalar a presença do dialeto, não vamos analisar pormenorizadamente cada expressão dialetal que aparece, por se tratar de um assunto que envolveria estudos especializados de dialetologia.

Dados estatísticos do comportamento lingüístico dos italianos dos anos '50 ainda na Itália, comprovam que 64% da população conseguia comunicar-se apenas no dialeto de sua região, 17% tanto em dialeto como em italiano e 19% só usavam o italiano (De Fina, 2003).

No nosso caso devemos considerar que a maior parte dos italianos que cruzaram o Atlântico era de origem camponesa, situação intimamente ligada ao baixo grau de escolaridade e a um conhecimento precário da língua oficial. Considerando que o pouco conhecimento da língua nacional e o uso do dialeto relacionam-se diretamente à condição sócio-econômica da época, o percentual de italianos dialetófonos que emigraram supera os 64%. Não temos como precisar a relação estatística entre dialetófonos e italianófonos emigrados para Pedrinhas, mas com base nessas duas informações, o uso dos dialetos predominava o uso da língua italiana em grau considerável.

Deduzimos que boa parte dos imigrantes agrícolas dos anos '50 de Pedrinhas Paulista eram dialetófonos, mas ao longo dos anos, a ampliação do aprendizado da língua

italiana com o padre e o aprendizado do português, fez com que fossem deixando de usar o dialeto nos contatos sociais, porém conservaram a linguagem dialetal, reservando-a ao uso nos núcleos familiares e passando à geração do segundo grupo, motivo pelo qual os dialetos não desapareceram totalmente da competência lingüísticas dos pedrinhenses. O dialeto não aparece espontaneamente na linguagem usada pelos pedrinhenses - a não ser como fragmento na interlíngua - mas com o nosso incentivo, as palavras foram surgindo, resgatadas pouco a pouco da memória das entrevistadas. Apresento alguns exemplos de dialetos da região da Calábria e da região do Veneto:

<i>DIALETOS</i>	<i>ITALIANO</i>	<i>PORTUGUES</i>
<i>Cíciere ou cecere C*</i>	<i>Ceci</i>	<i>Grão de bico</i>
<i>Lengiglia C*</i>	<i>Lenticchia</i>	<i>Lentilha</i>
<i>Laganature C*</i>	<i>Matterello</i>	<i>Rolo de macarrão</i>
<i>Fagiola bianca C*</i>	<i>Fagioli bianchi</i>	<i>Feijão branco</i>
<i>Suriache/suriachele C*</i>	<i>Fagioli</i>	<i>Feijão</i>
<i>Pastafischietto C*</i>	<i>Penne</i>	<i>Massa “ tipo penne”</i>
<i>Canarroziele C*</i> <i>Garibaldini V*</i>	<i>Padre nostro</i>	<i>Massa tipo” pai nosso”</i>
<i>Crostoli V*</i>	<i>Nastri</i>	<i>Massa frita crocante</i>
<i>Frittole V*</i> <i>Inginette C*</i> <i>Frolette V*</i>	<i>Pasta frolla</i>	<i>Doces tipo “bolinho de chuva”</i>
<i>Bisi V*</i>	<i>Piselli</i>	<i>Ervilhas</i>

* região de procedência segundo a própria entrevistada: C*=Calábria/ V*=vêneto.

A sobrevivência do uso do dialeto no âmbito familiar em Pedrinhas Paulista está condicionada a vários fatores como:

1. retardo no processo de aculturação, como aconteceu com outros grupos de imigrantes que se fixaram em forma de colônias agrícolas ligados pela força de contrato a um pedaço de terra, em que a comunidade era parcialmente isolada. Em contraste aos italianos que se dirigiram para as cidades e dispersaram-se pelos bairros urbanos já ocupados por muitas etnias e sofreram um rápido processo de aculturação.

2. O dialeto manteve-se à margem do processo de recriação da identidade italiana, por ter sido considerado uma fala usada por indivíduos de classe baixa e que não freqüentaram a escola na Itália, onde se aprendia a língua oficial italiana. Foi excluído do cardápio de elementos selecionados para compor a nova tradição reconstituída, sofrendo menos influências e contaminações pelo contato com a língua portuguesa.

3. As mulheres, mais do que os homens, mantiveram o uso do dialeto no âmbito familiar, especialmente no que diz respeito aos procedimentos na cozinha ensinando as filhas a cozinhar. O fenômeno da manutenção do sistema lingüístico dialetal em Pedrinhas Paulista e a transmissão para as gerações futuras, ao menos no que concerne ao léxico alimentar, é confirmado ao entrevistar uma filha de imigrantes nascida no Brasil no início da implantação da colônia, falante da língua portuguesa correta, porém com domínio do dialeto, cujo aprendizado se deu no contato com a mãe no núcleo familiar e durante o preparo da comida. Contraditoriamente, o mesmo processo de transmissão do dialeto não aconteceu, ou aconteceu parcialmente, com seu irmão mais velho, nascido na Itália e que conhece duas línguas: o português e o italiano, sendo mais fluente na primeira. O português foi aprendido no convívio social uma vez que Pedrinhas se apresentava como uma pequena

comunidade de poucos recursos, forçando o grupo a participar de atividades comerciais no centro urbano mais próximo, Assis. Situação que funcionou também como catalisador do processo de aculturação. Há quatro décadas, numa sociedade agrária no interior de São Paulo, os contatos externos eram mais freqüentes e necessários para os homens do que para as mulheres, que por sua vez dedicavam a maior parte do seu tempo aos afazeres domésticos.

4. Observamos que a nomenclatura de pratos regionais se conservou nos diferentes dialetos, apesar do processo de desaparecimento das diferenças alimentares regionais italianas. Os ingredientes e o modo de preparo, ao longo dos anos, foram se adaptando até ocorrer a unificação das preparações, proporcionada pela proximidade de culturas inseridas numa mesma realidade demarcada pelo espaço e pela convivência diária. O mesmo doce, preparado à base de farinha, açúcar e ovos, sucumbiu ao processo de unificação, mas recebe o nome de *crispele* e de *crostoli* nos dialetos calabrês e vêneto, respectivamente .

Essas considerações, sobre o uso do dialeto, são válidas enquanto se tratar dos imigrantes e seus filhos, deixando de ser usado, já na terceira geração, pelos netos. A pouca conservação estará limitada às músicas típicas tocadas nas festas.

2.2. Língua materna, língua aprendida e interlíngua

Para uma melhor compreensão do processo de adaptações da língua em Pedrinhas Paulista, precisaremos salientar conceitos de lingüística para: língua materna (L1), estrangeira ou segunda língua (L2). São elas:

1. Língua materna: é a primeira língua aprendida pelo indivíduo e com a qual ele constrói seus pensamentos e que usa para se expressar (L1). A língua materna influencia o aprendizado de qualquer outra língua que se aprenderá mais tarde.

“a particularidade da língua materna torna-se um elemento latente na relação com qualquer outra língua. [...] e, a sua aquisição é uma experiência inaugural e definitiva, pois é por ela que um corpo não falante (infans) passa a ser um sujeito falante ou sujeito da linguagem”. Pereira de Castro (1998:255)

O aprendizado da língua materna é um processo natural para a criança e a aquisição da fala e a descoberta do mundo são processos paralelos. As estruturas neurais que correspondem aos conceitos aprendidos associam-se diretamente às estruturas neurais que correspondem às formas da língua. E ainda nesse processo, o aprendizado da fala na infância vai determinar a conformação do aparelho fonético – o que diz respeito à pronúncia das palavras. (Schütz:2005)

2. Segunda língua: toda língua adquirida pelo indivíduo após o aprendizado da língua materna. (L2). O aprendizado da L2 por um adulto fica comprometido pela L1 porque o adulto tem conceitos fixos para estruturas neurais e estruturas de língua da L1, o processo de aprendizado é menos natural.

A maioria dos estudiosos classifica, ainda, toda língua aprendida depois da língua materna em: a) língua estrangeira como língua aprendida em escolas de língua onde é necessário memorizar informações e transformá-las em conhecimento através de esforço intelectual e b) segunda língua, como o idioma aprendido dentro do território onde é usada

quotidianamente. Krashen (1998) denomina esse processo de *acquisition*, em que as habilidades se desenvolvem através de assimilação intuitiva, em ambientes de interação humana.

Para os italianos de Pedrinhas a L2 foi aprendida no processo de *acquisition*, mas com particularidades que iremos descrever.

O nível de linguagem dos imigrantes pedrinhenses tem íntima relação com a baixa condição de escolaridade e o pouco contato com língua italiana falada nos meios de comunicação ainda incipientes na época. A maioria dos italianos que imigraram na década de 1950 usava o dialeto como instrumento principal de comunicação e desde o primeiro momento do processo de transferência de país tiveram contato com outros dialetos, com a língua italiana (nos eventos religiosos) e com a língua portuguesa, formando um sistema lingüístico coletivo inicialmente misturado.

Entre os entrevistados, em maioria mulheres, havia pessoas: 1) nascidas e alfabetizadas na Itália, 2) nascidas na Itália e alfabetizadas no Brasil em ambiente de imigrantes italianos e 3) nascidas e alfabetizadas no Brasil em ambiente de imigrantes italianos.

Sabendo que o aprendizado do dialeto se deu no âmbito familiar, que o aprendizado do italiano se deu parte na escola ainda na Itália e parte na comunidade italiana (padre Ernesto) e que o aprendizado do português se deu no ambiente social, qual seria o estatuto para cada uma das línguas faladas e aprendidas pelos imigrantes Pedrinhenses? O dialeto seria a língua materna (L1)? E nesse caso, seriam o português e o italiano as línguas aprendidas (L2) por *acquisition* quase simultaneamente para alguns?

O processo de aprendizado no recíproco contato entre línguas fez surgir uma terceira forma de comunicação: a interlíngua (L3), que é produto da convivência íntima e diária dos moradores com as línguas faladas por eles.

A definição de interlíngua proposta por Selinker (1972) constitui uma etapa do processo de aprendizado do indivíduo, desenvolve-se no período em que a língua estrangeira (L2) ainda não foi dominada suficientemente para uma produção completa da comunicação, momento em que as línguas se misturam, resultando num sistema lingüístico que não corresponde nem à língua materna (L1) nem à língua que está sendo aprendida (L2). Esse processo é considerado etapa obrigatória do aprendizado e deve-se dar progressivamente até um grau de domínio mais ou menos elevado, caso contrário, se não for bem concluído, fossiliza-se e então a interlíngua (L3) passa a vigorar como sistema de comunicação permanente, o que parece ser o caso da linguagem dos imigrantes pedrinhenses do segundo grupo, enquanto se comunicam em italiano. O português, por sua vez, teve seu aprendizado completo dentro dos moldes do *acquisition*, com alguns desvios provocados pelo dialeto e pelo italiano.

A pesquisa lingüística de Anna de Fina (2000) - apesar de tratar de imigrantes italianos no Canadá, sua linguagem e suas variantes - defende o conceito de erosão ou atrito entre as línguas em contato, onde há mútuos empréstimos, promovendo variações morfossintáticas e lexicais tanto na língua originária (L1) quanto na língua com a qual eles entram em contato no território hospedeiro (L2). Considera como língua forte a língua com a qual os imigrantes estão em contato diariamente (L2).

Na nossa pesquisa, vamos considerar, atualmente, o português como língua forte, mas lembramos que isso não se aplica para a língua dominante em Pedrinhas no início da implantação da colônia.

As línguas provocam interferências e vão se transformando e se tornando variedades mistas. Essa situação é vivida em Pedrinhas: A maioria dos imigrantes do segundo grupo, quando se comunicam na língua portuguesa usam elementos do português com pouca interferência do italiano, por outro lado, quando se comunicam em italiano - língua ampliada após a chegada em Pedrinhas - a linguagem não corresponde diretamente nem à língua materna, dialeto (L1), nem ao italiano oficial, com muita interferência da língua aprendida português (L2). A interlíngua é circunstancial, ela se manifesta mais evidentemente na segunda situação.

A porcentagem entre italianos bilíngües e interlíngües em Pedrinhas Paulista está diretamente relacionada ao aprendizado do italiano e/ou do dialeto na Itália. Boa parte da população italiana emigrada nos anos '50 falava o dialeto ou uma língua muito comprometida pelo dialeto, mas entrevistamos casos em que a língua italiana apresentava-se pouco comprometida pelo português pois já havia sido aprendido na escola na Itália (até completar o ensino médio) e, neste caso, se configuraria como L1.

2.3. Análise qualitativa

2.3.1. Bilingüismo e interlingüismo na terminologia alimentar

Quando se trata das palavras relacionadas aos alimentos, a língua italiana foi bastante preservada. As mulheres entrevistadas demonstraram bastante fluência e domínio

da língua italiana nos momentos em que ensinam receitas de pratos típicos. Retiramos das transcrições alguns trechos que confirmam o bilingüismo na terminologia alimentar:

502(...) L1 - *fai il **pomodoro** metti i **capperi** se vuoi puoi mettere acciuga il **filè di acciuga** neh? Il **pomodoro** il **peperone giallo** e fai un'insalata e poi cucini il **riso** al lessò nell'acqua con un pochino di **sale** e lo fai scorrere e si mette un pochino d'acqua per fare diventare sciolto che non s'attacchi allora lo metti dentro lo condisce bene con l'**olio** e lasci un'ora fermo anche in ge/ghiacciaia lo puoi mettere neh? E rigira e si mangia così come **insalata***

Apesar da maioria das entrevistadas usar o termo “*lasagna*” no singular, popularmente usado na língua italiana, a correta utilização desta palavra na língua italiana culta é flexionando-a no plural: “*lasagne*”. Mesmo que poucas pessoas saibam usá-la corretamente, em Pedrinhas houve uma entrevistada que usou o termo no plural, o que reforça a afirmação da conservação da língua italiana pelos imigrantes de Pedrinhas:

552(...) L1 – *nel sud per esempio **le lasagne i canelloni** queste cose tu li puoi preparare prima..sì sì... lasciarli pronti...*

Mas também houve situações em que se evidenciou a interlíngua: mistura de línguas que se repete na linguagem alimentar. Extraímos do *corpus* trechos com certas misturas criativas. Vejamos o exemplo:

591(...) L1 – *aí pesa...mezzo chili/un chili... metto num saquinho prendo con il **grampo** e metto nel freezer n'altra volta... quando **lo***

fregnese vuole io **ci li** porto già congelato [...] quando è ravioli il segreto () fai il **caldo de frango/ de pollo e tira quando está fervolendo** l'acqua... congelato neh... se scongeli si **gruda**... **ái** è una specie **de miojo** [...] io vendo pure... **o :: o** ravioli già pronto con **molho**... ci metto i ravioli () e ci metto **lo** molho... e le persone **se le** esquentano al bagno maria e la lasagna pure neh? () cucinata tutto in bagno maria...()

Italiano: a língua italiana preservada foi marcada com o recurso *itálico*.

Português: a língua portuguesa foi marcada com o recurso **negrito**.

Misturas e adaptações: as misturas foram sublinhadas + **azul**.

Dialeto: os dialetos foram marcados por **negrito + itálico + verde**.

Erros gramaticais: foram marcados pela **cor amarela**.

2.3.2. Erros gramaticais:

Os erros gramaticais observados não comprometem a compreensão do discurso, mas só para efeito ilustrativo vamos retirar alguns exemplos dos textos:

a) uso inadequado do “ci” “si” “se”:

1. *io ci li porto*: particella pronominale - o correto seria *io glielo porto* ou na linguagem popular coloquial italiana *ce lo porto*, (*lo porto a lui ou lo porto là*).

2. *se le esquentano*: o correto seria *se lo scaldano* ou *lo scaldano per sè*, *a casa loro*.

3. Artigo “**Lo**” é resíduo do dialeto calabrês: *Lo freguese ou lo molho*.

b) Verbos inventados:

Alguns verbos foram adaptados partindo de um radical italiano com a terminação em português ou vice versa:

1. **Fervolendo** – radical português verbo *ferver*(2ª conjugação ar) , **ferv-endo** + gerúndio do italiano verbo *bollire*(3ª conjugação ire), **bollendo**.

2. **Esquentano** – radical português verbo *esquent-ar*(1ª conjugação ar), **esquentam** + presente do indicativo verbo *scaldare* (1ª conjugação ar), **scald-ano**.

Também outros verbos que não se referem ao processo de preparo de alimentos participam deste processo de criação da língua e é interessante citá-los:

3. **Soltano** - radical português verbo *soltar*(1ª conjugação ar), **solt-am** + presente do indicativo verbo *sciogliere* (2ª conjugação ere), **sciolg-ono**. (1ª conjugação em italiano ano)

4. **Falavano** - radical português verbo *falar*(1ª conjugação are), **falav-am** + presente do verbo *parlare* (1ª conjugação ar), **parl-ano**.

5. **Perguntato** - radical português verbo *perguntar*(1ª conjugação ar), **pergunt-avam** + participio passado do verbo *domandare* (1ª conjugação are), **domand-ato**.

6. **Dimenticou** – radical italiano verbo *dimenticare* (1ª conjugação ar), **hai dimentic-ato** ou **ti sei dimentic-ato** + terceira pessoa singular passado perfeito verbo *esquecer* (2ª conjugação er), **esquec-eu**.

Parece que, no plano da criação, se estabeleceu uma fusão, não proposital, entre as duas línguas, que de maneira geral obedecem a uma regra: conjugar um verbo usando radical em uma língua e terminação em outra, porém sempre respeitando a mesma conjugação. Porém em alguns casos nem essa regra se aplica. No caso 6 por exemplo, o

verbo em italiano de 1ª conjugação (are) foi conjugado como se fosse um verbo em português de 2ª conjugação (er).

c) Flexão de grau:

Outra fusão interessante foi observada no uso dos diminutivos sintéticos criados, que partem do radical da palavra em português e agrega a esta, sufixos italianos de valor diminutivo. Vejamos dois exemplos:

*591(...) L1 - sempre **pacottini** di mezzi chili...metto num saquinho prendo con il grampo e metto nel freezer n'altra volta.*

*170(...) L1 - dalla prima volta che mi sono seduto nel ristorante di Santos e m'han (mi hanno) portato davanti tutto quel mangiare quello **riso bianco** dentro quelle **pannellette** piccole li i **fagioli** quella terrina di terracotta...*

O primeiro exemplo, **Pacott-ini** foi criado pela fusão do radical da palavra em português: *pacotes*, com o sufixo de valor diminutivo (*etti* ou *ettini*) da palavra em italiano *pacchi*: *pacch-etti* ou *pacch-ettini*

O segundo exemplo, **panel-lette** foi criado pela fusão do radical da palavra em português: **panela** com a formação de valor diminutivo em italiano = *ette*. Assim como se articula o valor diminutivo de outras palavras italianas, por exemplo: *casa*, *casette*; *tavola*, *tavolette*.

Nota-se que as considerações sobre interlíngua quando se fala o italiano se confirma pois, sabendo que para os que vieram pequenos ou nascidos no Brasil, a língua portuguesa foi aprendida corretamente. Ao falar italiano (L2), a linguagem fica afetada pelo português, no momento não estamos considerando o dialeto.

Ainda a este respeito, observa-se, com base no exemplo de fala acima, combinação de palavras da (L2) italiano com a (L2) português, o que se agrega ou o que se perde na relação não corresponde nem a uma nem a outra língua. É o funcionamento da interlíngua marcada pelo aprendizado incompleto da (L2) italiano.

