UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
FACULDADE DE FILOSOFIA, LETRAS E CIÊNCIAS HUMANAS
DEPARTAMENTO DE LETRAS MODERNAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM LÍNGUA, LITERATURA E
CULTURA ITALIANAS

SILVANA AZEVEDO DE ALMEIDA

**O LÉXICO DA COZINHA ITALIANA EM SÃO PAULO:
AUTENTICIDADE E ADAPTAÇÃO NOS
RESTAURANTES PAULISTANOS**

Versão corrigida

São Paulo
2016

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
FACULDADE DE FILOSOFIA, LETRAS E CIÊNCIAS HUMANAS
DEPARTAMENTO DE LETRAS MODERNAS

SILVANA AZEVEDO DE ALMEIDA

**O LÉXICO DA COZINHA ITALIANA EM SÃO PAULO:
AUTENTICIDADE E ADAPTAÇÃO NOS
RESTAURANTES PAULISTANOS**

Versão corrigida

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Língua, Literatura e Cultura Italianas do Departamento de Letras Modernas da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo, para obtenção do título de Mestre em Letras.

Orientadora: Prof^ª. Dr^ª. Paola Giustina Baccin

SÃO PAULO

2016

AUTORIZO A REPRODUÇÃO E DIVULGAÇÃO TOTAL OU PARCIAL DESTE TRABALHO, POR QUALQUER MEIO CONVENCIONAL OU ELETRÔNICO, PARA FINS DE ESTUDO E PESQUISA, DESDE QUE CITADA A FONTE.

Catálogo na Publicação
Serviço de Biblioteca e Documentação
Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo

A4471 Almeida, Silvana Azevedo de
O léxico da cozinha italiana em São Paulo:
autenticidade e adaptação nos restaurantes
paulistanos / Silvana Azevedo de Almeida ;
orientadora Paola Giustina Baccin. - São Paulo, 2016.
158 f.

Dissertação (Mestrado)- Faculdade de Filosofia,
Letras e Ciências Humanas da Universidade de São
Paulo. Departamento de Letras Modernas. Área de
concentração: Língua, Literatura e Cultura Italiana.

1. gastronomia. 2. léxico. 3. alimentação. 4.
terminologia. I. Baccin, Paola Giustina, orient. II.
Título.

FOLHA DE APROVAÇÃO

Silvana Azevedo de Almeida

O léxico da cozinha italiana em São Paulo: autenticidade e adaptação nos restaurantes paulistanos

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação Língua, Literatura e Cultura Italianas do Departamento de Letras Modernas da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo para obtenção do título de Mestre em Letras.

Aprovada em: ____/____/____

Banca Examinadora

Prof. Dr.: _____

Instituição: _____ **Assinatura:** _____

Prof. Dr.: _____

Instituição: _____ **Assinatura:** _____

Prof. Dr.: _____

Instituição: _____ **Assinatura:** _____

Prof. Dr.: _____

AGRADECIMENTOS

Meus sinceros agradecimentos à Prof^{ra}. Dr^a. Paola Baccin, minha orientadora e uma profissional com grande sensibilidade, que me conduziu pelos caminhos das letras, sem sufocar a minha essência de jornalista.

Ao Emanuel de Brito, meu professor de italiano, amigo e grande incentivador. Manu, “a culpa” é sua!

À minha amiga e jornalista Mônica Santos, por ter dividido comigo a incumbência de conduzir a *Coleção Cozinhas da Itália*, trabalho que colocou o meu pé nessa cozinha.

Minha eterna gratidão à minha amiga Rozane, sempre pronta para me ouvir e me fazer acreditar que daria tudo certo.

À Taciana Azevedo, minha prima e excelente profissional, pelo apoio, dicas de chefs e auxílio com alguns cardápios e contatos de entrevistados.

A todos os entrevistados que abriram as portas das suas cozinhas e me deixaram entrar em suas vidas, revelando os sabores que marcaram suas histórias em torno das panelas: Afonso Luiz Roperto, Angelo Luisi, Antonio Buonerba, Antonio Carlos Marino, Assunta Mazza d’Angelo, Edgard Bueno, Giovanni Bruno, Helena Zamperetti Morici, José Alencar, Marco Renzetti, Massimo Ferrari, Rina de Rossi, Sauro Scarabotta, Patrick Catapano, Pier Paolo Picchi, Salvatore Loi e Silvia Percussi.