Reconhece-se como erro tudo aquilo que foge da ordem da língua italiana em relação à estrutura da língua portuguesa. Assim sendo, o ‘erro’ pode ser interpretado como um acidente de linguagem representado por lapsos, equívocos, chistes, etc. No caso da linguagem escrita, consideramos que possivelmente o texto seria mais correto, pois haveria tempo para resgatar a palavra da memória, rever o texto e corrigir imperfeições, mesmo que não completamente.

A linguagem oral propicia a criação da interlíngua pois a estrutura da L2 português compromete a fala quando se usa a L2 italiano, especialmente se a L2 italiano não é usada regularmente.

Essas palavras inventadas confirmam o interlingüismo entre os italianos em Pedrinhas, mas, em geral, o conhecimento do léxico alimentar original italiano é bastante evidenciado em todas as entrevistas. A maioria dos depoentes não sentiu dificuldade em lembrar nomes de alimentos e preparações tanto em italiano (inclusive no dialeto), quanto em português. O que nos parece é que em alguns casos há falta do uso cotidiano de

determinadas palavras em italiano, o que atrasa o processo de busca da memória. A entrevista foi conduzida com perguntas dirigidas em língua italiana, porém o entrevistado estava livre para falar em italiano ou em português, e com isso percebemos que as duas línguas se revezavam no decorrer da conversação mas predominou, paradoxalmente a tudo que já dissemos, o vocabulário italiano da alimentação. Há uma coexistência de signos do vocabulário português e italiano que coabitam no sistema de comunicação e linguagem dos imigrantes e têm existência na consciência de cada indivíduo. No resgate da memória do processo discursivo aparece ora um ora outro. O processo de busca na memória pode acontecer pelo acesso à língua italiana seguido da língua portuguesa, ou vice versa, mesmo para os italianófonos ou dialetófonos.

Sem considerar as palavras inventadas, a diferença entre as palavras italianas, dialetais e portuguesas é bastante percebida, as italianas sabem a distinção entre as línguas quando se trata da terminologia alimentar. O uso “alternado” de termos - sempre dentro do campo lexical dos alimentos - ora em italiano ora em português é um mecanismo da linguagem dos pedrinhenses, ao se comunicar em italiano.

2.4. Análise quantitativa

Apenas para confirmar as considerações levantadas pela análise qualitativa, faremos uma breve análise quantitativa e através do procedimento estatístico, vamos relacionar a frequência de uso de determinados termos/vocábulo escolhidos dentro do campo do léxico alimentar do nosso corpus de trabalho de Pedrinhas. Verificaremos quanto o léxico

alimentar foi preservado através do número de vezes que o mesmo termo - dos idiomas em questão – aparece, o que pode resultar numa visão mais exata da conservação do léxico italiano.

Como metodologia, destacamos (em negrito) nas transcrições todas as unidades lexicais relativas à alimentação. Ficamos limitados a nomes de alimentos e sua frequência porém não nos deteremos à análise gramatical nem tão pouco ao processo de italianismos e empréstimos, construção de frases e todo tipo de análise que complementaria o desenvolvimento de teorias conclusivas sobre a língua falada em Pedrinhas Paulista. Uma vez determinada a frequência do uso de unidades semânticas italianas, portuguesas ou do dialeto, pode-se ter um idéia do que foi preservado pelo grupo.

Nossa amostra compreende 50 entrevistas - de imigrantes e de seus filhos, homens e mulheres na faixa etária entre 70 e 40 anos. Foram colhidas em 2000 e 2005, sendo 45 genéricas (de vários assuntos) e 5 específicas da área gastronômica e preparações de alimentos.

Dentro do campo lexical dos alimentos, destacamos os termos/vocábulo em língua portuguesa e língua italiana separadamente.

A tabela (Anexo V) é apresentada da seguinte forma: **coluna 1:** termos em português e sua frequência de uso. **Coluna 2:** termo em italiano e frequência de uso.

Apresentamos as unidades lexicais que fazem parte da terminologia alimentar, e o resultado mostrará – como um indicador, entre muitos outros – a dominância lingüística dos pedrinhenses em relação às línguas em questão.

a) Foram consideradas palavras em português, as encontradas em dicionários da língua portuguesa. Utilizamos três dicionários para tal:

1. FERREIRA, A.B.H. *O Dicionário da Língua Portuguesa* - Rio de Janeiro: Nova Fronteira 1999.

2. HOUAISS, Antonio (1915-1999) e VILLAR, Mauro de Salles (1939). *Dicionário de Língua Portuguesa* – Rio de Janeiro: Objetiva 2001.

3. VIEIRA, Elenara Vieira de. *Glossário Técnico – Gastronômico, Hoteleiro e Turístico*. Elenara Vieira de Vieira e Índio Cândido. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

b) Foram consideradas palavras italianas aquelas encontradas em dicionários de língua italiana.

1. *Dizionario Italiano Sabatini Coletti* – 2ª ed. 1999, Giunti, Firenze.

2. *Il nuovo Zingarelli* – Vocabolario della Lingua Italiana di Nicola Zingarelli – 11ª ed. Zanichelli. .1989, Bologna.

c) Foram consideradas palavras do dialeto as não encontradas nos dois últimos dicionários. O dialeto foi tratado na pesquisa qualitativa e sabemos que o seu uso ainda é freqüente e bem preservado entre as mulheres dentro do núcleo familiar, mas por não termos domínio suficiente das formas dialetais envolvidas no discurso, o dialeto não foi escolhido para a análise quantitativa da pesquisa.

d) consideramos por empréstimos as palavras italianas que constam - entraram – no dicionário de língua portuguesa, ou quando o vocábulo cujo significante e significado se assemelham no português e no italiano. Ex: banana.

e) Durante a pesquisa de campo, e ouvindo as fitas, percebemos que os pedrinhenses pronunciam as palavras com semelhança sonora – no português e no italiano – com um marcado “sotaque” italiano, mesmo que não sejam idênticas em sua ortografia. Por exemplo: *lasanha* e *lasagna*. Esses termos - assim como outros - foram considerados termos italianos.

Os italianos tiveram a tendência de transmitir as mensagens com uma redundância de termos: no discurso, a palavra em italiano freqüentemente, foi seguida pela palavra em português, pois a informante recorre à língua portuguesa para se certificar de que passou a informação completa. Como estamos, nessa parte da pesquisa, tratando os termos em relações numéricas, esse fato alteraria nosso resultado, uma vez que o total de unidades lexicais de cada idioma é que vai nos dizer qual língua prevalece no discurso oral dos pedrinhenses. Mas, no decorrer da análise, percebemos que isso não alterou significativamente nosso resultado porque o número total de palavras pesquisadas dentro do nosso corpus superou consideravelmente os momentos de redundância de termos. Vejamos alguns exemplos:

Língua italiana ou dialeto	Explicação em português
<i>le melanzane per esempio...</i>	<i>neh beringela tagliate..</i>
<i>Un cucchiaino di di conserva... conserva</i>	<i>che seria massa de tomate aquele extrato de tomate</i>
<i>Canarrozziele era questa...</i>	<i>Padre nostro neh che si dice in Brasile...</i>
<i>Cicoria lattuga lattuga</i>	<i>seria alface neh</i>
<i>I pomodori neh?</i>	<i>le/o tomate neh?</i>
<i>il sugo</i>	<i>Che sarebbe il molho...</i>

Nossa análise esbarrou em sutis diferenças terminológicas entre as palavras que se referem ao universo alimentar das massas: tanto para a língua italiana, *pasta e pastasciutta*, como para a língua portuguesa, *macarrão e macarronada*. Vejamos:

PORTUGUES Termo dicionarizado	Ocorrência	ITALIANO Termo dicionarizado	Ocorrência
Macarronada	2	Pastasciutta	16
Macarrão	11	Pasta	29

O sentido conotativo de “*macarronada*”⁸ é “o evento de se comer macarrão”, uma refeição como um todo e, na visão do povo, tudo o que a macarronada traz consigo: queijo parmesão, almôndegas ou frango assado; e ainda: vinho tinto, guardanapo sujo de molho, dia de domingo e família reunida. “*Macarrão*”⁹ refere-se mais à massa de farinha de trigo crua em seus diferentes formatos e menos ao evento da refeição.

⁸ macarronada: [de macarrão + adal, seg. o padrão erudito.] *S.f.Brás. Cul.* Iguaria feita de macarrão cozido, ao qual se acrescenta manteiga, queijo e, por vezes, molho de tomate ou qualquer outro molho.

⁹ Definição Aurélio para macarrão: [do it.maccherone] Sm. 1. massa de farinha de trigo em forma de canudinhos, ou com outro feíto, da qual se fazem sopas e outros cozinhados. 2.marinh. Peça metálica vazada, de boca aberta ou fechada, e que seve para guia dos gualdropes do leme, ou dos amantilhos das vergas, ou das amuras das velas. [por vezes tem um rodete na parte vazada. Cf. nesta acpç. Sapata (8).] 3. Tip. Bobina de papel de jornal utilizada na impressão de tablóides. 4. Brás. SP fig. Individuo mole, indolente sem préstimos.

Entre os termos “*macarrão*” e “*macarronada*” há uma relação de sinonímia parcial. O mesmo se aplica aos lexemas “*pasta*¹⁰” e “*pastasciutta*¹¹”, que acompanham aproximadamente o mesmo processo dos termos em português respectivamente.

Por isso consideramos, para uma tradução adequada e aplicável: o verbete encontrado em dicionário: “*macarrão*” (português) se equivale ao verbete “*pasta*” (italiano) assim como “*macarronada*” (português) se equivale ao verbete “*pastasciutta*” porém não em correspondência direta: “*pastasciutta*” é apenas o prato de “*pasta*” cozida e temperada, exclui-se a conotação de festa, de acontecimento.

Em relação à pesquisa quantitativa, obtemos resultados que confirmam a sobrevivência do uso do italiano no que se refere aos nomes dos alimentos. O número obtido na contagem dos termos alimentares da língua italiana (142 termos encontrados) foi significativamente maior do que o da língua portuguesa (296 termos encontrados). A tabela completa encontra-se em anexo VI mas apresentamos os resultados mais expressivos quanto à conservação da língua italiana:

¹⁰ Definição Zingarelli para pasta: farina stemperata in acqua rimestata e ridotta in una massa soda e sottile: fare spianare la/-/ cresciuta, trattata con il lievito... 3. correntemente pasta alimentare: - comune, all'uovo, verde; pasta corta, lunga, bucata; - al sugo, al burro; colare, condire la -/...
definição Sabatini Coletti para pasta: 1. composto di farina e acqua trattato fino a renderlo sodo; se fatto lievitare, viene utilizzato per la produzione del pane e di altre vivande: fare la p. Per il pane, per la pizza, per le taglietelle; p. Fatta in casa; p. All'uovo, integrale; impasto per dolci, a base di farina, burro, uova, zucchero...2. vivanda consistente in un impasto di farina di semola di grano duro e acqua, tagliato in varie forme e cotto in acqua a brodo; è detta anche p. Alimentare: cuocere, scolare lap.; p. All'uovo, p. Al forno, nel...

¹¹ Definição Zingarelli para pastasciutta: – (pl pastasciutte) –Pasta alimentare di varie fogge, cotta con sale in acqua bolente, scolata e variamente condita: al pomodoro, al ragù, al burro e parmigiano, un bel piatto di.
definição Sabatini Coletti para pastasciutta: p. Al sugo, al ragù, al burro// butta e calare la p., metterla a cuocere nella pentola con l'acqua che bolle, p. Al dente, cotta a punto ottimale, p. fresca, non seccata; [...] pasta asciutta – (pl pastasciutte o paste asciutte) anche abbr. Pasta. Gastr. Piatto tipico della cucina italiana preparato con pasta alimentare di grano duro, bollita in acqua salata, scolata dopo la cottura e variamente condita; nel. 1. comune è freq. In forma abbr: p. Al sugo, al burro, al pesto.

unidade lexical/português	Ocorrência	Unidade lexical/italiano	Ocorrência
Pão (es)	2	Pane Pan (forma tronca)	32
Frango (s)	1	Pollo (i)	14
Feijão	2	Fagioli	22
Arroz	10	Riso	36
Leite	4	Latte	10

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O estudo do fenômeno migratório no mundo suscita interesse de pesquisadores das mais diferentes áreas e cada vez mais vem recebendo atenção de historiógrafos, lingüistas, geógrafos, antropólogos e sociólogos.

Para os italianos, o ato de emigrar envolveu fatores políticos, econômicos e de sobrevivência. Os italianos que emigraram no segundo pós-guerra se direcionaram para países que, além de possibilitarem uma vida melhor, eram idealizados como países sem guerra, como Brasil, Austrália, Estados Unidos e Canadá.

O processo de transferência de país não se deu facilmente, mas envolveu muitas mudanças e adaptações à nova condição de vida em outro ambiente, onde se deu a troca entre culturas envolvidas (a local e a trazida). Hábitos e costumes foram incorporados, adaptados ou modificados. O forte desejo de preservação da cultura pelos imigrantes foi fator determinante para o processo de recriação da identidade: foram escolhidos elementos diacríticos para representá-la, o que na maioria das vezes não corresponde à realidade: as tradições se tornaram algo parcialmente artificial, baseado numa remota identidade.

Pedrinhas Paulista foi objeto de vários estudos sobre imigração por se tratar de uma comunidade que permanece caracterizadamente italiana, mas que também sofreu o processo aculturativo. Nossa pesquisa traçou observações no que se refere à alimentação e língua, suas adaptações e misturas.

De início, a rejeição dos imigrantes ao novo país - diante da desilusão pela não efetivação das idealizações que os haviam trazido – manifestou-se muito significativamente na rejeição aos alimentos que eram representativos da cultura brasileira. Todavia, com o

passar dos anos e com a melhoria das condições de vida, houve um deslumbramento com a fartura e perceberam que poderiam enriquecer o cardápio com alimentos que na Itália não entravam na dieta alimentar cotidiana. A aceitação da comida significou aceitação de outros elementos da cultura brasileira, entre eles, a língua portuguesa. As comidas brasileiras foram agregadas ao prato italiano e as adaptações foram levando a uma alimentação híbrida, e atualmente os alimentos do cardápio brasileiro se misturam aos alimentos do cardápio italiano, assim como a cultura brasileira se mistura à cultura italiana.

A tradição alimentar originária foi parcialmente perdida, esquecida, modificada e reconstituída, assim como aconteceu com todas as culturas das outras etnias emigradas para o Brasil.

As festas promovidas pela comunidade funcionam como manobra para recriar a identidade italiana, e determinados pratos foram escolhidos – assim como músicas e danças típicas - como elementos representativos da cultura italiana para recompor a italianidade do grupo. Há traços de uma distante identidade como base, onde se misturam os costumes das várias regiões da Itália.

A língua também passou pelo processo de adaptação, em que palavras foram perdidas, recuperadas e reconstituídas. A formação da linguagem falada pelos imigrantes tem raízes no início do processo de fixação, momento em que o código coletivo para a comunicação no cotidiano era bastante restrito e comprimido, variando de indivíduo para indivíduo, mas fortemente marcado pela condição social e grau de escolaridade dos italianos antes de embarcarem para o Brasil. No momento inicial, a recíproca compreensão entre os dialetófonos, e seus vários dialetos falados em diferentes regiões da Itália, era precária e o contato entre indivíduos - brasileiros e italianos de outras regiões - falantes de outros códigos, facilitou a formação de uma língua mista, onde códigos de linguagem

foram trocados, absorvidos e modificados pelos imigrantes. Houve empréstimos lingüísticos tanto do português para o italiano como do italiano e dialetos para o português.

Essa manobra forçada de linguagem foi uma estratégia natural para facilitar a comunicação entre os nativos e os italianos e também entre os italianos provenientes de várias regiões da Itália e que não conseguiam se comunicar por meio de seus diferentes dialetos. Essa nova “língua” apareceu como consequência da necessidade de cada indivíduo de possuir o maior número possível de signos compreensíveis ao grupo todo: a dona de casa ao fazer compras de alimentos no mercado e no contato com as vizinhas brasileiras; o trabalhador rural ao negociar serviços com agricultores nativos e em todos os demais contatos necessários à vida em sociedade. Todos esses fatores colaboraram para gerar um sistema comum de comunicação, mesmo que individualmente cada falante possuísse um conjunto de signos e que os combinasse com liberdade. Apesar das diferentes facetas da interlíngua, sua linguagem tornou-se, na concepção dos pedrinhenses: italiano, dialeto ou português, todos com elementos lexicais comuns entre si. O uso é situacional, considerando que o indivíduo utilizava mais elementos da língua portuguesa ao se comunicar com brasileiros e filhos de imigrantes nascidos no Brasil; e mais elementos do italiano para se comunicar com os demais italianos e pessoas ligadas à língua italiana (parentes da Itália, entrevistadoras, por exemplo) e mais elementos do dialeto para se comunicar com os familiares. Porém o aprendizado da língua portuguesa pelos que imigraram pequeninos, e tiveram a oportunidade de freqüentar a escola em Pedrinhas, foi um processo natural, embora falassem o italiano ou dialeto na comunicação com os pais. Cada indivíduo em vida escolar aprendia o português e pôde enriquecer seu vocabulário e formar seu sistema de linguagem e também modificar, pouco a pouco, o de seus familiares: a língua portuguesa, além de ser língua usada no âmbito social, infiltrava-se também no âmbito familiar.

Apesar da constante tutela do Padre Ernesto em relação aos costumes e língua italiana, seus esforços não foram suficientes para mantê-los por muito tempo, tamanha era a força da aculturação. Com a sua morte e a de muitos pioneiros, falantes do italiano, a língua italiana foi perdendo uso e aos poucos foi cedendo lugar ao português. Com o passar dos anos, com a necessidade cada vez mais premente de contato com os elementos brasileiros para a comunicação, nas relações comerciais e através da televisão e rádio, a compreensão do português se tornava cada vez mais necessária. A língua nacional tornou-se língua forte, ou seja a língua do país hospedeiro venceu.

O dialeto se restringiu ao núcleo familiar e isso foi um motivo que garantiu sua conservação - mesmo que parcial - pelas mulheres e pelas suas filhas italianas ou nascidas aqui no começo da implantação da colônia. Ao longo dos anos o português ganhou terreno e foi também usado no âmbito familiar mas até hoje expressões dialetais são usadas entre as mulheres italianas da mesma família.

O grau de escolaridade dos italianos ainda na Itália, foi um dos fatores determinantes para a conservação da língua italiana. Dentre os pedrinhenses entrevistados há os bilíngües e os interlíngües, não na mesma proporção. São bilíngües os italianos formados na Itália - com curso primário completo ou mais - que tiveram pouco contato com o dialeto e aprenderam o português como segunda língua (L2) e o usam nas atividades fora do lar.

Outros, os interlíngües, não totalmente alfabetizados na Itália - com conhecimento de um vocabulário em maioria dialetal - aprenderam o italiano e o português quase concomitantemente e sua comunicação fica comprometida tanto no uso do italiano, onde misturam traços do português, quanto ao uso do português onde misturam traços do italiano. Parece que em Pedrinhas essa fase de transição do aprendizado em que as línguas

se misturam foi calcificada, pois estruturas da língua materna, dialeto (L1) e da língua portuguesa (L2) aparecem na construção das frases da língua aprendida italiano (L2), e vice e versa, de modo que os imigrantes da primeira geração falam uma língua própria, a interlíngua, e a usam até os dias atuais, em encontros sociais, especialmente os religiosos.

Entrevistei muitos italianos que imigraram pequenos ou nasceram no Brasil logo no início de implantação da colônia e freqüentaram a escola no Brasil. Estimamos que, mesmo os que freqüentaram poucos anos de escola, apenas para completar o ensino fundamental, tiveram a oportunidade de conviver com a língua portuguesa o suficiente para fixá-la completamente - o mesmo aconteceu com filhos de italianos que nasceram no começo da implantação da colônia. Embora o dialeto (L1) tenha sido aprendido com as mães dentro dos núcleos familiares, o português (L2) foi a língua que eles aprenderam primeiro e completamente. O italiano (L2) foi aprendido simultaneamente ao português mas, já a essa altura, em menor grau e não completamente. O aprendizado simultâneo das línguas (italiana e portuguesa) foi fator crucial para a formação de um híbrido entre italiano e português, mas que se distingue da interlíngua falada pelos italianos da primeira geração, que misturam elementos da língua portuguesa ao falar italiano e misturam elementos da língua italiana ao falar português. Para os italianos da segunda geração, esse último processo é quase imperceptível devido ao contato com a língua portuguesa - a língua predominante para comunicação – desde pequenos, e para os quais a mistura apenas se evidencia quando o indivíduo fala o italiano.

Quanto à pesquisa específica referente ao léxico alimentar usado quando as pedrinhenses se comunicam em italiano, a análise mostrou que, no que se refere aos nomes dos alimentos durante o discurso na língua italiana, o português é vencido pelo italiano. A primeira impressão que temos, observando o material disponível nas entrevistas - da

situação lingüística dos pedrinhenses, pregressa e atual – é de surpresa: após 50 anos de imigração ainda existem resquícios relevantes da língua italiana numa comunidade de origem camponesa. É bem verdade que muitas características da língua geral se perderam, porém o léxico alimentar conservou-se bastante intacto na memória e no uso.

O conhecimento das palavras específicas relativas aos alimentos ficou evidenciado no momento em que as entrevistadas reproduziam a mesma palavra em dialeto, em italiano e em português, tendo nítida consciência da diferença entre elas. O fator principal desse conhecimento se deve ao contato íntimo que as entrevistadas teriam com as mães – falantes do dialeto - ao participar do preparo dos alimentos no âmbito familiar. As palavras dialetais da alimentação permaneceram na memória e no uso, mas tendem a desaparecer na próxima geração, por se tratar apenas de uma língua falada.

Se a distinção permanece nítida relativamente a certas palavras específicas dos nomes de alimentos, o mesmo não se dá com palavras de uso mais geral que, quando armazenadas na memória por muito tempo, podem se misturar ao vocabulário português e provocar “invenções criativas” de novas palavras como: verbos italianos conjugados com desinência em português e vice e versa, palavras portuguesas com sufixos diminutivos em italiano, ou ainda, contração de uma parte da palavra em português com uma parte da palavra em italiano e vice e versa, permanecendo a raiz da palavra com variações de sufixos.

São essas palavras inventadas que confirmam a formação de língua híbrida dos italianos da segunda geração em Pedrinhas dentro do discurso em língua italiana, mas em geral o conhecimento do léxico alimentar original italiano é comum em todas as entrevistas. A maioria dos depoentes não sentiu dificuldade em lembrar nomes de alimentos e preparações tanto em italiano (inclusive no dialeto), quanto em português. O que nos parece

é que em alguns casos há falta do uso cotidiano de determinadas palavras em italiano. Isso significa que existe conhecimento das duas línguas.

Os bilíngües conservaram o léxico relativo aos alimentos na língua italiana, além de não cometerem erros gramaticais ou misturas de palavras, usam o português com facilidade. Isso não quer dizer que conservaram a língua italiana como é falada por italianos que vivem na Itália, nem por imigrantes da leva de 1960 em diante, como os italianos da cidade de São Paulo. Os nascidos em Pedrinhas, ou que embarcaram ainda na primeira infância, são mais fluentes na língua portuguesa e se comunicam em italiano misturando as duas línguas, porém o léxico alimentar também está bem conservado.

Considerando todo o processo de aprendizagem das línguas ao longo dos anos e a formação da linguagem dos indivíduos bilíngües ou interlíngües e segundo nosso resultado de freqüência de uso, a terminologia alimentar italiana foi em geral muito preservada e os resultados da pesquisa são bastante positivos em relação à conservação do italiano no que diz respeito ao léxico alimentar - consideremos que o português atualmente é a língua forte - o que confirmou nossa hipótese inicial. Existe uma grande parte da população do nosso universo de análise conhecedora das duas línguas no campo dos alimentos, o que é suficiente para confirmarmos também uma situação lingüística de bilingüismo no campo lexical dos alimentos.

Deve-se levar em consideração que muitos desses nomes dos alimentos italianos já aparecem nos dicionários da língua portuguesa e que os demais termos que se mantiveram até hoje na linguagem dos pedrinhenses não necessariamente irão permanecer ao longo dos próximos anos, pois a língua falada em casa com os filhos atualmente é o português.

Por outro lado, graças à revalorização da cultura italiana no mundo inteiro, a língua italiana passou a receber outra avaliação e foi escolhida como um dos elementos diacríticos

para representar a identidade cultural. A comunidade organizou cursos onde se ensina a língua oficial, trazendo à colônia professores de italiano formados pela Faculdade de Assis e o aprendizado da língua fica disponível para qualquer pessoa, italiano ou não e felizmente está havendo um crescente interesse dos descendentes de italianos pelo aprendizado da língua em instituições e escolas de idiomas nesses cursos de língua italiana, que são muitas vezes financiados pelo governo italiano.

BIBLIOGRAFIA:

ARTUSI, Pellegrino (1999). *La Scienza in Cucina e L'arte di Mangiar Bene*. Roma, Newton (1ª edição 1891).

BACCIN, Paola Giustina (2000). *Italianismos dicionarizados*. Revista de Italianística vol 5. p. 281-286. São Paulo.

BALBONI, Paolo E. (1994). *Didattica dell'italiano a stranieri*. 5ª ed. Roma, Bonacci.

BARBOSA, M.A. (1984). *Da constituição e transmissão do saber lexical: Um modelo lingüístico Pedagógico*. In Revista Brasileira de Lingüística vol 7. São Paulo, Global.

BARBOSA, M.A. (1996). *Dicionário, Vocabulário, Glossário: Concepções*. In Cadernos de terminologia, n.1. Centro Interdepartamental de tradução e terminologia. São Paulo, FFLCH – USP.

BECCARIA, Gian Luigi (2002). *Italiano antico e nuovo*. Milano, Garzanti.

BERRUTO, Gaetano (1987). *Sociolinguistica dell'italiano contemporaneo*. Roma, Carocci.

BETTONI, Camilla (1996). *Italiano fuori d'Italia*. In: Introduzione all'italiano contemporaneo. La variazione e gli usi. Bari, Laterza.

BOLAFFI, Gabriel. (2000) *A saga da comida*. Rio de Janeiro, Record.

BONI, Ada (1951) *Il Talismano Della Felicità*. Roma, Colombo. (1ª edição 1934).

BORGES PEREIRA, João Baptista (1974). *Italianos no Mundo Rural Paulista*. Pioneira, São Paulo. (2002) 2ª ed., EDUSP, São Paulo.

BORGES PEREIRA, João Baptista. *Itália e italianos na vida brasileira* (inédito).

BORGES PEREIRA, João Baptista (2005). *Identidade protestante no Brasil ontem e hoje*. Religare: identidade, sociedade e espiritualidade. São Paulo, Allprint. p.102-109.

BORGES PEREIRA, João Baptista. *Os imigrantes na construção histórica da pluralidade étnica brasileira*. São Paulo. USP. inédito.

CABRAL, L.S. (1988). *Semelhanças e diferenças entre aquisição das primeiras línguas e aquisição sistemática das segundas línguas*. In: BOHN, H& VANDRTESESN, P. Tópicos de lingüística aplicada. Florianópolis: EDUFSC.

CAPRARA, Loredana (2000). *O Italiano dos Italianos em São Paulo*. Introdução. Revista de Italianística vol 5. pp. 9-15.

CAPRARA, Loredana (2003). *L'italiano degli italiani di San Paolo alla fine Del XX secolo*. In: Italiano e Italiani Fuori d'Italia a cura di Anna de Fina e Franca Bizzoni. Perugia, Guerra. pp.199-216.

CAPRARA, Loredana. MORDENTE, Olga Alexandra (2004). *Panorama dell'italiano in San Paolo nel contesto plurilinguistico brasiliano*. Revista de Italianística IX pp.101-111.

CASCUDO, Luis da Câmara. (1898). *Historia da alimentação no Brasil vol I* - editora da Universidade de São Paulo.

CASTILHO. A.T. (1986). *Normas para transcrição*. In A.Castilho & D. Preti, A linguagem falada culta na cidade de São Paulo. Vol. I São Paulo: T.A Queiroz.

CASTRO, Giliola Maggio (2000). *Pedrinhas Paulista: comunidade italiana que ainda permanece ligada à língua materna*. Revista de Italianística, 5. p. 275-280.

CASTRO, Giliola Maggio. (2002) *A língua como meio de conservação da identidade numa comunidade de imigrantes*. Revista INSIEME, da APIESP - Associação de Professores de Italiano do Estado de São Paulo. vol 9 pp.147

CASTRO, Giliola Maggio. (2003) *Vestigi di lingua italiana: testimonianze de pedrinhas Paulista*. In Revista de Italianística VIII. (DLM-FFLCH-USP)

- CASTRO, Giliola Maggio. (2004) *Esempi di esitazione nella riformulazione Del discorso interlinguistico degli immigrati Pedrinhenses*. Revista de Italianística vol. IX.
- CHAGAS, V. (1971). *Didática especial de línguas modernas*. São Paulo: Nacional.
- CHALMERS, A.F. (1999). *O que é ciência afinal?* São Paulo, Ed. Brasiliense.
- CARASSIN, Maria Luiza. (2001). *Sociedade e política na Roma antiga*. São Paulo. Atual ed.
- COSERIU, E. (1980). *Lições de Lingüística Geral*. Rio de Janeiro, Ao Livro Teórico s/a.
- COSERIU, Eugenio. *Teoria da Linguagem e Lingüística Geral*. Rio de Janeiro São Paulo, Presença/ EDUSP, 1979.
- DARDANO E TRIFONE. (1985). *La lingua italiana* – Bologna, Zanichelli.
- DE BONI, Luis A. (org.). *A presença italiana no Brasil, vol II*.
- DEAN, Warren. (1971). *A industrialização de São Paulo* – editora da USP.
- DE FINA, A. (1992). *Interferenza di sistemi linguistici e culturali nell'italiano*. Atti Del X Congresso Internazionale A I P I. Malta 3.
- DE FINA, A. *Attrito lingüístico nell'italiano di immigranti di prima generazione in Messico*. In *L'italiano oltre frontiera*. V Convegno Internazionale, Leuven, 1988. Vol. I 153-171. Leuven: Leuven University Press. 2000.
- DE FINA, Anna e BIZZONI, Franca (2003). *Italiano e italiani fuori d'Itália*. Perugia, Guerra ed.
- DECAMP, David. (1974). *A lingüística e o ensino de línguas estrangeiras*. In: Aspectos da lingüística moderna. São Paulo: Cultrix e EDUSP.

DE MAURO, Tullio (1991). *Storia linguistica dell' Italia unita*. Bari, Laterza.

DE MAURO, Tullio (1993) org. *Lessico di frequenza dell'italiano parlato*. Milano: Etas Libri.

DE MAURO, Tullio (1994) org. *Come parlano gli italiani*. Firenze, La nuova Italia.

FACCHINELLI, Luciana (2004). *Parla! O imigrante italiano do segundo pós guerra e seus relatos*. São Paulo, Angelara.

FLANDIN, J e MONTANARI, M (2003). *Storia dell'alimentazione vol I e II*. Roma, Laterza & Figli.

FUGENZI, Manuela (2000) org. *La cività della forchetta*. Roma, Laterza.

HORTA, Nina (2005). *A polenta da Santa Felicidade*. Folha de São Paulo, Ilustrada. 1 de dezembro.

KRASHEN, Stephen D. *Second Language Acquisition and Second Language Learning*. Prentice-Hall International, 1988.

KRIEGER, M. MACIEL, A.M (2001). *Temas de terminologia*. Editora da Universidade Rio grande do Sul, humanitas FFLCH/USP.

LAGANÀ, Liliana (1993). *Il paese della terra rossa*. In: Revista INSIEME, da APIESP - Associação de Professores de Italiano do Estado de São Paulo, Brasil, nº 4-5, 1993-94.

LAGANÀ, Liliana (2002). *Paisagem e padecimento: "Italianos no mundo rural paulista"* In INFORME Edição especial, pg. 15 a 17. FFLCH/USP.

LYONS, J. (1949). *Introdução à Lingüística Teórica*. São Paulo.

MARCUSCHI, L A. (2001) *Da fala para a escrita: atividades de retextualização*. São Paulo, Cortez.

MARTINS, José de Souza (1973). *Conde Matarazzo, o empresário e a empresa*. São Paulo, Ucitec.

MARTINS, José de Souza (2005). *"Ah, o Brás do Romão Puiggari"* Publicado em O Estado de S. Paulo [Caderno Metr pole] 10 de dezembro de 2005, p. C6.

MELATTI, J. César (1970). *O sistema social krahô*. Tese de doutorado. São Paulo85, Universidade de São Paulo.

MELATTI, J. César (1978). *Ritos de uma tribo timbira*. São Paulo,  tica.

MELATTI, J. César (1992). *O julgamento dos mitos*. Ciência Hoje 14 (84): 36-43.

MIORANZA, Ciro (1990). *O futuro dos dialetos*. in: A presença italiana no Brasil vol II. Porto Alegre, Escola Superior de Teologia; Torino, Fondazione Giovanni Agnelli.

MORDENTE, Olga Alejandra (2000). *Lo studio dell'italiano a San Paolo*. Revista de Italianística 5. p. 17-21. FFLCH-USP, São Paulo.

NENCIONI, Giovanni. *Parlato-parlato, parlato-scritto e parlato-recitato*. In Strumenti Critici X, 1976. p. 1-56.

NENCIONI, Giovanni. *L'interiezione nel dialogo teatrale di Pirandello*, in *Studi di Grammatica Italiana VI*. 1977 p. 227-263.

NENCIONI, Giovanni (1983). *Di scritto e di Parlato, discorsi linguistici*. Perugia, Zaniccheli.

MORICONI, Angélica (2001). *Forma o e cristaliza o de estere tipos entre Brasil e Itália*. Revista Insieme 8, São Paulo.

PAOLINI, D. SEPPILI, T. SORBINI, A (2002). *Migrazione e culture alimentari*. Editoriale Umbra. Perugia.

PETRONE, Maria Thereza S. (1984). *O imigrante e a pequena propriedade*. São Paulo. Brasiliense. p.8-23.

PINZANI, M. PIANCASTELLI, R(2000). *L'italiano in cucina*. Firenze, Progetto lingua ed.

- POPPER, K.A. (1975). *A lógica da pesquisa científica*. São Paulo, Cultrix e ed. da USP.
- POSENATO, José Clemente (1992). *Uma cultura criada pelo imigrante italiano*. Insieme 3. Associação dos professores de italiano do estado de São Paulo.
- PRADO, Caio Jr. (1942). *Formação do Brasil Contemporâneo*. Editora brasiliense.
- PROJETO NURC/SP (1995). *Projeto de estudo de normas lingüística urbana culta de São Paulo*. FFLCH, USP.
- POUTIGNAT, Philippe e STREIFF-FENART, Jocelyne (1998). *O que é um grupo étnico?* in Teorias da Etnicidade. São Paulo, UNESP.
- ROGATTO, Geraldo Matheus (1990). *Achiropita, fettuccine e vinho. Sobre a italianidade e a colônia italiana em São Paulo*. In: A presença italiana no Brasil, vol II. Escola superior de Teologia, Porto Alegre. Fondazione Giovanni Agnelli, Torino.
- SABATINI, Francesco (1982). *La comunicazione orale, scritta e trasmessa: la diversità del mezzo, della lingua e delle funzioni, in Provincia di Roma - Istituto di Psicologia del CNR, Educazione linguistica nella scuola superiore, Roma. pp. 103-127.*
- SABATINI, Francesco. (1987). *Leggere e scrivere testi*. in: Educazione linguistica di base e programmazione. Teramo, Giunti & Lisciani. pp. 169-184
- SABATINI, Francesco (1997). *L'italiano: dalla letteratura alla nazione*. Firenze, Accademia della Crusca.
- SARTORI e PRADELLI. (1998). *La cucina di Bologna*. Roma, Newton.
- SECCHI, Gino (1993). *I nostri alimenti, caratteristiche merceologiche e nutritive dei prodotti alimentari*. seconda edizione. Trento, Ulrico Hoepli editore.

SELINKER, FERNÁNDEZ (1997). *Interlengua y análisis de errores*. Madrid, Edelsa.

SERRANI, S. (1997) *Identidade e segundas línguas: as identificações no discurso*. In *Linguagem e Identidade: Elementos para uma discussão no campo aplicado*. (Signorini [org.]). (p.231-264). Delta

SCHÜTZ, Ricardo. (2005). *A Idade e o Aprendizado de Línguas*. English Made in Brazil <<http://www.sk.com.br/sk-apre2.html>

SOBRERO, Alberto (2002). *Introduzione all'italiano contemporâneo, le variazioni e gli usi*. Bari, Laterza.

TRENTO, A. (1989). *Do outro lado do atlântico*. São Paulo, Nobel.

VILLARES, Henrique Dumont. (1946). *Urbanismo e industria em São Paulo*. São Paulo, propriedade do autor, gráfica revista dos tribunais.

VISSER, Margaret (1998). *O ritual do jantar*. Rio de Janeiro, Campus.

WEINRICH, U (1974). *Lingue in contatto*. Torino, Boringhieri.

Sem autor (2001) *Il Grande Libro della Pasta*. Roma, Newton.

Sem autor (1991) *O Feijão com arroz*. São Paulo, Yucas.

Sem autor (1978) *La cucina di Genova e della Liguria*. Genova, Valenti.

Sem autor. *História da Imigração no Brasil, As famílias*. São Paulo, SNDCEB (Serviço Nacional de Divulgação Cultural Brasileiro) 1ª aniversário da Nova República.

Teses:

ALCADES, Danusa Rodrigues (2003). *“Eles fizeram a América !” a saga dos imigrantes italianos de Pedrinhas Paulista*. Dissertação de mestrado, Universidade estadual de Marília.

BACCIN, Paola Giustina (2002) *Italianismos na terminologia alimentar*. tese de doutorado, FFLCH/USP.

BILIA, Marilisa Bertechini (1998). *Análise lexical das interferências da língua portuguesa na língua italiana falada por italianos de nível universitário residentes na cidade de São Paulo*. Dissertação de mestrado, FFLCH/USP..

CASTRO, Giliola Maggio (2002). *Pedrinhas Paulista: Memória e Invenção*. Tese de Doutorado, FFLCH/USP.

DELLA BONA, Fabiano (2003). *Literatura italiana e gastronomia: um diálogo interdisciplinar*. Dissertação de mestrado, FFLCH/USP.

GOUVEIA, Mariovaldo (2005). *Terra nostra em mudança: identidade religiosa e pluralismo religioso numa comunidade italiana do interior paulista*. Tese de mestrado, Universidade Mackenzie. São Paulo.

BUNSE, Heinrich A.W. (1975). *Dialetos Italianos no Rio Grande do Sul*. RFRGS, Instituto de Letras. Monografias.

Dicionários de língua portuguesa, italiana e específicos:

FERREIRA, A.B.H. O Dicionário da Língua Portuguesa. Rio de Janeiro: Nova fronteira 1999.