Devo agradecimentos especiais a Gerardo Landulfo, que tem a habilidade de transformar almoços e jantares em deliciosas viagens pela Itália. Suas “aulas” de cozinha tradicional italiana foram fundamentais.

Aos companheiros do grupo “Poderosos do Italiano”: Bruna, Day, Denise, Fábila, Jana, Maró, Michele, Nica, Quezea, Adalberto e Tati, pelas experiências compartilhadas e descontração – os congressos tiveram outros sabores com vocês.

A todos os meus amigos que aguentaram firme o tema monotemático dos nossos encontros: comida italiana.

À minha família, especialmente à Cristina Castanho, talentosa designer, responsável pelo toque de arte deste trabalho.

À minha mãe, pela compreensão nos momentos de ausência e voz acalentadora nas horas de angústia.

Sou especialmente grata a Ricardo Castanho, meu amor e companheiro de vida, pela leitura crítica e mergulho neste trabalho. Sem o seu apoio e incentivo, eu não teria chegado aonde cheguei.

“Dize-me o que comes e te direi quem és.”
(Jean Anthelme Brillat-Savarin)

SUMÁRIO

ÍNDICE	ix
RESUMO	x
ABSTRACT	xi
RIASSUNTO	xii
INTRODUÇÃO	1
CAPÍTULO 1: O QUE É A COZINHA ITALIANA EM SÃO PAULO?	10
1.1 A força dos imigrantes	13
1.2 Cantina, um termo ‘ <i>da canto</i> ’ da cozinha	14
1.3 Cantina, um restaurante típico paulistano	16
1.4 Pizza e uma fatia da história nas mesas paulistanas	18
1.5 Os restaurantes italianos em São Paulo	19
1.6 Conceitos à mesa	21
CAPÍTULO 2: FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA	26
2.1 O ponto de partida	26
2.2 Língua	27
2.2.1 Linguagem especializada	28
2.2.2 Os italianismos na prática gastronômica	29
2.2.3 Os estrangeirismos e a adaptação das palavras	30
2.2.4 O regionalismo no território da cozinha	32
2.3 História e cultura	33
2.3.1 Pellegrino Artusi e sua arte de comer bem	33
2.3.2 A influência da geografia no gosto de Artusi	33
2.3.3 A cozinha do território por Montanari	37
CAPÍTULO 3: METODOLOGIA	39
3.1 Cardápio – a criatura e o seu criador	39
3.2 Beber na fonte	40
3.3 A depuração do <i>corpus</i>	41
3.4 A construção do <i>corpus</i>	42
3.4.1 A força da voz	43
3.4.2 A seleção dos restaurantes e de seus representantes	44
3.4.3 O roteiro das entrevistas	49
3.5 A construção dos depoimentos	50
3.5.1 A identidade do entrevistado	51

3.5.2 A identidade do restaurante	53
3.6 Experiências à mesa em dez regiões italianas.....	58
3.6.1 Primeira viagem	58
3.6.2 Segunda viagem	61
CAPÍTULO 4: OS DEPOIMENTOS – COMIDA ITALIANA NA PONTA DA LÍNGUA	65
4.1 Um pioneiro das cantinas.....	66
4.2 O pizzaiolo que criou o polpettone	72
4.3 Um napolitano à romanesca.....	80
4.4 Um típico romano	86
4.5 A reinvenção do clássico	92
4.6 Tradição com pitadas de criatividade	96
4.7 Da água para o vinho	104
4.8 Autoridade à mesa.....	113
4.9 ANÁLISE	117
4.9.1 Comer à italiana	119
4.9.2 Os cardápios das cantinas e suas variáveis	119
4.9.3 O gosto da geografia no prato.....	124
4.9.4 O tradicional e o autoral no prato	126
CONSIDERAÇÕES FINAIS	132
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	135
APÊNDICE A: ROTEIRO DE ENTREVISTA 1	138
APÊNDICE B: ROTEIRO DE ENTREVISTA 2.....	139
APÊNDICE C: ENTREVISTA COM ANGELO LUISI.....	140
APÊNDICE D: ENTREVISTA COM ANTONIO BUONERBA.....	145
APÊNDICE E: ENTREVISTA COM GIOVANNI BRUNO	146
APÊNDICE F: ENTREVISTA COM MARCO RENZETTI.....	148
APÊNDICE G: ENTREVISTA COM SALVATORE LOI.....	150
APÊNDICE H: ENTREVISTA COM SAURO SCARABOTTA.....	152
APÊNDICE I: ENTREVISTA COM SILVIA PERCUSSI.....	154