HOUAISS, Antonio (1915-1999) e VILLAR, Mauro de Salles (1939-). Dicionário de Língua Portuguesa – Rio de Janeiro: Objetiva 2001.

VIEIRA, Elenara Vieira de. Glossário Técnico – Gastronômico, Hoteleiro e Turístico. Elenara Vieira de Vieira e Índio Cândido. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

SABATINI COLLETTI, Dizionario Italiano Sabatini Coletti – 11ª ed. 1989, Giunti, Firenze.

ZINGARELLI, Il nuovo Zingarelli – Vocabolario della Lingua Italiana di Nicola Zingarelli – 11ª ed. Zanichelli. 1999, Bologna

Sites:

<http://ecozero.liguriainrete.it/ecozero/WF0106.htm>

<http://www.cronologia.it/storia/a1950.htm>

<http://oglobo.globo.com/mundo/MUNDO101.htm>

<http://www.veganitalia.com>

<http://alea.ine.pt/html/actual/html/act41.html>

www.barilla.com.br

www.adria.com.br

www.bungealimentos.com.br

www.daaearaquara.com.br/guarani

www.sabesp.com.br/sabesp_ensina/intermediario/subterranea

Anexo I

Projeto de estudo da norma lingüística urbana culta em São Paulo, coordenado pelo professor Dino Preti

NORMAS PARA TRANSCRIÇÃO DO NURC modificadas para o trabalho:

OCORRÊNCIAS	SINAIS	EXEMPLIFICAÇÃO	Minha pesquisa
Incompreensão de palavras ou segmentos	()	Do nível de renda...() nível de renda nominal...	Mantida
Hipótese do que ouviu	(hipótese)	(estou) meio preocupado (com o gravador)	Não mantido
Truncamento	/	E comé/e reinicia	Mantida
Entonação enfática	Maiúscula	Porque as pessoas reTEM moedas.	Mantida
Prolongamento de vogal ou consoante (como r, s)	:::podendo aumentar para ::: ou mais	Ao emprestarem os...éh::: o..dinheiro	Mantida
Silabação	-	Tran-sa-ção	Não mantida
Interrogação	?	E o bando central...certo?	Mantida
Qualquer pausa	...	São três motivos...ou três razões...	Mantida
Comentários descritivos do transcritor	((minúscula))	((tossiu))	Não Mantida integralmente, apenas quando riam.
Comentários que quebram a seqüência temática da exposição, desvio temático	-- --	-- a demanda da moeda-- -- vamos dar essa notação -- --	Não mantida
Superposição simultaneidade de vozes	[ligando as vozes	A. na casa da tua irmã B. [sexta feira	Não mantida
Indicação de que a fala foi tomada ou interrompida em determinado ponto. Não no seu início por exemplo.	(...)	(...) nó vimos que existem...	Mantida
Citações literais ou leituras de textos, durante a gravação	“ “	Pedro Lima...ah..escreve na ocasião... “o cinema falado em lingua estrangeira não	Não Mantida

		precisa de nenhuma barreira entre nós”...	
--	--	--	--

Observação:

1. Iniciais maiúsculas: só para nomes próprios ou para siglas (USP etc). Mantido.
2. Fáticos: ah, eh, tá. (você está brava?). Mantido.
3. Nomes de obras ou nomes comuns estrangeiros são grifados. Não Mantido.
4. números por extenso. Não mantido.
5. não se indica o ponto de exclamação. Mantido.
6. não se anota o cadenciamento da frase. Mantido.
7. podem-se combinar sinais. (oh:::...). Mantido.
8. Não se utilizam sinais de pausa típicos da língua escrita, como ponto e vírgula, ponto final, dois pontos, vírgula. Mantido.

Anexo II - Transcrições das fitas cedidas pela Prof. Giliola Maggio Professora do Depto de Letras da FFLCH/ USP 2000: Foram entrevistadas pessoas de ambos os sexos, de 53 a 78 anos.

1. Fita 1. sexo Feminino.
2. (...)
3. Doc – e:: e come è stato::: poi:: il viaggio da San Paolo fino a Pedrinhas?
4. L 1 - Siamo venuti in tre () nel vagone letto a quel tempo c'era e:: () abbiamo mangiato nel vagone ristorante ho mangiato per la prima volta (o dolce) **Romeu e Julieta.. formaggio con la goiabada** che mi pareva una cosa tanto strana
5. che noi non....
6. [
7. Doc - Non ti è piaciuta?
8. L 1 - È::: tante cosine così...
9. La nave si è fermata a Rio de Janeiro siamo andati a Pão de Açúcar... ho mangiato il **prosciutto** cru/cotto che noi non avevamo la abitudine colla/COL **guaraná...no?** e così poi:: appunto a San Paolo () **mamão**
10. Doc – perchè non ti è piaciuto il **mamão**?
11. L 1 - No::: aveva un odore molto forte... adesso piace il **mamão** poi ho saputo a abituare a queste cose...

12. Fita 5. Sexo feminino.
13. (...)
14. L1 - Nel viaggio...mi ricordo che avevamo un gruppo e:: avevo una voglia matta de mangiare **banane BANANE BANANE...**
15. () e non...non c'erano... ci hanno fermati a Las Palmas dove fermarsi () scaricare la () e imbarcare i passeggeri...spagnoli e::: abbiamo chiesto di scendere... () siamo scesi:: siamo andati al mercato e abbiamo comprato un táxi che/pieno di **banane...** ((ridono)) Abbiamo portate a () il comissario dice:: ma VAttene è matto... no.. ho voglia di mangiare **banane**
16. abbiamo mangiato tre giorni solo **banane** ((ridono)) avevo una voglia...
17. (...)

18. L1 - Non ho avuto niente cattiva impressione perchè mi aspettavo...quello che ho trovato non è stato niente di
19. meravi...
20. Doc – e nessun problema per adattarsi.. rispetto al mangiare...
21. niente...niente niente io sono il tipo che mi addatto...facilmente a tutte le avversità, devo essere nato dall'altra parte ((ridono))
22. No ma io::no () solo una cosa, solo sinto mai a inghiottire il **mamão**...
23. Doc – adesso mangia...
24. L1 - Che a quella volta c'era fore/forestica di **mamão**...MAMMA... di tutti tipi e:::ho mai voluto mangiare e mi ricordo () il **MELONE**...ma il **melone** ha un altro sapore e... () il giorno che io ho incominciato a mangiare il **mamão** è stato () a caccia che mi sono perso dentro a um cafezal e c'era solo **mamão**...e una fame e una sete e con un temperino ho tagliato giù un albero di **mamão**, un temperino...ho tagliato, ho buttato giù...erano tutti maturi, ho cominciato a mangiare, da quel giorno alla...pronto
25. Doc - rimane...
26. L1 - ho mangiato il **mamão**

27. Fita 20. Sexo feminino
28. (...)
29. Doc – E quali sono stati allora:::i moTIVI della immigrazione... siete usciti:::
30. L 1 -Ah, siamo andato lá:::siamo venuto via
31. L 2 -dalla fame...
32. L 1 –Non non è neanche dalla fame...Il mio padre sempre diceva: ah, andi/ah andiam/andiamo in Brasile che là si mangia **pan bianco**.. che noi fazemo il **pane** misturado:::in Italia nè::: mettemo un poco di **milho**, un poco di quello ortr/outro **trigo escuro** li::: non c'era il molino come qua que tem...Io passavo la peneira e viene molto grande e il **pane** viene scuro::: Andiamo in Brasile che là si mangia il **pane bianco**::: ((ride)) Noi non avevamo neanche il **pane** quando abbiamo arrivato quá.... il amministratore lá ci ha fatto un forno...il mio padre si è messo vicino... perchè noi era sette o otto tutto criança. Abbiamo fatto il **pane**
33. e mia madre:::
34. {

35. L 2 – ha fatto come la novella è:::terra nostra neh, ()
mesma coisa..sono andati comprar là:::

36. L 1 – abbiamo fatto il **pane**... mia ma/ ha fatto quel
pane grosso... alla notte viene quelle foremighe con la cabeça
grossa...como se chama?

37. Doc – saúva

38. A saúva...ma non si mangia quase tutto il **pane**?
((ridono)) Mia madre diceva...ma che che è aqui? Esse bich/
cada uno tirava uma paloccola (pallottola) di **pane**, ficaram
solo la casca...tre o quatro **panzone** che ci hanno mangiato
tutto, a noite intera.. ((ridono))

39. L1 - ...O amministratore ci ha fatto il mangiare... ()
mangiata di maiale () con quella tacha deste tamanho () ma
noi usa panela grossa.. ma non usa quelle tache para fazer
arroz...ha fatto **arroz** e si metteva olio sopra () un po' di
macarrão..noi facciamo (con) olio ma fritte com **aglio**.. neh?
La ci mettevano olio por cima assim, () abbiamo mangiato
perchè stavo con fame... depois a mulhere là, a mulher do
amministratore...io ero la più piccola, o resto tutto moce
(moças) già formade di quelle altre famiglie, aí ele chamou,
falou..se voi volete fare da mangiare..fate dal modo
italiano..aqui tem **arroz**..aqui tem **macarrão**..aqui tem
tudo...aí as moças lá foram fazer comida lá..anche
sulla...quando siamo arrivato a Santos..ali () non so se lei ci
è stata qualche volta là..

40. Doc – no

41. L1 – fanno il mangiare... mettono i **maccaroni** e
l'acqua non la fanno bollire () i **maccaroni** quando l'acqua
non bolle e dopo viene una.. () aí nos deram um **macarrão** là
a Santos...ninguém comeu o **macarrão**...solo lavaram os
pratos...jogaram lá dentro o **macarrão**..aí esquentavam de
novo e ce lo davano de novo?! Ah...o **macarrão** era una
coisa...noi ia lá e pegava a **banana**, un **pan** que è feito de
arroz..era gostoso e a **banana**..e qualche **frutta** o qualche
pedaço di **pane**...o restante neh **arroz** neh **feijão**... noi non
conseg/consegua comer... e fazi/esquentavam e colocavam de
novo...non lo buttavano.... italiani lavavano os pratos ali,
jogavam lá dentro e esquentavam e levavam de novo...ah así
também no!!! Então assim, aí noi começou e andava due o tre
volte pegava un pedaço di **pane** un po' di **banane**... quando
siamo stati la... depois gli uomini di quelle altre famiglie sono
andati a lavorare la dentro...aí noi non sabia nem falar

ital/brasileiro...quer que noi fica aí pra ajudar fazer comida...aí foram tre o quattro uomini la e aí melhorou um pouco a comida ma era un...

42. [

43. Doc – *terribile*

44. LI – *era.*

45. ...abbiamo portato la mudança de lá da faZENDA (di caffè prima di arrivare a Pedrinhas) abbiamo portato una **cabrita**..abbiamo portat/abbiamo portato il **gallo**...abbiamo portato le **galline**....()

46. *fita 19. sexo feminino, 71 anos.*

47. Doc – *a casa:::che cosa mangiate? Per esempio...*

48. LI – *beh...a casa mangiamo assí...adesso che ho i miei figli..son più bra/sono brasiliane...si mangia **riso e fagioli** próprio...perchè gli piace..però a me...a me...veramente non...non:::non mi piace...() **pastasciutta e risotto** ecc...mangio anche **riso e fagioli** però...*

49. [

50. Doc- *ma la fai:::fai la **pasta**...*

51. LI – *la faccio tre o quattro volte alla settimana e:::intercalato con il **riso** per i bambini però la manteniamo.*

52. *Fita 17. sexo masculino, 74 anos.*

53. Doc – *e qui a casa avete l'abitudine/l'abitudine di:::fare:::mangiare italiano? Così qualcosa ...specificamente tipica?...o **riso e fagioli**?*

54. LI - *ah...c'è **riso e fagioli**...c'è:::c'è anche **lasagna**...c'è:::c'è anche la:::piatto italiano () **macarrão** ()*

55. [

56. Doc – *bel **sugo***

57. LI *bel **sugo***

58. Doc – *beh...anche lei è italiano*

59. LI *non si può lasciare...ma non possiamo lasciare neanche **riso e fagioli***

60. Doc- *Che è buono anche, è?*

61. [

62. LI – *è buono*

63. Doc – ***riso e fagioli***

64. *L1 – è buono... questi le due..le due...noi la/la acculturazione:: come si dice Brasil Italia è una acculturazione molto bella perchè due paesi c'hanno molte buone cose da apro/da aproveitar neh?*

65. *Doc – si*

66. *L1 – è qui.*

67. *Fita 15. sexo feminino, 50 anos.*

68. *(...)*

69. *L1 - O norte (da Italia) tá totalmente industrializado...isso daí primeira vez que eu cheguei LÁ eu levei um susto nisso daí... que eu jamais imaginava que eles consumiam tanto (alimento) industrializado...uma torta..é:::comprada lá...ah vamos fazer um almoço...pra mim aquilo lá não é almoço...pra mim almoço é FAZER almoço...você acende o fogo e faz almoço...não...lá eles fazem almoço sem mexer em nada é:::um salame uma salada e um pão é um almoço...então eu achei aquilo muito estranho sabe...comer tudo frio...é muito diferente daqui neh? Agora...também aqui na cidade a tendência é essa neh? Fazer tudo congelado essas coisas...isso aí que eu acho que não deveria ter mudado no mundo neh? Que eu acho que quando eu tinha 10 anos não havia neh? E::: isso que não deveria ter mexido é:::é::: mu/muito mais gostoso você comer uma comida feita na hora neh? É muito diferente.*

70. *Fita 18. Sexo masculino, 75 anos.*

71. ***L'acqua***

72. *(...)*

73. *L1 - Siamo venuti qui...è arrivato...si è presentato un ragazzo, un::: altone (). e ci aveva pergutato se avevamo acqua...o companheiro c'era dato due filtri che erano de terracotta, sti filtri erano dentro e l'**acqua** si manteneva fresca e () insomma bevevamo così...il bello che la prendevano dai fiumi bo...allora era agradata e VIA::: molto obbligato...*

74. *Fita 3. Sexo masculino, 60 anos*
75. (...).
76.io cominciai a lavorare...insieme con mio/mio padre c'aveva in quell'epoca e::: c'era un piccolo ristorante ...e una piccola bottega stata la pionera che attendeva sti operai che erano qua...che erano venuti per costruire () io cominciai a lavorare con lui che lui era il primo commerciante di Pedrinhas e so stato durante trenta anni::: 35 anni, roba così () e in questo tempo allora già si parte alla cooperativa... Nel 1954...è sorto il nome della Cooperativa di Pedrinhas...però era una Cooperativa di consumo cioè di **generi alimentari** che non era qua era...a Pedrinhas era là vicino a casa sua...() na prossimità della casa sua e che era piena di **generi alimentari**...
77. È...l'intuito sarebbe stato di tutto ciò que si vendeva che era poca coisa che si produceva...quell'epoca si no mi sbaglio quello che più si si quello che più girava erano i **maiali**...

78. *Fita 3. Sexo feminino, 72 anos.*
79. (...)
80. L1- Noi era:::era un sette otto ragazze bimbe nè che andato all' asilo a scuola c'era Bruna Catarina era una:::una turma... quante volte si andava a casa di lei la sorella sua mia età si prendeva le:::le **aranci**:::
81. L2 – **baiana**
82. L1 – **baiana**...si andava a vendere con carrinho
83. L2 – carreto nè
84. L1 – una volta siamo andato a prendere **mammone** abbiamo rubato () fora tutto i tutto robe...(ridono)
85. Doc – si ma queste sono belle storie...
86. L1 – () nossa senhora quante () principalmente con sua sorella che lá c'è **aranci** se no le **amore** non so como chiama in Italia...
87. L2 – **more**
88. L1 – è quante ne avemo fate in quelle
89. L2 – **abacaxi banan** e::: I meloni 1::: **anguri anguri**
90. Doc – **anguria**
91. L2 – ma c'era la frutta a volontà...
92. Doc – e:::e quando è arrivata qui piccolina si ricorda di qualche cosa che non le piaceva::: le **sauve**... ma per esempio da mangiare... e che cosa le piaceva molto? Si ricorda andando in dietro così a volta vengono...

93. L -1 – mi piaceva:::come si chiamava...mia mamma faceva::: una **pizza** che si usa in Italia che epoca di Pascoa loro fanno la gara ancora ancora la:::la **pizza** di quel **formaggio** inclusive c'è **Schippa (dialetto)** li che è della stessa città nostra quando lei viene mia madre sempre fa la **pizza** neh...solo stavolta l'ultima volta che non l'ha fatta ci piaceva sempre ::: lei ce la faceva a noi neh...
94. L2 – avevate anche il forno voi neh?
95. L1 – si dopo che il mio padre si è fermato a lavorare muratore hanno messo il forno neh...

96. *fita 3. Sexo masculino, 64 anos.*

97. Doc – E l'arrivo?

98. L1 – e l'arrivo siamo andati là su quei saloni là e ci hanno dato un poco da mangiare come bestie tutto assieme la quei famiglie non si conosceva con nessuno...

99. Quando siamo arrivati a casa peggio ancora::; l'erba che non si vedeva neanche per entrare dentro di casa...ci hanno portato la **pastasciutta** su:::su un camioncino d/dentro l/la pentola grande così col mescolo la **pastasciutta** un pezzo di **pane**...(ridono) oh si ride ma...a veder quella casa a veder mo/mobili...

100. *Fita 8. Sexo feminino*

101. Doc – e:::e quali ricordi ha del viaggio?

102. L1 – Il viaggio (...) è sulla nave sul...molto ben trattati i passeggeri della nave molto ben trattati...c'era ristorante...il mangiare era speciale...alla sera io ero piccola ci avevo dieci anni però vedevo mia sorella che erano più vecchie... miei fratelli...cinema tutte le sere...sulla nave siamo stati ben trattati...

103. (...)

104. Doc: e il problema più grande così per adattarsi...

105. L1 – è stato un po duro perchè si abitava fuori e non c'era e:::/ non c'era acqua...e:::e::: è l'acqua ce la portavano con i fusti ...e. () ce n'era poca perchè con quei fusti () si vede che Dio non voleva che si amalassi nè perchè (ridono) i pozzi furavano i pozzi e poi::: dava l'acqua un due tre mesi e poi venivano sempre con questi pr/pr/pr/portarci::: ci portavano l'acqua con questi fusti e:::per laVARE per fare da mangiARE per tutto allora si prendeva con:::con dei secchi:::cecchi se/ secchi secchi neh?

106. L2 – () da l'acqua con baldi neh
107. L1 – con baldi neh? E::: pulita quella più pulita per fare da mangiare e per bere, dopo quella ci la/ce la mettevano sui fusti la roba invece di diventar bianca diventava gialla perchè l'acqua non era tanto chiara si bella pulita e anche la terra rossa...
108. Doc – e il mangiare... vi siete adattati subito?
109. L1 – sì perchè:::il mangiare::: si aveva a:::si faceva mangiare:::i **fagioli** c'è in tutte le parti del mondo il **riso** li in Italia è meno ma ci aveva/s'aveva la **pasta** che si aveva una piccola boteghetta che vendeva la **pasta**, il **riso**:::la **carne** e:::il **PANE** poi piano piano abbiamo fatto il forno in casa vicino alla casa..si faceva il **pane** allora no per conto di mangiare::: non ci è stato molto difficile

110. Fita 8. Sexo masculino, 64 anos.

111. L1... Il treno (per Assis) ogni tanto si fermava per prendere la legna per farlo andare mio padre era preoccupato perchè aveva paura si passasse fame perchè lì alla nave si era trattati molto bene e il viaggio è stato lungo perchè questo:::sto treno non::non::non camminava allora:::so/erano tante ore di:::di:::di da Santos a Assis e si/si era preoccupato che quando si fermava in qualche parte andava a veder se poteva comprare um po' di **pane** qualche cosa per mangiare...i::i::: bambini più che sai...era aran? Mi ricordo era **aranci** (pausa) e **banane** ci davano per la strada da Santos a Assis.

112. Doc – e piacevano le **banane**?

113. L1 – si..si e:::

114. Doc – perchè era una cosa diversa come gusto

115. L2 – per noi era difficile quel tempo

116. L1 – no...no ma guarda Fausto, la:::la::: è la **banana nanica** ci piaceva più la:::la:::la (**banana**) **maçã** l'abbiamo eh...eh...mio padre aveva comprata una a Genova quando prima di venire e ha...ha... detto così: guarda vi dovete accostumare a mangiare la **banana** perchè in Brasile non c'è le **mele** le **pere** le **pesche** como qui in Italia..dice la **banana** c'è la/l'**arancia** allora dobbiamo accostumarsi a questa frutta...e n'ha comprata una ma l'abbiamo provata tutti quanti e:::nessuno aveva piaciuto molto però era la **banana maçã** invece la **nanica** ci è piaciuto di più

117. Fita 9. Sexo feminino.

118. (...)

119. Doc – e:::e::: così del mangiare non...non si ricorda niente cioè che non... qualcosa che non le piaceva?
120. L1 – no no perchè a gente in casa faceva a nostra::a nostro modo..è c'era cosa che te non trovavi come là logico ma noi abbiamo fat/ sempre a nostri usacci
121. ancora continuamo come si usava in Italia la stessa cosa perchè vengono italiani lá:::è...ma voi non mangiate niente brasiliano è la stessa cosa atè il bambino () vengono l'italiane mamma gli fa **lasagna** li fa..è ma noi siamo abituati a fare::: in casa quasi non c'è cambiamento per mangiare se vuoi mangiare ()
122. Una volta non c'è qualche cosa come noi:::ce la abbiamo certe robbe ma si continua lo stesso
123. Doc – allora la base qui è la **pasta**
124. L1 – la **pasta** italiana la **pasta minestrone**
125. Doc – la **polenta** no?
126. L1 – no la polenta no (ridono) () a parte nostra non si usava la **polenta**, si faceva una volta all'anno forse () noi in casa a base lo stesso sempre come in Italia così...()

127. Fita 6. Sexo masculino. 75 anos.

128. (...)

129. L1 - ...siamo venuti qua in Brasile, mi/mi sembra che mio padre aveva non mi ricordo se ventitre o ventiquattro mila lire, mila lire nè..siamo venute qua mi sembra che ha comprato tre **galline** e non só che mais...e dopo insumma è stato così oh...quando siamo venuti qua abbiamo sofferto, non c'era **acqua** so tem uma coisa la Compagnia ogni settimana conforme la famiglia dava un stipendio neh...per esempio...onde che c'era dieci persone dava un tanto e sempre così...non me ricordo...non me ricordo per quanti anni...

130. (...)

131. L1 - ...ma abbiamo sofferto... non c'era acqua da bere..portava l'acqua sulle cosa con quelle...come si chiama...con quelle cisterne nè..con quelle vasche aí..ma grazie a Dio non abbiamo preso malattie...

132. Doc – E com'è stato il viaggio... di che cosa si ricorda...

133. L1 – la nave...no...la nave era buona

134. {

135. L2- era buona

136. Doc – si ricorda del nome?

137. L1 - ...Anna C..Anna C...era bonita ...no come la novela...che (ridono) andiamo tante volte in giro io ela qui () no no là era tutto...da mangiare...si mangiava in tre...in tre...in tre turni...cominciava alle undici...dodici e l'una.. noi eravamo i/le ultimi di mangiar no era le/le tavole...mangiar non so da signori e depois passava passava il capitano non so che era che non intendo muito...buon giorno buon giorno il mangiare è buono? Dovevi dirlo se era buono o no...

138. Fita 5. Sexo masculino, 70 anos.

139. (...)

140. L1 - ... certo dopo non è stato facile...o fatto di ambientarsi::: tipo di lavoro e::: un po' la lingua e::: la gente tutto ci hanno tutto un altro costume nostro e::: ci mancava tutto perchè::: abbiamo lasciato l'ambiente la casa l'abbiamo arrivato qui la Companhia ci ha dato una casetta ci ha dato il letto per dormire::: un pezzo di cucina con sedie con tavolo tutto quanto...ma non era quello che avevamo lasciato...cominciare dal mangiare da quell/tutto quelle storie

141. [

142. doc – e avete avuto difficoltà con il mangiare? Per adattarsi?

143. L1 – ho avuto difficoltà i primi tempi sul:::fatto di provvedere quello che noi avessimo desiderato perchè non c'avevamo un orto...non c'avevamo frutta...non c'avevamo...abbiamo partiti da una terra piena di **frutte**, piena di **vigne** piena di **olive** piena di **pesche mele** tutto quelle robbe lì

144. [

145. doc – dovevate farlo tutto...

146. F1 – abbiamo arrivato qui:: non abbiamo trovato niente...un poco di strano abbiamo trovato ma la volontà e il coraggio dell'immigranti quando desradica dalla radice vecchia e:::infrenta tutto...

147. Doc – ancora mantenete a casa le abitudini...diciamo...del cibo?

148. F1 – gli alimenti...

149. [

150. doc – mangiate che cosa?

151. F1- novanta per cento diciamo così

152. Doc- nel giorno a giorno

153. F1 – si...si..non tutte le famiglie ma noi principalmente noi che siamo del centro di Italia che c'era...abbiamo la...la...la **pastasciutta** e più più neh...eravamo...siamo abbiamo lasciato un po'...ci è stato un periodo di anni...che abbiamo un po' trascurato le nostre abitudini per fatto che si pensava più a lavorare e c'era poco tempo libero le nostre donne venivano con noi a lavovare e allora non non c'era come ma...di un tempo a sta parte è cominciata a rinascere i vecchi costumi come si faceva la **carne** ai tempi nostri come si faceva la **pasta** come e::: dopo son venuto queste feste che facciamo la **macarronada** indispensabile e tu/tutto quelle storia lì e oggi a maggior parte delle famiglie stan tornando a::; rivivere i vecchi costumi nostri neh...tanto per passare come si () a sta gente nuova per farci capire tanto che ..ieri mattina ci siamo alzati io e mia moglie che mia figlia e mio genro era andato a passeggiare a casa dei sui genitori de/de Rio de Janeiro siamo rimasti solo io e mia moglie qui...ci abbiamo alzato alle cinque ieri mattina quando era le dieci () pieno...questa mensa quel cavalletto li...tutto di **lasagna... massa di lasagna**

154. E **macarrão** neh?

155. Doc – hummm che buona

156. [

157. L1 - facciamo così

158. Doc – voi avete fatto la **pasta**...

159. L1 – si facciamo io e mia moglie ci facciamo qui () ci mettiamo mattina presto...nessuno ci disturba...non ci sono tante mosche perchè qui in campagna sai come è ne?

160. Doc- si si

161. L1 – chiudiamo le finestre nè...e ci mettiamo qui un paio d'ore due o tre ore

162. Doc- vi divertite

163. L1 – ci facciamo la nostra **pastasciutta** li mettiamo dentro alle/ai sacchetti di plastico..mettiamo in geladeira o nel freezer.. quando sta per finire una partita...un'altra mattinata... ()

164. Doc – che ottimo

165. L1- e...() così ai figli ci piace ai nipoti ci piace e arriva qualche visita a prima cosa co facciamo il **sugo** che sarebbe il **molho** già pronto della stessa maniera insaccato e congelato nè...

166. Doc – tutto pronto

167. L1 – la **pasta** la stessa maniera solo mettere da bollire l'acqua con quindici minuti è fatta la **macarronada**

168. Doc - è tutto pronto

169. L1 – è tutto pronto ... e si mantiene quel quel ritmo quel quel nè...per non perdere e no entanto perdere perchè

noi siamo nati e cresciuti con quello lì e sentiamo la necessità ...possiamo dire **riso e fagioli** per esempio il mangiare...nostro qui...per me è stato uno de/delle cucine più/più grande più interessante perchè non ho mai detto eh...ma **riso e fagioli** li mangiano i brasiliani...io da/dalla prima volta che mi sono seduto nel ristorante di Santos e m'han (mi hanno) portato davanti tutto quel mangiare quello **riso bianco** dentro quelle pannellette piccole lì i **fagioli** quella terrina di terracotta io sono rimasto soddisfatto ma si è buonissimo e non c'è non c'ho mai dispr/ non ho mai disprezzato solo che no/non ha mai abbandonato anche la nostra neh... ci sono della maggioranza la maggior parte dei giorni si fa **riso e fagioli** anche si fa la **pasta** fuori il resto si vive non c'è problema...

170. Fita 12. Sexo feminino, 58 anos.

171. LI - ...nella nave::: gli ultimi giorni...perchè è stato pi/più giorni del normale allora il fine era solo **pesci::mangiare::;**cattivo insomma...allora detto oh...ma quando andiamo la na fazenda (Harmonia) ci preparano i/la **pastasciutta** con il **pollo** (ridono) arriva () la pastasciutta mais no era come nostra abitudine che prima **pastasciu::tta** dopo la **carne** quello che c'era e lì c'era qualche pezzetto di car/di **pollo** in mezzo alla **pastasciutta** ((ridono)) ma...al meno cominciato me/a fare dei rimodernare insomma...() ma siamo stati solo nove mesi.

172. Doc – e::: e qui a casa voi mantenete la:: le le la tradizione per esempio nel mangiare

173. Doc – che cosa mangiate...

174. LI – giornalmente così?

175. Doc – qual è il cibo che più...

176. [

177. LI – la **pastasciutta**

178. Doc- la **pasta**

179. LI – la **pastasciutta** il risotto anche piace... **risotto**...anche **riso e fagioli** a volte alle settimana più...ci piace più la **pasta**...

180. Doc - più ecco...

181. Fita 11. Sexo masculino.

182. LI – non son risentito di ter venuto in Brasile NO...NO..è il fatto che...il commercio e qui molto soffrido

perchè ci è stato molta differenza di una città italiana a una interior di/del Brasile.

183. Doc – e come è stata la cosa...

184. [

185. L1 – ecco...quella trasformazione li era **acqua** per beber ACQUA...parecia che () un altro sapore...

186. L2 – () sporca di terra...

187. L1 – IL MANGIARE il MANGIARE c'aveva un altro sapore..non::: un altro paladar nè... () una poeira fina che penetrava atè dentro nelle ossa ((ridono)) e calor...

Fita 1. Sexo feminino

188. (...)

189. L1 - passa un giorno passa due passa TRE passa quattro cinque OTTO GIOR-NI lá dentro (della grotta)...ali c'era una donna che era pronta par/dar a luz e ela non si muoveva i bambini c'era i bin/bin/bin bambini ben svelti andavano in mezzo ai tedeschi e::e rubavano:: andavano in un orto ((ride)) e rubavano le **foglie di CAVOLI** di cose lá i **cavoli fiori**...un:::una bottiglia...nem **acqua** non avevamo:::non avevamo l'acqua (...)

190. Doc - Siete arrivate in che anno qui?

191. L1 - Nel milenvecentocin::quantadue.

192. Doc – si ma prima siete andati/siete andati:::

193. L1 - Nel caffè...là siamo stati là anche là

194. [

195. Doc - In che città?

196. L1 - (...) a::: Xavantes, na faz/na:: Fazenda Harmonia era un na:::era un dieci dodici famiglie nel caffè..

197. L1 - (...)Il caffè non era buono...era trascurato...ma la gente era buona...

198. L1 – (...) Al Sabato lì... m:andava a far spese col camion:: prendere legna quando ci serviva...ci hanno trattati bene bene

199. L1 – (...) e c'era un bel pedaço di terra na/vicino a noi... ho detto possiamo piantare **fagioli aglio cipolla**... POTETE POTETE...

200. L1 - (...) quando siamo arrivati all'imigrazione... a noi ci hanno accolti... ci hanno ()... non era mangiare tanto ma... só che era quel **caffè** forte...quel riso... il **pane** mezzo bruciato... e ci ha fatto male a tutti... ((ride))

201. L1 - ...Siamo arrivati lá... allora li c'era altre persone che parlavano l'italiano altri immigranti (che) dicevano eh...

qua in Brasile si sta **BENE**...qua in Brasile fai il **PANE** con la **mandioca** con le radici... Io dissi: con le radici? **TUMBA!** ((ridono)) la terra è buona puoi zappare anche sotto l'acqua...

202. LI - (...) Quando siamo arrivati lá () c'era figli di italiani...

203. [

204. Doc - imigração

205. LI - (...) il chefe era...per piacere...un bel diavolo () allora:: ho detto vi facciamo eh/eh la/un **brodo** con le **galline** e **maccaroni**..((ride)) sapevano poco parlare italiano...allora hanno detto così () allora:: c'erano le donne e ho un calderone ben grandone e le gal/PEZZI di **gallina DENTRO** e ecco i **rigatoni** ((ride))...

206. Doc - Tutto certo?

207. LI - **rigatoni**... e ci facevano un piatto cada un con un **pedaço di carne**... ma hanno fatto... brava brava gente buona gente...

208. LI - (...) ministrador ha sposato una veneta...austriaca ma parlava veneto

209. Doc - si

210. LI - bianca lei e lui nero come il carbone...allora::io () mio marito gli ha passato:: una diarrea pensavo che moriva...allora non teneva niente in bocca... acho que era dilatação (desidratação) () allora son andata in cerca di/di/un di farci un **brodo** che che sostentasse un po' con la.. dalla vecchietta ...a moglie do administraDORE creava **galine** e dopo li dava una **gallina** a cada famiglia... non li dava ma la dovevano pagare cinco cruzeiro...

211. LI - (...) un giorno vado da () e ma che hai non/non diceva niente che hai...aveva mal di pancia...mal di pancia...non mangiava...e::ma non mangiava...non sapevo cosa fare....allora son andata da uno che aveva le **patate americane**..gli piaceva **patate americane**...oh ogni tanto finita una () e andavo a prendere un'altra...só mangiava **patate**...

212. (...)

213. LI - ...il chefe ha detto para mettere il **fagiole** in mezzo al milho.

214. (...)

215. LI - ...stanno bene hanno la vacca.. il latte... lavorano la terra...

216. *Fita 11. Sexo masculino*

217. (...)

218. *L1 - (...) a São Paulo... siamo rimasti 4 giorni no centro de imigração.. e:: il mangiare era pessimo... facevano della pasta che potevi mettere manifesti per le pareti...*

219. (...)

220. *L1 - la polenta è buona anche fresca ma:: brus-to-la-ta...*

221. (...)

222. *L1 - il mangiare brasiliano:: sinceramente... abbiamo incominciato mangiarlo dopo 4 o 5 anni... che ancora adesso a casa si fa tutto i costumi italiani ma devo ai figli che sono brasiliani... una volta o due alla settimana si fa riso e **fagioli** esse aí è indiscutibile ma si no... la minestra di **fagioli** com la pasta... la pastasciutta risoto coi piselli... il brodo di carne di gallina di costella isso aí è il mangiare italiano... la polenta...*

223. (...)

224. *L1 - la polenta::: quando eravamo nel comercio era tutti i giorni... ma poi a quell'epoca i bambini erano giovani... la moglie lavora sul banco e le serve non la sapevano fare... la mia moglie non aveva tempo...salta un giorno.. salta due salta tre... piano piano abbiamo perso ancora il costume mas una volta o due alla settimana sempre si fa...sempre si fa... (...)*

225. *L1 - Noi... fino oggi:: noi si mangia all'italiana... la **massa**... pasta... riso e **fagioli** ancora non mi sono abituato... i miei figli lo mangiano... ma io se c'è qualche altra cosa... se c'è riso e **fagioli** mangio solo i **fagioli** o mangio solo riso non mischio..*

226. *Fita 5. Sexo masculino*

227. (...)

228. *L1 - Quando siamo arrivati qui... abbiamo trovato molta ospitalità... gente che mais pensava di averle viste... gente poverete che ci veniva a visitare... se avevamo bisogno di qualche cosa ci portavano le banane... le abacaxi...*

229. (...)

230. *L1 - il pane si fa ancora in casa... la **massa** oggi noi compriamo pasta italiana... se abbiamo la opportunità di*

*comprare la pasta:: usiamo pa/pasta italiana... mia nora la fa
mia moglie la faceva... il pane fa in casa.....*

231. Fita 8. Sexo feminino

232. (...)

*233. LI - abbiamo sempre la continuazione dei nostri festi
italiani... nostro sistema italiano.. la tarantela le danze il
mangiare tutto sempre da continuazione... così...*

234. (...)

*235. LI - mi piace tanto quando unisco tutti i miei
figli...nostro sistema è tutto italiano è::è non si scappa... sia
dal dolce... sia dal mangiare.. so che quà in Brasile è un
sistema molto buono e ci piace molto churrasco che in Italia
non esiste... la è clima che non si può mangiare come qua in
Brasile... qua bisogna sustentar-se di più perchè è un clima
molto caldo e sfibra molto la gente....*

Anexo III - Transcrições das fitas com depoimentos específicos para este trabalho. Aluna do Depto de Letras da FFLCH/ USP 2005: Foram entrevistadas pessoas de ambos os sexos, de 40 a 70 anos.

236. Fita !. Diálogo entre duas italianas. L1 - da região do Vêneto e L2 - da região da Calábria.

237. L1 -Sexo Feminino, 64 anos.

238. L2 – Sexo Feminino, 63 anos.

239.

240. (...)

241. L1 – siamo arrivato qui ancora... ma me ricordo che mia mamma faceva un **brodo** gustoso che fino oggi non lo so fare... neh? Non so cosa si metteva era/era poca cosa () e:::

242. ()faceva il **brodo** eh::eh: col **pollo** se no con un pezzetto di **carne**...neh?

243. Doc –sì

244. L1 – e faceva le **tagliatelle** fate in casa ma ben fine fine... poi ci metteva non so se era un cucchiaino di di **conserva**... **conserva** che seria **massa de tomate** aquele **extrato de tomate** e un:::un pocchetto di di..due **patate** e un pocchetto di/di **sedano** ma faceva un **brodo** gustoso che.. io non lo so fare fino oggi non lo so fare... ci metto tanto di quei cose...forse...neh?.

245. (...)

246. L1 - Non c'era segreti neh? ma era un **brodo** tan gustoso non so se era la fame...(ridono)

247. Doc - può darsi

248. L1 – può essere neh? e poi faceva il **pollo arrosto** su una padella...

249. [

250. Doc – in Italia? scusa se...

251. [

252. L1 – no no... qui quando siamo arrivato ero piccola quando era in Italia neh i:: e la **carne** si mangiava proprio alle feste grande neh?

253. [

254. Doc – sì

255. L1 – era più **pollo** che si criava in casa neh? e nel () che si faceva su una padela grande di ferro grossa così e faceva arrosto su le/le il fogão à lenha neh?

256. [

257. Doc 2 – qui c'era più **carne** neh?

258. L1 *sì sì c'era più carne... ma in Italia tutti quanti si mangiava poca **carne**.. si mangiava di più **conigli**... la **carne** proprio solo quando uno si ammalava neh? **conigli** o se no **perdici** neh?*

259. [

260. Doc 2 – **gli uccelli**

261. L1 – **gli uccelli** neh? le **codorne** () mi ricordo **gli uccellini** gli facevano a caccia e dopo facevano con abbastanza **prezzemolo** e::: no **rosmarino pancetta** queste cose neh era molto gustoso ...con la **polenta** neh?