ÍNDICE

Figura 1 Modelo de ficha de entrevistado nascido na Itália.	51
Figura 2 Modelo de ficha de entrevistado nascido no Brasil.....	52
Figura 3 Modelo de ficha inserida no final de cada depoimento	54
Figura 4 A fachada da <i>Capuano</i> : no atual endereço desde 1963 (foto: <i>Silvana Azevedo</i>).	68
Figura 5 O salão da cantina: decoração simples e vista para a cozinha (foto: <i>Silvana Azevedo</i>).	69
Figura 6 O <i>polpettone</i> do Jardim de Napoli: diferente da receita italiana (foto: <i>Silvana Azevedo</i>).	76
Figura 7 Fachada do restaurante evidencia a especialidade da cozinha (foto: <i>Silvana Azevedo</i>).	77
Figura 8 Antonio Buonerba e o veículo adaptado para a entrega do <i>polpettone</i> no sistema de <i>delivery</i> (foto: <i>Silvana Azevedo</i>).	78
Figura 9 Antonio Buonerba, aos 76 anos, no Boteco do Tônico, local onde concedeu o depoimento, recebe os amigos e administra os negócios (foto: <i>Silvana Azevedo</i>).	79
Figura 10 Capelete à romanesca do restaurante <i>Il Sogno di Anarello</i> (foto: <i>Silvana Azevedo</i>).	83
Figura 11 Giovanni Bruno e o seu café curtido de coador (fotos: <i>Silvana Azevedo</i>).	85
Figura 12 O <i>tonnarelli cacio e pepe</i> servido na <i>Osteria del Pettiroso</i> (foto: <i>Silvana Azevedo</i>).	89
Figura 13 O preparo <i>all'amatriciana</i> : com <i>guanciale</i> curado no restaurante (foto: <i>Silvana Azevedo</i>).	90
Figura 14 Ossobuco com <i>cannolo</i> no lugar do osso: criação do <i>chef</i> (foto: <i>Divulgação</i>).	94
Figura 15 'Friccò di frango com massa': prato para quem tem pressa (foto: <i>Mauro Holanda</i>).	98
Figura 16 'Ravioloni da dona marisa' (à esquerda) e 'raviolo de abóbora ao contrário' (fotos: <i>Mauro Holanda</i>).	99
Figura 17 Bisteca fiorentina com massa caseira (foto: <i>Mauro Holanda</i>).	101
Figura 18 A adega de vinhos no subsolo do restaurante também guarda as peças até elas alcançarem o tempo de cura (foto: <i>Silvana Azevedo</i>).	103
Figura 19 Fachada do primeiro endereço da Vinheria Percussi (foto: <i>Divulgação</i>).	106
Figura 20 Luciano (<i>sentado</i>), Silvia e Lamberto Percussi, donos do restaurante (foto: <i>Divulgação</i>).	107
Figura 21 Receitas lígures: pansotti (à esquerda), terrine (centro) e baciocca (fotos: <i>Divulgação</i>).	108
Figura 22 <i>Trofie</i> ao <i>pesto</i> elaborado por Silvia Percussi (foto: <i>Divulgação</i>)	110
Figura 23 O bar na entrada do salão: convite para unir vinho e comida (foto: <i>Silvana Azevedo</i>).	112
Figura 24 Os dois tipos de <i>fusilli</i> : em forma de parafuso e modelado à mão (foto 1 (à esquerda): <i>Bigstock</i> ; foto 2: <i>Silvana Azevedo</i>)	120

RESUMO

AZEVEDO, Silvana. **O léxico da cozinha italiana em São Paulo: Autenticidade e adaptação nos restaurantes paulistanos**. 2016. 160 f. Dissertação (Mestrado em Letras)— Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2016.