262. Doc- **polenta**...

263. L1 in primo posto... poi noi si mangiava molto in Italia le/si chiamava **scopetone** in dialetto ma seria le **renghe** che si metteva sopra la greglia e le bracie sotto...

264. Doc – arenque

265. L1 – una grande così immagina (mostra com as mãos como era pequeno o arenque) noi eravamo in undici con mio padre e mia mamma...siamo in dieci fratelli ma una è nata qui...ma in nove che siamo venuti di là...una **renga** grande così... immagina la miséria era tanta dopo guerra... allora si/si appoggiava la **polenta** sopra sta gre/**renga** e ogni tanto si metteva un filetto di **olio** sopra neh? E si bocciava e dopo alla fine il mio padre mangiava povereto era lui (ride) che lavorava neh? si mangiava molto **pane** e **latte** o **polenta** e **latte**... non abbiamo mai passato la fame neanche in tempo di guerra...mai mai... ma il mangiare era/era povero neh? Il **pane** noi si/si raccoglieva dopo che si raccoglieva il **frumento** () noi i bambini si raccoglieva a mano si raccoglieva quanto... quelle tutti sti fasci che noi si raccoglieva del **frumento**... si vendeva e si comprava il **pane** per l'anno intero...e anche vestimento neh? e noi si lavorava...tutti i bambini si lavorava...c'era le **barbabetole** neh?...lei si ricorda neh? i **barbabetole**...e:::che faceva lo **zucchero** neh? e noi si tagliava le **barbabetole** si aiutava a::a racogliere () neh? e tutti si lavorava...invece qui in Brasile che::che i bambini non possono lavorare...io non c'ho nessuna frustazione perchè...abbiamo sempre lavorato...si aiutava in casa e si andava a scuola pure...(...

266. Doc- hai avuto::: scuola primaria...

267. [

268. L1 – sì...scuola primaria soltanto...e qui in Brasile non son stata nem un giorno a scuola perchè io ero una di quei più grandi e::allora dovevo aiutare mia mamma in casa neh?

269. Doc – allora anche cucinavi?

270. L1 – sì aiutavo mia mamma neh? si ammazzava i **polli** si aiutava a cucinare...neh? ma a quel tempo nessuno aveva il

fogão a gás...era tutto quel fogão a lenha non so se lei l'ha conosciuto... tutti quanti avevano quel fogão a lenha neh?

271. *non c'era l'acqua incanata in casa si doveva prendere acqua nel rio per il bagno.. per tutto neh? lavare la robbia dentro del rio neh? con le gambe dentro sull'acqua il giorno intero lavando ropa lá nel rio...perchè non c'era acqua nel pozzo solo in tempo d'inverno che pioveva abbastanza allora c'era un poco di acqua se no il tempo d'estate non c'era mai acqua nel pozzo...allora si doveva prendere per bere per fare il bagno per tutto.*

272. (...)

273. *Doc - E le difficoltà per trovare alimenti?*

274. *L1 – sì sì c'era molta difficoltà quando siamo arrivati qua neh?*

275. *L2 – tutto era difficile dop/quando è::: con tempo ci siamo abituati neh? e::e si sentiva melhor/meglio e le persone () amizade il lavoro era più facile ma prima prima era\ tutto manuale*

276. (...)

277. *Doc – quando siete arrivati qui in Brasile*

278. *L2 – quando siamo arrivati neh?*

279. *Doc- in Brasile*

280. *L2 –quando siamo arrivati sempre solite cose perchè siamo venuto dall'Italia si faceva cosa noi sapevamo fare qua.. qua abbiamo trovato che si mangiava sempre più **riso e fagioli** ma noi già... ho detto ieri...neh? che si mangiava sempre la **pastasciutta**...*

281. [

282. *L1 – mamma faceva sempre **pasta e fagioli** mamma faceva **pasta e fagioli** molto e **pastasciutta** più alla domenica e::e:: **pollo** arrosto con **patate** neh faceva*

283. *L2 – di più neh?*

284. *L1 – di più*

285. *L1 – a domenica era era..*

286. *L2 – **agnele** neh? abbiamo adesso sì ma prima non c'avevamo ()*

287. *L1 – prima quando siamo arrivati non c'era nessuno aveva **bestiame** in casa si comprava i **polli** dei brasiliani neh si comprava...*

288. *L2 – noi non avevamo dopo noi stesso () **l'uovo** e la **gallina** già... i **polli***

289. *Il **pulicini** si chiamava in dialetto neh...in dialetto*

290. *Doc – **pulicini***

291. *L2 – c'era abbondanza*

292. *L2 – sì dopo sì c'era molta abbondanza*

293. *L1 – sì mi ricordo che dopo c'aveva molta abondanza mi ricordo che noi mettevamo le chioce per covare neh? Ma*

alle volte venivano fuori in mezzo dei campi ogni tanto veniva fuori una chiociola (chioccia) con dieci dodici.. anche quindici **pulicini** era bello di vedere

294. L2 – non mancava più da mangiare, ma nel comincio si c'era...c'era molta crisi

295. Doc – e per trovare i cibi?

296. [

297. L2 – no i cibi c'era due c'era la cooperativa che...che

298. (...)

299. L1 – **farina scura** neh? E quel che si attaccava specialmente **spaghetti** madonna santa era un colla...neh? e dopo c'era quei **maltagliati** neh? **padre nostro** come si chiama

300. L2 – **cristagliati** da noi si chiamava **cristagliati**...

301. L1 – da noi si chiamava il **padre nostro** e **ave maria** (ridono)

302. L2 – in dialetto (calabres) sai come si chiamava

303. [

304. L1 – **garibaldini** ecco come si chiamava..

305. [

306. L2 – no

307. L1 – come si chiamava da noi si chiamava **garibaldini**

308. L2 – **canarrozziele** era questa... **padre nostro** neh che si dice in Brasile...**canarrozziele** mas il **maltagliati** si chiama...

309. L1 – le **penne** neh?

310. L2 – **pastafischieto**...**pastafischieto** in dialetto calabrese

311. Doc2 - **maltagliati** che sono tagliati così?

312. L2 – si

313. Doc1 – per traverso

314. L2 – ent/**maltagliati**...in dialetto proprio calabrese **pastafischieto** sembra un **fischietto** neh?

315. L1 – sì sì... è la mamma aveva cortado un cilindro e c'aveva la macchina che aveva diverse rotelle allora faceva i **maltagliati** faceva i::i **bucatini** dopo quelle che si chiama **padre nostro** come che ho detto che si chiamava ...i **garibaldini**...

316. L2 – **canarrozziele**

317. L1 – i **garibaldini** e dopo i **parafusi** neh? che seria quelle tutti atorciolate neh allora si faceva sempre la **pasta** fatta in casa perchè.. la **pasta** comprata non era buona neh?

318. Doc – e la **farina** trovavi volentieri?

319. L1 – si si comprava la **farina** nella bottega del X

320. (...)

321. L1 – ma allora il **sugo** non si faceva con la **carne** neh era povero neh di domenica..

322. L2 – a domenica si faceva con la **carne** ma non tutti giorni no
323. Doc- anche qui in Brasile...
324. L2 – sì... quando siamo arrivati ma adesso c'abbiamo tutti giorni
325. Doc – si
326. L1 - i primi tempi
327. L2 – i primi tempi era difficile e soldi pochi perchè
328. (...)
329. L1 – siamo venuti da zero senza niente valigie
330. L2 – c'era la compagnia che ti dava un tanto per mese neh? E con quel pochino tu dovevi mantenerti tutto il mese neh?
331. L1 – ma voi siete arrivati dopo ma noi siamo del 52 noi non avevamo niente potere che ha dato ancora non era ne acatato il potere dopo dieci anni nè?
332. L2 – tanto tempo
333. L1 – allora quando siamo arrivati non c'era **vacche** non c'era **polli** non c'era niente neh? abbiamo dovuto a::: un poco de cada vez a prendere neh ste cose...si andava dai brasiliane a comprare anche si cambiava bicicleta con cavallo si cambiava... è si faceva troca si faceva qualche negozio
334. Si comprava **mammone** si comprava...allora si piantava tutto in torno alla casa neh e si faceva molti **dolci**...allora a tarde si faceva il tè e **dolci di banane** o di **zucca** o di::: come si chiama
335. **banana zucca** e come si chiama...
336. L2 – **mammone**
337. L1 – di **mammone**... allora... si non se che si faceva à tarde si portava in campagna no non una scodella così di **dolce** con **pane** fatto in casa e si faceva sempre **pane** fatto in casa neh avevamo il forno si faceva il **pane** anche i **biscotti** sempre sempre allora non mancava da mangiare
338. L2 – le **pastine** in dialetto si chiamava le **pastine**...
339. Doc – e le **verdure** già c'era qualche **verdura**?
340. L1 – noi::: si piantava la **verdura** avevamo vicino rio neh c'era sempre l'acqua li si piantava tutto la **verdura** neh
341. L2 – piantavamo prima quando siamo arrivati **melancia** il **melão**
342. L1 – si si
343. L2 – ma venivano tanto belle saporose adesso non vengono saporose
344. L1 – noi si chiamava **melancia** e **cocomeri**...seria i **anguri** si chiamava in dialetto nostro molto molto gostose proprio neh? e si dava anche ai brasiliane neh?
345. L2 – **cicoria lattuga lattuga** seria **alface** neh?

346. L1 – **lattuga** seria **cicoria** neh?
347. L2 – no no **lattuga** italiana è la...**almeirão** seria la **cicoria**... **cicoria** italiana...neh...**scarola**..
348. [
349. L1 – **almeirão** è **radicchi** in dialetto in dialetto è **radici**... nostro neh e:::e **lattuga** è non è... **insalata insalata**...
350. Doc2 – **alface**
351. L2 – **Alface** è **lattuga** e **cicoria**... a **scarola** è **scarola** mesmo..anche in Italia è **scarola** mesmo e::: a **cicoria** che noi la chiamiamo **cicoria** noi
352. L1 – mai acho que era **lattuga** era **cicoria insalata**
353. L2 – no no no era in nostro dialetto era **latuca** perchè na **verdura dolce** neh **alface**
354. [
355. L1 –i **radicchi** si mangiaiva i **radicchi** pure tagliati fini con i **fagioli** si faceva **insalata** neh il mangiare tipico veneto neh?
356. L2 – i **cappucci** seria i **repolho** i **cappucci**... i... **cavola fiori** neh...
357. Doc - tutti queste **verdure**...
358. [
359. L1 – si piantava
360. Doc – avete:::portato::: i semi? Avete portato o la cooperativa...
361. L1 – si comprava in Assis a quel tempo neh si comprava in Assis... depois abbiamo seminato e sempre avevamo la **verdura**
362. L2 – alguma coisa noi abbiamo portato da l'Italia no.. non tutti neh dopo si comprava qua stesso neh tutto sempre si trovava qui in Pedrinhas menos in Assis si trovava...
363. L1 – avemo molta difficoltà co/a parlare ne per parlare aveva difficoltà... bisognava segnare non si intendeva niente... poi ci imparava tutto sbagliato perchè c'era molti nordestini che falavano un altro dialetto e era molto difficile ah mio Dio del cielo si lavava la roba giù al rio e si faceva molta...si vedeva le persone che bollivano la roba... non avevamo mai visto () si faceva il bucato neh
364. L2 – il bucato con la cenere neh...
365. (ridono)
366. L1 – e qui invece si bolliva la roba... non ho mai visto bollire la roba.. ma poi abbiamo imparato perchè non si puliva la roba...
367. L2 – la terra rossa
368. L1 – rossa si incardiva si incardiva non::: c'era santo di farla venire pulita
369. L2 – bollendo usciva... anche... adesso no

370. L1 – si faceva sapone fatto in casa pure perchè dopo avevamo **maiale** bestie tutto... ogni tanto moriva si approfittava e si faceva sapone con la soda caustica si metteva dei profumi di quei **foglie/** quelle **foglie** di di... **fichi d'india** e...

371. L1 – faceva la conserva

372. Doc – c'era **fichi d'india**?

373. L1 – sì sì molti molti

374. Doc – qualcuno che ha portato da Italia?

375. L3 – no no ma già c'era qua

376. Doc – c'erano?

377. L1 – ci stanno ancora ci stanno ancora

378. ()

379. L1 – sai dove c'è ()

380. L2 – ma è poca quest'anno non è dato ma alle volte...

381. L1 - lei c'è una

382. L2 – ce n'è bastante

383. ()

384. Doc – quel alberi di fico normale che c'erano a casa tua com'è? Hai portato i semi?

385. L1 – no no abbiamo comprato qua le piante dopo più avanti neh? più avanti

386. Doc – ah, è più recente

387. L2 – lo piantato la vent'anni fa

388. Doc- ah è recentissimo

389. ()

390. L1 – I **pomodori** neh le/o **tomate** neh?

391. Doc – perchè c'era qua

392. L1 – si c'era

393. Doc – già nativo. Quando sei arrivata qui già c'erano

394. L1 – si c'erano i **pomodori** qua solo che noi piantavamo abbastanza per fare la **massa de tomate** neh?

395. Doc – sì sì

396. L1 – **la conserva**

397. L2 – até hoje si fa neh chi c'è il costume di fare.

398. L3 – **inginete** você dimenticou

399. L2 – **inginete** neh... si chiama **inginete** è un dolce così che si fa

400. L3 – tipo un **taralino**

401. L2 – mette cinque **uova** cinque cucchiaie di **zucchero** cinque di **olio** e **farina** até que dá un ponto per poteli esticar bene e non vai lei/**latte** vai un pocchetino di **fermento** poco

402. *Doc – fermento quale?*
403. *L2 – **fermento** in po' per **dolce***
404. *Un poco di **fermento** cinque cucchiaie di **olio** cinque di **zucchero** cinque di...cinque **uova** e la **farina** di ponto di poter stenderli come **gnocchi** per esempio*
405. *Dopo estende un po' più lunghe e li dobre in due neh e dopo gli aggiunge come un **taralino** e lui viene doppio*
406. *L2 – e le mette al forno già caldo neh per crescere neh*
407. *Dopo che ha cucinato mette acqua e **zucchero**, un bicchiere di acqua e un bicchieri di **zucchero***
408. *Dopo che sono cucinate neh che son raffreddate del forno le fare bollire lo zuc/quella calda até che viene comincia a fare quelle boline in in cima ponto di bala mais ou menos*
409. *dentro fino a che si prende tutto quello **zucchero***
410. *questo viene dalla Calabria proprio questo si chiama **inginete***
411. *L3- **Inginete***
412. *una palavra proprio*
413. *L1 in dialetto vostro come da noi si faceva i **crostoli** le **frolete** le **fritole** neh?*
414. *L2 – che con molta gente si chiama **bucnoto***
415. *Non so se Antonietta te l'ha detto?*
416. *Doc2 – ha detto **bucnoto***
417. *L2 – una forma che mette dentro la...come la forma di **empadinha** neh?*
418. *Doc1 – ah sì*
419. *L2 – e quello viene dalla Calábria e l'abbiamo usanza até hoje*
420. *che sempre è una **empadinha** neh? dentro la forminha solo che **dolce***
421. *Doc1 – **dolce** sì*
422. *L2 – e poi mette quel che vuoi puoi mettere la **marmellata** italiana qualche una che ti piace puoi mettere **noci** puoi mettere **l'uva secca** dopo lo copri neh passa la **gema** in sopra e le mette nel forno viene belini*
423. *L3 – andiamo che ci aspetta...*
424. *Doc1 – sì sì andiamo*
425. *Doc1 – i **crostoli** sono veneti?*
426. *L1 – veneti veneti sì*
427. *L2 – anche da noi*
428. *Doc2 – **tarali***
429. *L2 – no li chiamiamo le **crispele***
430. *Doc1 – allora **crispele** e **crostoli** è la stessa cosa?*
431. *L2 – più o meno sì*
432. *L3 – **crispele** è una e **crostoli** è outra*
433. *L1 – no **crispeli** sono uguali só che arrotola diferente*

434. L3 – la **massa** è a mesma
435. L1 – la **massa** è la mesma
436. L2 – c'è qualche uno che li fa diferente le **crustoli**
437. Doc1 – come le fai?
438. L1 – alle volte noi mettiamo una cosa si mette le **uova zucchero** un poco di **latte** un poco di **pinga** pure
439. L2 – **pinga** sì **latte** eu não ponho
440. L1 – c'è chi mette **latte** allora diventano più morbide vai la **pinga** un poco di **fermento** e raspe **raspa di limão** si mette
441. Doc1 – e li fai fine?
442. L1 – fine stica sulla macchinetta neh?
443. L2 – dopo esse per esempio corta un quadratino e fai un taglino in mezzo prende una punta e passa nel quello buchettino che è fatto dentro
444. Doc1 – ah sì
445. L2 – o se no le taglie direto così e le stringe in mezzo un fiocco
446. L1 – sì un fiocco anche da noi si fa un laç/fiocchi in diverse maniere
447. L2 – quando non c'ho tempo o li faccio **crispele** come ho detto o se no tiro questa fettina e le stringe fiocchetino fica bellino fica
448. Do1 – ah che bello...e le fate spesso?
449. L2 – sì noi facciamo sempre sulle feste anche per natale neh?
450. L1 – facciamo sempre e:::e una usanza
451. E l'altro son le **fritole** che seria **pingo di chuva/chuva pingo di chuva** che seria em brasiliano le **fritole** le stesse...mia mamma li faceva molto proprio
452. Doc1 – con la stessa...
453. L1 – con la stessa **massa** quello li si mette il **latte uova** acho che si va...perchè noi eravamo una famiglia grande mia mamma faceva una mezza duzia di **uova** ci metteva un mezzo litro di **latte** poi **farina zucchero** e **baunilha** neh? E **raspe di limone** e **farina** che dà il ponto e dopo con il cucchiaino mette sull'**olio** che frigge una cucchiata così pi...una **massa omogenea**

454. *Fita 2. Sexo feminino, 72 anos.*
455. (...)
456. L1 – nel **churrasco** facciamo tante cose...eh::: prendo/facciamo la **picanha** neh che si cuoce prima tutta intera poi si fa a fettine a volte si passa nella graticola con con la/col **burro** e si dá una tostatina neh?...
457. poi facciamo le **banane con bacon**
458. Doc – hum?
459. L1 - **Banane con bacon**..non le hai mai mangiate?.. **banana** non molto mature... si prende la **banana** taglia em pezzettini coloca **bacon** in fettine arrotoli () un spillo e la metti su...sulle brace neh molto buone....molto buone poi facciamo:::cosa facciamo...ah..
460. **Abacaxi**...le **ananas** neh...**ananas**...dunque si prende l'**ananas** e si mette **zucchero** e **canela** neh? tu avvolgi::: l'**ananas** () la **canela** e lo metti su un spiedo e lo metti sopra le brace si scoglie un pochino...lo taglie a fettine e pronto... poi cosa facciamo...
461. **I panini** con... i **panini** quelli piccolini neh? rotondi...
462. Noi sappiamo che siamo grandi mangiatori (ridono)
463. Mettiamo la:::/ l'**olio di oliva** neh? Con un pochino di **parmigiano** sai di::: il **formaggio gratugiato parmigiano**... poi tu bagni il **panino** neh? poi lo metti su lo spiedo e poi lo metti ne/ su le brace...poi si scioglie neh? e:::il **formaggio** si scioglie un pochino e il **panino** diventa croccante...diventa molto buono...
464. Doc – sono cose inventate vostre?
465. L1 – no no si mangia qua in giro ma li facciamo anche a casa...
466. (...)
467. L1 - ...qua il Pioneiro c'è un ristorante molto buono...non so::: siete passati per venire qua...è:::molto buono proprio..era del Meneghel parece che era il proprietário...fanno molte cose buone... e noi andavamo lá e poi si faceva a casa...
468. Doc- la banana col bacon?
469. L1 – sì la **banana col bacon** abbiamo mangiato lá al ristorante Pioneiro..sì... acho que é.
470. (Vendo fotos antigas de um churrasco)
471. doc – vedi...c'è una mescolanza...
472. L1 -... mescolanza...sì ... non mangiamo più alla italiana..facciamo un po' di tutto...c'è anche un po' di tutto...facciamo...
473. Doc - Che è questo grosso...?
474. L1 – è la **picanha**...so perchè facciamo anche **bistecche**... **salsiccia** neh? anche le **melanzane** le **melanzane**

per esempio...neh **beringela** tagliate... tu le lasci prima con l'acqua perchè è amara...metti un po' di **orégano** neh e **sale** e metti sopra la grelha...

475. (...)

476. L1 – non saprei dirti

477. L1 – mangiamo **sashimi**..(ridono) ti dico siamo diventati internazionali mangiamo un po' di tutto sai?

478. **yakisoba**...**sashimi**..mangiamo...come si chiama...la...ah non mi ricordo ...come si chiama.. con le **alghe** attorno..col **riso** nel centro...**sukiaki**...mangiamo un po' di tutto..siamo divertiti internazionali..

479. Doc- ma dove mangiate la/il mangiare giapponese?

480. L1 – giapponese qua in Pedrinhas lo facciamo noi...

481. Doc- ah...se no?

482. se no mia figlia quando viene de/abita Presidente Prudente...che la ci sono molte giapponesi ...allora porta qualcosa pronta...mia figlia...adesso ha lasciato perdere...avave eh:: estava facendo una creazione di **pesci**...i **tucunaré** no...no **tucunaré** no...allora si prendeva il filetto neh.. e si poteva mangiare...si fa sashimi con **gengibre**...

483. Doc – **tucunaré**...

484. L1 – buono...con **salmone** anche ma **salmone** () qua non c'è...

485. L1 - A volte la cooperativa la compra neh? congelato così...(...)

486. L1 - è qua vicino a Pedrinhas...

487. L1 - quelle di Garça...lá è una colonia giapponese bene allora Il..cheff ...quase sempre son giapponesi...allora per esempio per fare questa **pastasciutta**...

488. () c'è la **verdura**....c'è la **carne** in un piatto solo tu mangi tutto...

489. Come noi per esempio facciamo la **pastasciutta** con la **carne**... loro la fanno con la **carne** ma questo è un altro sistema...allora vanno... dopo per esempio c'è come si chiama quella **carne**

490. Quel'altra **carne** che ... fanno **churrasco**..quella **carne macinata**

491. La **carne macinata**

492. L2 – ah...è **kafta**

493. Doc- **Kafta**?

494. L1 – sì noi non abbiamo solo una cultura ecco... non dico tutti in Pedrinhas ecco ma noi per esempio abbiamo varie culture che abbiamo mescolato e ci prendiamo quello che fa comodo..vero? neh?

495. Allora non mangiamo ne' alla italiana ne' alla brasiliana...con quel che abbiamo cerchiamo di fare...

496. Doc2 – includere tutto

497. L1 – *includere tutto di essere ...(...)*
498. L1 - *come mangiare brasiliano facciamo tante cose come la feijoada...tutu di feijão... per esempio i pastéis queste cose in Italia io non li ho mai viste...neh? per esempio () non c'è le risolis...queste cose...però sappiamo il valor calórico...(ridono)*
499. (...)
500. L1 - *fai il pomodoro metti i capperi se vuoi puo mettere acciuga il filè di acciuga neh? Il pomodoro il peperone giallo e fai un'insalata e poi cucini il riso al lessso nell'acqua con un pochino di sale e lo fai scorrere e si mette un pochino d'acqua per fare diventare sciolto che non s'attacchi allora lo metti dentro lo condisce bene con l'olio e lasci un'ora fermo anche in ge/ghiacciaia lo puoi mettere neh? E rigira e si mangia così come insalata*
501. *poi si fa anche con la pasta*
502. *doc1 – pure tutto quello...*
503. L1 – *è condito e freddo e qui va bene perchè fa fre/ fa caldo*
504. *Doc1 – sì*
505. L1 – *dopo cosa c'avamo altre mangiare che non usano credo che qua non usano è il peperone ripieno i pomodori ripieni che si fanno con la carne*
506. *Doc – con la carne tritata*
507. L1 – *è..carne tritata dopo cosa abbiamo per esempio carciofi per esempio neh...carciofi e::: nel veneto c'erano a qua adesso son andata dal lazio Di Raimo lo usano ancora più di noi*
508. *E noi gli mangiavamo solo lessi con le foglie e si faceva un un tritato con l'uovo sodo neh uovo sodo sale pepe e aceto e poi si*
509. *Logico perchè non c'hanno altro sistema*
510. *Il fondo il fondo del carciofo sono più carnoso che qua perchè un fondo più grosso no?*
511. *Quando erano un po' durini così li tagliavano le foglie e si coceva solo il fondo del carciofo e si faceva (\) come se fosse un bistecca sai?*
512. *Con olio la/il burro perchè noi usamo molto burro al veneto neh?*
513. *Si metteva un po' di aglio prezzemolo e...cucinare...*
514. *Doc – dentro la pentola*
515. L1 – *invece loro nel Lazio loro fanno molto ripieno loro li aprono aprono bene e poi dentro li riempono un ripieno fatto di carne neh? carne carne che/ anche uovo pane riempono e li mettono a cucere nelle pentola molto buoni anche... ecco poi e così che si qui in Brasile non si mangia ()*

516. Doc – si trova **carciofi** buoni?
517. LI – si l'epoca () adesso a Piedade
518. Doc – ah...Piedade
519. LI – adesso sono i **carciofi** ha portato diverse casse ha dato anche a me ha portato quei piccolini
520. Doc – ah
521. LI – che allora fai in un tegame così che le lavi pia le foglie più grosse le apri bene e fai un un **pesto** neh con **prezzemolo** con **menta** e **l'aglio** neh e metti un po' di **sale** e **pepe** li apri metti il condimento poi metti al fondo ci va **olio di oliva** e un bicchiere d'acqua...metti dentro la pentola () fin che l'acqua viene consumata... hum... che cosa buona
522. Doc – si
523. LI – si trovavano per comprare
524. Doc – si a São Paulo
525. LI – anche qua anche qua ci sono perchè qua a Pedrinhas ci sono diverse persone che li mangiano allora quando viene a lun/al sabato c'è la fiera neh
526. Basta avvisare che tu gli vuoi allora loro li portano
527. Doc – si
528. LI – dopo cosa abbiamo diferente..i **canelloni** le **lasanhe funghi**
529. Doc- i **funghi** come prepari
530. LI – **funghi** si fa **risotto** neh perchè li compriamo tanto pochi che non dà ()
531. Doc – sono i **porcini**?
532. LI – si sono i **porcini** solo che sono imparati vai alla Cooperativa e tu gli trovi
533. Metti su una tazzina metti l'acqua calda e li lasci li fin che ()
534. Allora prepari la pentola poi soffritto () io/noi usiamo un pò di **burro** di **burro** con un pochino d'**olio** perchè non si bruci si mette la **cipolla** si fa rosolare allora si mette ()
535. mescoli fai dorare mezzo...un po' di vino bianco daí tu metti i ca/i funghi tagliati a pezzetini ben piccolini mescoli un pochino in un altro tegame tu prepari il **brodo** ne la/ un di **carne** e di **gallina** tu prepari il **brodo**..puoi fare anche con il dado un **quadratino di gallina** un quadratino di di di **carne** ()
536. Doc- si si
537. LI – depois vai ajuntando un pochino alla volta neh la...**brodo**..cucina/cuoce il **riso** con il condimento e i **funghi** neh vai facendo fin che è pronto prende venti minuti quando è

pronto tu spegni il fuoco metti un pezzettino di **burro** e un cucchiaino di **formaggio** gratugiato di **parmigiano** e lo mescoli bene pronto lo mangi

538. Doc- humm

539. L1 – ecco come si fa il **risotto**...i **risotti** son fatti tutti alla stessa maniera neh

540. Doc – sì

541. L1 – si cambia ingredienti neh da noi usano molto ste risotti per esempio nel veneto ci sono risotti di di...**piselli** che la/ che noi ...” **risi e bisi**” bisi perchè i **piselli** in dialetto si chiamano **bisi**

542. Doc – bisi

543. L1 – **bisi**... è che hanno offerto até alla regina Elisabete () alla Venezia è e **riso con i funghi** dopo con con cose di mare neh

544. Doc – humm

545. L1 – con tutte cose di **camarão** colle **peoccia** tutte cose colle **vongole** tutte ste cose

546. Poi si può fare con le **zucchine** puoi fare con qualsiasi cosa

547. Da noi si usa più i risotti neh invece già per esempio della parte del nonno dalla parte del nonno della mamma (della nipote) e là usano più pastasciutta

548. Pastasciutta non la facciamo tanto con la **carne alla bolognesa** noi facciamo più con il **sugo di pomodoro** più leggero così anche con i **piselli** si faceva invece loro usano più con la **carne** tanto **sugo** tanto **olio** già ma è la tendenza mantenuta più stiamo mangiando del sud perchè è più pratico del nord

549. Doc- sì

550. L1 – nel sud per esempio **le lasagne i canelloni** queste cose tu li puoi preparare prima..sì sì... lasciali pronti

551. È le fanno congelati invece il **risotto** no...devi farlo e mangiarlo perchè se no non è buono...anche **le lasagne** queste cose vengono meglio se tu mangi invece di essere congelato perchè diventa un po’ mole non son mangiate mangiare queste cose che vengono mollicce così

552. La pasta la tiramo un pochino più durina neh...invece quando congelata diventa molle perchè

553. Doc – è per la praticità

554. L1 – è si più pratico...quando fanno le feste quasi sempre c’è sti **ravioli** la la fanno bene molto bene

555. Doc – un curiosità...

556. L1 – fanno bene...fanno **le lasagne** fanno le...così che ha fatto l’ultima volta..() neh?

557. Doc – **spaghetti**

558. L1 – **spaghetti gnocchi** neh?

559. L1 – e dopo fanno **pollo** con le **patatine** arrosto che è qualcosa bene molto bene proprio
560. Doc – ho visto la::il film
561. L1 – ahh
562. Doc – ho visto tutte...era dopo che avevo mangiato...era dopo mangiare...però ho avuto subito una voglia di mangiare... (ridono)
563. L1 – che c'era uno che aveva portato d'Italia
564. non so che aveva portato quelle cose sono andata quando fanno le feste lá sono arrivata li c'era una festa...la festa aspetta che mi ricorderò...invece lá fanno () in cucina come qua la mangiamo il **pesce fritto** ...fanno il **prosciutto**
565. Dov'è che lo messo?
566. L1 – allora c'era portato a casa () dalla festa degli italiani sono arrivata e
567. Facevano la festa di di...ai come si chiama...
568. Doc – era alla tua città?
569. L1 – è alla città vicino dove sono nata io facevano la festa come carretti di una volta sai? questi carretti come che ci sono a Santa Catarina che c'hanno le spole di lato così...non hai mai viste quelle carrozze colle ruote grande...tipo boiadeiros antigamente neh...colle ruote grandi...
570. Doc – ah
571. L1 – solo che invece di di mettere il cavallo per tirare..per c'erano tutti ragazzi e sopra erano vestiti tutti in costume eh...c'era i vari lavori ciabattino il macellaio tutti quel vestito antico sai?
572. Doc – che bello
573. L1 – e tira i carrozze e i ragazzi che tiravano quel che arrivava prima prendeva il premio piene così...era sera....

574. Fita 3. Sexo feminino, 40 anos.
575. (...)
576. Doc – mi dici come fai...
577. L1 - i **ravioli**?
578. Doc- sì
579. L1 – i **ravioli** sono la cosa più facile del mondo...
580. Doc- (ride)
581. L1 – i **ravioli**...la **massa bianca**...stiche la macchina stiche quelle quelle pezzetini quadratini neh...stica la **massa** longa dopo la taglia...c'è la forma neh? metti in cima aí...la

*carne...eh::: bolle il **pollo** cucini il **pollo** al l'acqua con sale...dopo....pica tutto quello...*

582. Doc – a mano?

583. L1 – tira tutto quella gordura la pelle...refoga la **cipolla salsinha...na panela este **pollo**...ci mette un uovo...rimane più sostanza...non proprio sciolto...e...quando sta...() tira farina di rosca e ce la mette così...pouco de **farina de rosca** che è il segreto...tem que ficar enxuto...perchè quando va alla forma se c'è acqua non si ...() la **massa** l'altra **massa**...deixa raffreddare...quella **massa**...() passa un altro quadradinho e no rolo () aí que que eu faço...o processo que eu aprendi...pego una forma...ce le mette umidi...ce mette nel freezer...quanto so congelati () si rimane tutto sciolto...aí le mette certe bandejinhe così...chiudi...põe num saquinho...sabe aquela bandejinha di..**

584. Doc- di alluminio?

585. L1 – no non è di alumínio..l'altro di plastico...plastico bianco...usa nel açougue...

586. Doc- ah...

587. L1 – sai come si chiama...c'è il nome...quelle bianche che ci mettono la **carne** li...nel mercato..conosci neh?

588. ()

589. L1 – aí pesa...mezzo chili un chili...neh? io faccio sempre pacotini di mezzi chili...metto num saquinho prendo con il grampo e metto nel freezer n'altra volta...quanto lo freghese vuole io ci li porto già congelato ()

590. quando è **ravioli** il segreto () fai il caldo de **frango de **pollo**** e tira quando está fervolendo l'acqua ...congelato neh...se scongeli si gruda...aí è una specie de **miojo** ...

591. L1 – io ci faccio cucinare tre minuti... chiudi e ci metti la tampa..() nel caldo neh.. perchè se tu li fai cucinare molto molto molto si apre neh? então estraga o **ravioli**...esse é o segredo do **ravioli**...**ravioli** é molto gostoso... no frio eu cansei de fazer **ravioli**...

592. Doc – no frio...

593. L1 – você pode fazer ao **molho** também... (...) di **carne**...mesmo processo...**lombo**...frita la **carne**...tempera...um pouco di olio...se no () ci metti la stessa cosa...**farinha de rosca**...a **ricota** ela ge/dá per fare...maio faccio de casa con **parmigiano**...**mozzarella** neh...fa la stessa cosa con la **massa** e rale lo **queijo** naquela parte mais grossa neh..rale..vc faz montinho assim...aperta e faz una **massa**...**queijo**...**queijo**...**ravioli de queijo**...de **queijo** você pode fazer..cozinhar ele na água...escorre la stessa coisa neh?... e dopo ci puoi fare col **molho bianco**...vai no forno um po' di **mozzarella**...un po' di **mozzarella** ci ha bisogno...e **parmigiano**...

594. Doc- sopra..
595. LI – io vendo pure...o::o **ravioli** già pronto con **molho**...ci metto i **ravioli**...() faccio il **molho** neh? già i **ravioli** ()...e ci metto lo **molho**...e le persone se le esquentano al bagno maria e la **lasagna** pure neh? () cucinata tutto in bagno maria...()
596. Doc- ah...ho capito...
597. LI – e gnocchi... gnocchi che io faccio eh...cucino la **patata**...**gnocchi de mandioca**...questo **gnocchi de patata**...io cucino la **patata**...e::: un poco di acqua un mezzo litro di acqua...mezzo litro de latte con la **patata** e:: ci son molte che ci mettono **caldo knorr**...già batendo...para dar sabor...ce le mettono...e dopo prendo la panela...mais ou menos la **manteiga**...la **margarina** compro até aquelas mais em conta que se acha::: isso não faz diferença:a hora que ela tiver dissolvida você... joga esse esse **leite** batido...com a **batata** batido no liquidificador..aí ela fica una **massa** molenga...se vê que ela tá grosso você coloca mais um pouquinho de **leite**...eu faço com **leite**...
598. Doc- humhum
599. LI – aí você joga dentro dessa panela com **leite**.. você joga aí você penera a **farinha**..aí a hora que começa a ferver você joga a **farinha**...() aí vai dar o ponto..()
600. Doc- e depois?
601. LI – na hora que dá o ponto () você vê que começa a desgrudar neh..
602. () aí você buta em cima da pia deixa esfriando e sova aquela **massa** com mais um pouquinho de manteiga..você come ele cru...() aí o que que faça...mesmo processo do **gnocchi**....congelado ele...corto...congelado...
603. Doc- você corta ele como?
604. LI – () vai fazendo as **cobrinhas**..() .aí ponho nas bandejinhas...
605. Doc – aí depois?
606. LI – depois você vai fazer esse **molho** que () põe na forma de alumínio...quello recipiente que vai al forno...ci metto lo **molho** e vai solo al forno..
607. Doc- não vai cozinhar?
608. LI – é de () esse é uma receita minha neh...mas tem esse que a mia mamma faz que é...que è com a **batata** só...la **patata** c'è segreto..non é qualche **patata** si..si puoi trovare quella **patata** che se dici...una **patata** che é scura fora..già hai vista in São Paulo?
609. Doc- hum...
610. LI – le **patate** devi trovare quelle grande quelle piccole soltano acqua...poi cucini () sprete con quello spremetore manuale...un quilo di patata ci vanno due ove o

tre...se mettono tante ove rimane toste...due ove o tre...aí vai **amassando**...só che sai come faccio io? Non amasso tutto a una volta...sai che começa a formar l'acqua...e ci son gente che ci mette farina ci mette farina...e rimane gosto de farina...() espremo le **patate** pio un ovo..perchè tem que ter ovo...la farina un poco de sale e già mette l'acqua vai cucinando...()

611. L1 – ci son gente lá che fanno le coxinha..ah..io faccio la coxinha.. non ci mettono la patata fanno solo la....

612. Doc- solo la farina

613. L1 – non c'è...non c'è quello non é **coxinha**...io faccio con la **patata**...

614. Doc- anche la **coxinha** fai?

615. L1- faccio tutto...

616. Doc – de coxinha Brasileira você faz o que?

617. L1 – eu faço tudo minha filha...eu faço até um banquete se for...(ride) eu tenho um casamento que eu vou pegar lá em Tarumã que eu vou fazer as **massas** só as lasagnas não sei se eles vão querer rondelli...ah eu faço rondelli...o **rondelli** são as placas de **massas** maiores neh...que você vai passar na água quente também... colocar em cima da toalha neh?dopo in mezzo eh...sia de **pollo** ci mette un pouco di molho bianco...**formaggio** poi ci mette **pollo** refogato... lo stesso processo de **ravioli** ma senza la **farina de rosca** solo il **pollo** () io ci metto um poco di **formaggio** e um poco de **mozzarella** non rimane secca () e dopo sono inrolati() questa **massa** non può essere fine come la **lasagna**...tem que ser un pochetino più grossa..perchè quando tu la cucini nell'acqua ela si spacca neh...aí você enrola como...n::como **rocambole** neh?() aí você enrola bem apertadinho o recheio está no meio..aliás..você pega daqui e joga na outra ponta...

618. Doc- ah...

619. L1 – porque o recheio tem que estar no meio...vai enrolando bem apertadinho e você corta ele em rodelinhas...aí você põe na forminha...com **molho** em baixo...o **quatro queijo**...**molho bianco** il **formaggio** () ci son gente che.... **provolone**...io io ci metto **prata**...**mussarela** o **requeijão** e **parmigiano**..queste che....

620. (...)

621. doc –ah.. i **rondelli**..

622. L1 – i **formaggi** ci metto la **mozzarella**...**prata**..questo meno forte...il **parmigiano** e lo **requeijão** che vai **molho bianco**..che quando tu ci passe () ci mette questo **quatro queijo**...che nel **molho bianco** c'è **requeijão** neh

623. Doc – qual'è il **requeijão**?

624. L1 – ah..qualche un...”Criolo”...tem as marcas neh?que você quiser...se quiser comprar o mais caro compra o mais caro...(ride) se quiser comprar o mais barato ...e aí ele vende de...eu trabalho com “Criolo” ...eu trabalho com “Criolo” inclusive () tem as bisnaga neh?o “Catupiry” ele é forte então () bisnaga do requeijão...aí cê põe na:::na:::() quatro **queijo** mas cê tira () que você fez mas joga mais um pouquinho..você coloca embaixo() e joga o **formaggio** em cima o outro só vai mudar o sabor...porque o **molho branco**...eu costume colocar...coloca il **molho**

Fita 2. sexo feminino, 63anos

627 Doc – e il nome...come lo chiami?

L1 – ah... il nome...() li chiamavamo laganature () laganature lo chiamavamo () che là...lá era un pezzeto di madeira rotonda ben liscia fininha fininha fininha fininha...

L1 – quando siamo arrivati...la stessa cosa...spaghetti quel macarrão fatto in casa...che sticava la massa con quelle rolo neh? E cortava tão fininho...c’era mia mamma nossa **che mana che tenia**...lo faceta **quile** macarrone macarrone che le chiamavano...com’e che le chiamavamo...tagliarini.. tagliarini..le faceva tanto piccolini tutte... **le mani sua** e non so bem como conseguia fare quel macarrone...

Doc ()

L1 - le facciamo qua e le facciamo qui continuate...le fusili...chiamiamo le fusile coi ferri...

Doc...ah...raconta com’era...

L1 –anche le...per esempio... ci meteva pure ova ma non era una quantia asì... ci metteva tre ova la facciamo un pochettino de olio e ...quando è la familia, quando é mais...

ANEXO IV:

Transcrições das entrevistas feitas em São Paulo, trechos com referência à comida retiradas do trabalho de Marilisa Bertechini Bilia:

Inquerito 1

Doc1 – e le abitudini alimentari?

*Ah le abitudini alimentari (+) la **feijoada** mi piace molto (++)*

(ridono)

*bevo la **caipirinha** però*

*(+) mangio molta **pastasciutta***

(ridono)

inquerito 3

doc – lei si sente brasilianizzato o conserva ancora delle abitudini italiane tipo alimentari o delle tra/dei costumi

inf – si conservo ancora conservo ancora delle abitudini italiane si non posso (++) negarlo (+)

*doc - ahn non fa a meno alla **pastasciutta** ehn?*

Inf – appunto (ride)

Inquerito 4

Doc2 – e lei si è brasilianizzato (+) o conserva alcuni costumi italiani

Inf – no non mi sono assolutamente

Doc2 – no

Inf – brasilianizzato non pretendo assolutamente brasilianizzarmi sono nato milanese (+) la mia: (+) il nome della mia famiglia viene da (+) prima dell'anno mille: quindi ancora (voglio) continuare a essere milanese fin quando fino alla fine

*Doc1 – lei ma lei conserva ancora prima delle alcuni: le abitudini per esempio alimentari a casa mangiate molto la **pasta** qualcosa del genere (+) (sebbene) che a: al nord si mangia abbastanza anche il **riso** no*

*inf – beh a Milano (+) il **riso** (+)*

*doc 1 – il **riso***

doc1 – è fondamentale ()

*doc1 [ci sono delle **risaie** ()*

*inf – [aliás aliás (+) più che (++) a Milano si mangia più **riso** che **pasta***

doc 1 [sì sì

*inf – sia come **risotto** sia come (+) come **minestra** sia **minestra di verdura** con **riso** si mangia più **riso** che **pasta** a Milano e queste*

abitudini (+) sono in parte rimaste (+) intendiamoci bene anche nel campo dell'alimentazione che si cambia (+) si è cambiato: (++) evidentemente quelle che erano le direttrici italiane nel senso che si sia adatta molto di più anche per quest'anno di clima senz'altro per questi di clima

doc2- ahn ahn sì

inf – rimane qualche cosa delle vecchie abitudini per esempio il **risotto giallo** milanese non adattato eh: non so anche **bistecca alla milanese** qualche volta

(ridono)

inquerito 5 telefonico

doc – sen:ti niente ho provato a telefonarti stamattina presto ma non c'eri

inf – ero a farmi bella:

doc – ah:::

inf – perchè domani vado a San Roque

doc – ah: chiaro chiaro chiaro

inf – ti ricordi che ti ho detto che avevo la festa del **carciofo** è tutto a base de **carciofo**

doc – sì sì sì sì sì

inf – eh: allora vado domani vado là (+) perchè voglio vedere se è una una: cosa: (++) BUONA anche perchè ci si dice o qualche cosa così si potrebbe andarci qualche volta è un gruppo di: eh:: di persone che fanno queste gite guidate da una che ha una agenzia

doc – ah: ho capito no pensavo fosse qualche associazione delle nostre

inf – no no no no (+) è proprio brasiliana (+) eh: tant'è che ci troviamo lì nel largo d'Arouche e lì: c'è un autobus pronto che ci porta a San Roque e poi non so (+) vediamo se si può mangiare uhn: a base solo di **carciofo** () (+) poi bisogna

doc – no ma i carciofi sono buoni

inf – sì però quando bevi basta che non mi mettono la **mentuccia** perchè non mi piace la **mentuccia**

doc – cos'è la **mentuccia**

inf – **hortelã** come si chiama

doc - ah: sì **sí** la **menta** sì

inf: quindi: (+) a me non piace molto

doc - uhn

inf – trovo a volte anche nelle: nei ristoranti **fondi di carciofi** domando se “senti c'è la **menta**?” se c'è la **menta** (+) (allora) non mangio a te no? A me piace molto il **carciofo** EH mi piace eh sì eh: uhn diciamo sono sono buoni: cucinati in tutti i modo vero? A Genova si mangiavano crudi ma anche qui in **insalata** no?

Doc – sì sì sì

Inf – infatti quando () **insalata** di: **fondi di carciofi** di:: (+)
repolho ossia **cavolfiore**

Doc – sì

Inf – se ci si mettono tutte queste cose eh: dá un sapore molto buono

Doc – eh:: lì loro facevano i::

inf – [ma facevano cotti?]

doc – i **carciofi crudi**

inf – crudi ecco

doc – in **insalata** con l'**olio** e **limone** (+) e i **funghi crudi**

inf – () ah: in Italia lì lì fanno bene sì

doc – eh fra l'altro queste cose fanno bene sì

inf – (ora voglio cercare di) andare alla fiera voglio fa/fa/ passare al PIÙ possibile a **frutta** e **verdura** (+) anche se come sono (delicata) nella **verdura** però ::

doc – sempre ci sono delle **verdure** che mangi no?

Inf – appunto c'è la (+) **mostarda** c'è la:: come si chiama l'**almerão** che mi piace tanto in **insalata** cruda ancora meglio e la cosa al:: **catalonha** mi piace tutte quelle che tendono all'amaro mi piace ()

Doc – queste sono tutte **verdure** che hanno del ferro vero?

Inf – eh: () voglio andare in questa cosa per poi poter fare le stravaganze ogni tanto

Doc (ride)

Inf – io vorrei ora (=) c'è troppo da correre perchè domenica c'è :: X no mi viene a prendere poi:: (++) mi faccio portare a casa da un: (+) eh: uhn: (++) cioè corro di qua in là ma voglio realmente dovere se mi: organizzo sai? Di fare quei mangiari quelle cose poi fare anche ahn prima della fine dell'anno un esame di colesterolo (lo devo fare)

Doc – ma sarà che tu hai il colesterolo?

Inf – credo di no (ride)

Inquerito 7

Doc – sì i suoi rapporti con i brasiliani com'è stato

Inf - buonissimo ()

Doc – [lei si è andattata be:ne qui in Brasile

Inf – [io sono un tipo che mi adatto sempre

Doc – èh

Inf – e se non mi a/se c'è qual/io sono rimasta forse molto genovese non lo so quando vengono persone di là mi dicono ah: sempre non lo so ma: ho avuto delle amicizie ho delle amicizie molto buone ma siamo un po' (+) io sono ventiquattro anni in questo palazzo se ti posso dire (+) quelli che sono venuti e poi sono andati eccetera i miei rapporti sono buoni sono buoni ma non ho non vado a prendere il **caffè** dalla vicina o lei viene a chiedermi (+) uhn un (bicchiere) di **farina**

Doc - [quindi hai vissuto nella comunità italiana

Inf - ma no ()

...

inf - ma ha tanto in brasilie è tanto interessante anche lei

doc - [per esempio con relazione alla::

inf - allora alla **cucina**

doc - alla **cucina**

inf - [eh: mio marito era un po' : genovese cioè doveva mangiare in quel certo modo se/senza prete:se quello che veniva e às vezes veniva tanto perchè ho avuto delle brave domestiche non facevo tutto da sola e arrivava le volte all'improvvi:so a volte quando stavo a lavorare fuori eh: "X c'è **riso e fagioli**" "sì sì va bene portami riso un po' di **burro e formaggio gratugiato**" (ride)

inf - e noi ridevamo da morire ma in realtà era il nostro risotto la base del nostro risotto e: quindi in casa abbiamo sem/quando IO potevo essere in cuci:na (+) ma quante volte abbiamo mangiato con le bambine son cresciute non anzi gostando si immagina questa era in Mato Grosso con un giapponese

doc - eh: già

inf - e fanno **churras:co** e fanno **cose giapponese/** la nonna giapponese la batchan è spesso LA (+) perchè: loro sono anche dell'inter:no hanno: terra a Dorado Promissão era nato il mio: è nato mio genero e quindi hanno sempre questo contatto tra il Brasile e la::: **cucina** anche **orientale** e: che che (ce no) loro mantengono forse più viva anche di noi ma senza eh:: escludere altre (cose) e così noi qui in casa anche (o con le) di amicizie: eh: non non italiane no **PERÒ** io sempre ho mantenuto anche la **cucina italiana** ci piace a volte per esempio c'è tutto ma: da tempo non solo ora c'è tutto un altro **menu** d'estate (+) e evi/ diverso da quello d'inverno logicamente sì quindi c'è un'attenzione più: eh:::più **GRANde** in questo senso la (+) **cuci:na italiana** neh? Mi pare un menu separa:to quello che è estate: una cosa ()

io trovo che è più interessante

doc - [èh:

inf - perchè è più adatto alla salu:te

doc [più adatto

inf - più (++) per quanto per quanto

doc - [() tan:to tanto differente

inf - [no

doc - () tan:to

inf - no

doc - tanto (differente)

inf - quando arriva (+) la mia faxineira che devo (ridendo) (dimmi) l'altra mattina c'era **pastasciutta** ma di domenica io non offrivo resti scaldati figurati poi magari non mangio neppure io non so

quando sono sola (ride) e lei mi dice “non tem **feijão** precisa (+) fa/” “sì” dico cuoce il fe/i **fagioli**” lì perchè non non PENsano di andare a tavola senza il loro piatto

doc – èh

inf – è: è: è loro abitu/tanto più ma secondo (+) che:

doc – èh a volte mi spavento quando vedo ma come fanno perchè per esempio a **feijoAda** de quarta-feira

inf – [()

doc – di quinta di quinta-feira (ridendo) con questo caldo che fa

inf – [di quarta

doc – ho detto ma mamma mia (ridendo) ci sarà un pazzo che vorrà mangiare la (ride) ma invece è: così vero? Non’è che si

inf – à la tradizione

doc – èh

inf – () la **pastasciutta** una volta () (meglio) che gusto che si trova nella **pastasciutta** no (ridendo) ma è il **Sugo** no? Infatti è il sugo non è la **pasta**

doc – [Eh

inf – a me piace anche la **pasta bianca** MA: ahn è a proposito di: (++) ora mi (è venuta) anche in mente un’altra cosa è: è bello anche cambiare gusti provare gusti anche di altri paesi e soprattutto appunto adattarli a quello che un:no (+)

doc- sì

inf – ha::: bisogno per: le: energie che spende () che consuma no?
no: () era sapere come si dice (il sale)

muda de assunto

inquerito II

inf...non ho mai sentito molto interesse per queste organizzazioni tipo: associazioni dei lombardo piuttosto che associazioni regionali (+) sono stata associata a: ai lombardi però non ho trovato nessun interesse ho trovato questa gente si riuniva eh: solo per mangiare le **cotollete** no:::? E daí

doc – ah

inf – no cioè non: ho trovato nessun senso periodicamente eh: andare al Circolo che per me fuori di mano eh: (+) dove si riunivano certi lombardi dove però hai i gruppetti....

...doc – è: né e poi riunioni ce ne sono tantissime le feste an:che ()

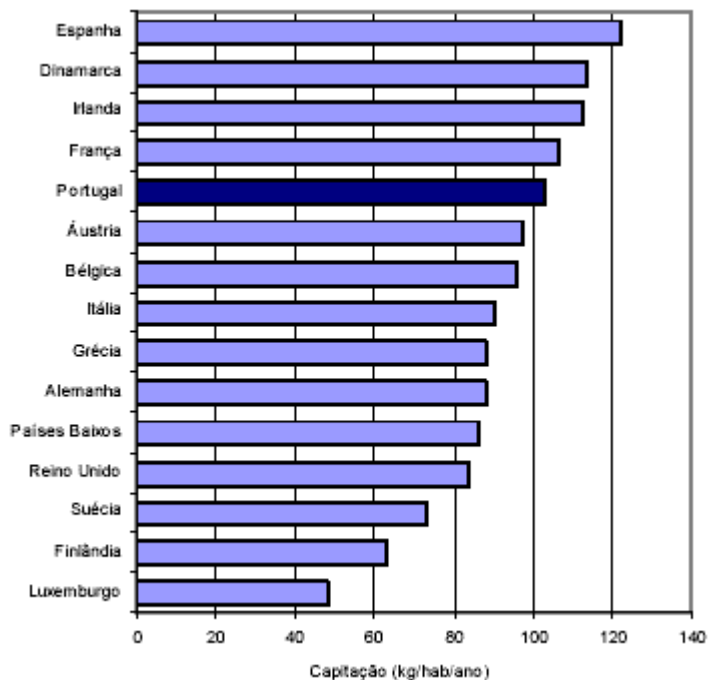
inf – [sì ma appunto son tutte di quel genere l’insomma il **vino** è cattivo eh: quello che si mangia non vale niente eh: e allora perchè ci vado? Le persone non mi ensiasmano

doc - ()

inf – no? eh: mi fa piacere di tanto in tanto di ricevere qualcuno ma di preferenza quatto persone con le quali stia (+) a mangiare un piatto di **spaguetti** ma che si parli (+) no?

ANEXO V

Consumo per capita de Carne nos países da União Europeia – 2001



Fonte: EUROSTAT

Tabela 2.1. Consumo *per capita* de carnes e ovos no Brasil no período 1994 - 2001.

Anos	Ovos (unidades)	Frangos (kg)	Bovinos (kg)	Suínos (kg)	PIB <i>per capita</i> (US\$)
1994	7,3	19,20	38,00	7,90	3488
1995	8,6	23,40	42,60	8,60	4542
1996	8,3	22,20	42,40	9,30	4924
1997	6,4	23,80	38,90	8,80	5060
1998	6,6	26,00	38,10	9,30	4867
1999	7,2	28,60	36,40	10,10	3234
2000	7,1	29,90	36,50	10,50	3584

Fonte: Anualpec (2002).

Anexo VI

PORTUGUÊS termo dicionarizado	OC	ITALIANO termo dicionarizado	OC
Bananas	0	Banane	13
Mamão	13	Papaia/papaya	0
Pêra (as)	9	Pera (e)	10
Maçã	2	Mela	5
Laranja (as)	0	Arancia (i)	1
Figo	0	Fico (chi)	8
Figos da índia	0	Fichi d'índia	2
Melão	1	Melone	2
Melancia	2	Anguria (i)	4
Melancia	2	Cocomero	1
Abacaxi	3	Ananas	4
Alface	4	Lattuga/lattuca	7
Repolho	1	Cappucci	2
Couve-flor	0	Cavolfiore	0
Almeirão/chicória	2	Cicoria	8
Radicchio	0	Radicchi	3
Couve	0	Cavoli/cavolo	2
Tomate	4	Pomodoro	3
Porco (s)	0	Maiale (i)	3
Ervilha (s)	0	Piselli	4
Galinha	0	Gallina	6
Frutas	0	Frutta (e)	10
Cogumelos	0	Funghi	6
Cabrita	1	Capretta	0
Sopa	0	Minestra	1
Caldo	5	Brodo	10
Canelone	0	Cannelloni	2
Macarronada	2	Pastasciutta	16
Macarrão	11	Pasta	29
Massa	24		
Penne	0	Le penne	1
Pai nosso	1	Padre nostro	1
Bolinho de chuva	0	Frittella	0
Trigo	11	Frumento	2

PORTUGUES termo dicionarizado	OC	ITALIANO termo dicionarizado	OC
Pão (es)	2	Pane/pan	32
Molho branco	1	Besciamella	0
Romeu e Julieta	1		
Frango (s)	1	Pollo (i)	14
Pintinho (s)	0	Pulcino (i)	
Cebola (s)	0	Cipolla (e)	3
Salsinha	11	Prezzemolo	1
Presunto	0	Prosciutto	2
Feijão	2	Fagioli	20
Arroz	10	Riso	36
Mussarela	1	Mozzarella	5
Queijo (s)	8	Formaggio (i)	10
Batata (s)	2	Patata (e)	11
Leite	4	Latte	10
Berinjela	1	Melanzane	2
Total	142	Total	296

Anexo VII

ALGUMAS FORMAS DIALETAIS ENCONTRADAS				
PORTUGUÊS	FORMAS DIALETAIS	OC	MISTURAS	OC
Macarrão			maccaroni	3
Formatos macarrão	Pastafischieto/ maltagliati	3/4		
Formatos macarrão	Canarroziele/ garibaldini	2/4		
Doces	inginete frolete crostoli fritole	5/1/1/3	Pingo di chuva	3
Pão			Panzone (como: pão grande e não <i>barrigudo</i>)	1
Molho branco			Molho bianco	4
Queijocom goiabada			Formaggio con la goiabada	1
Pintinho	Pulicino (i)	3		
			mammone	4
			L'arancia	11
			Cavola fiore	11
ervilhas	Bisi (risi e bisi)	5		

Pedrinhas Paulista 1953



Fonte: www.pedrinhaspaulista.sp.gov.br

Apresentação de Pedrinhas Paulista

Religiosidade: Igreja de San Donato



Fonte: acervo museu Pedrinhas Paulista

Apresentação de Pedrinhas Paulista

Alimentos e tradição



*Fonte: www.pedrinhaspaulista.sp.gov.br

Apresentação de Pedrinhas Paulista

Grupo de italianos



Foto: Liana Laganá Fernandes

Apresentação de Pedrinhas Paulista

Fogão a lenha



Foto: Liana Laganá Fernandes

Apresentação de Pedrinhas
Paulista

Objetos da época da colonização



Foto: Liana Laganá Fernandes

Apresentação de Pedrinhas
Paulista