Nos últimos anos, a gastronomia italiana presente em São Paulo sofreu grandes transformações. *Chefs* com experiência internacional assumiram cozinhas típicas da cidade e passaram a propor uma culinária mais vinculada às regiões italianas. Com o objetivo de pesquisar as escolhas lexicais que definem a linguagem da gastronomia italiana em seus vários segmentos, optamos por dar voz aos profissionais do setor. Para tanto, entrevistamos *chefs* de cozinha, proprietários de restaurantes e um representante da *Accademia Italiana della Cucina*, entidade que tem o compromisso de certificar os restaurantes que se dedicam à tradicional cozinha da Itália na cidade. Nesse processo, foram ouvidos dezessete personagens em 35 horas de entrevistas, com o intuito de verificar se a autenticidade ou adaptação de pratos e ingredientes se reflete nas escolhas lexicais. Por meio desses relatos, que envolveram trajetórias de vida e experiências à mesa, também registramos uma parte da história da gastronomia italiana em São Paulo – ponto de apoio para compreender melhor o atual cardápio dessa culinária na capital paulista. A partir do *corpus* reunido, oito personagens, representantes dos segmentos ‘cantinas’ e ‘restaurantes italianos’, tiveram seus perfis analisados para este trabalho. Os resultados evidenciam uma cozinha pautada, inicialmente, nos sabores do Sul da Itália, com um léxico adaptado e distorcido em decorrência da falta de uma correspondência entre produtos e cultura alimentar dos dois países. Podemos citar como exemplo o ‘filé à parmegiana’, receita sem paralelo na Itália. Mais recentemente, observa-se o empenho de vários profissionais no sentido de imprimir um pouco mais de rigor no tratamento do léxico presente nos cardápios, com respeito à língua italiana e à cultura regional gastronômica daquele país.

PALAVRAS-CHAVES: léxico; cozinha italiana; restaurante; cantina; São Paulo;

ABSTRACT

AZEVEDO, Silvana.

The lexicon of Italian cuisine in São Paulo: authenticity and adaptation in the state capital restaurants. 2016. 160 p. Dissertation (M.A.)—Faculty of Philosophy, Languages and Literature, and Human Sciences, University of São Paulo, São Paulo, 2016.

In recent years, Italian cuisine served in São Paulo has undergone major changes. Internationally experienced chefs took over typical restaurants in the city and began to propose a cuisine which is rooted in Italian regions. By giving voice to professionals in the area, the aim of this research is to investigate Italian cuisine lexicon in different areas. We then interviewed chefs, restaurant owners and a delegate of *Accademia Italiana della Cucina*, an academy which has the task of certifying the restaurants dedicated to traditional Italian cuisine in São Paulo. Seventeen interviews, totalizing 35 hours of recording, were carried so that we could verify if authenticity or adaptation of dishes and ingredients is reflected in lexical choices. Through these reports, involving life stories and experiences at the table, we also registered a part of the history of Italian cuisine in São Paulo – foothold to better understand the current menu of this cuisine in the state capital. From the corpus, eight members, representing *cantinas* and Italian restaurants, had their profiles analyzed for this work. Results show a cuisine in line with southern flavors of Italy, with an adapted and distorted lexicon due to the lack of correspondence between products and food culture in both countries. As an example, we mention *filé à parmegiana* [steak parmigiana], a recipe which is unknown in Italy. More recently, many professionals are committed to giving more attention to the lexicon on menus, aiming to respect Italian language and gastronomic regional culture.

KEYWORDS: lexicon; regional Italian cuisine; restaurant; *cantina*; São Paulo;

RIASSUNTO

AZEVEDO, Silvana. **Il lessico della cucina italiana a São Paulo: Autenticità e adattamento nei ristoranti paulistani**. 2016. 160 p. Dissertazione (Master in Lettere)— Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2016.

Negli ultimi anni, la gastronomia italiana presente a São Paulo ha subito grandi trasformazioni. *Chefs* con esperienza internazionale hanno assunto cucine tipiche della città e hanno cominciato a proporre una culinaria più legata alle regioni italiane. Con l'obiettivo di fare una ricerca riguardo alle scelte lessicali che definiscono il linguaggio della gastronomia italiana nei suoi vari segmenti, abbiamo scelto di dare voce ai professionisti del settore. Appunto per questo, abbiamo fatto delle interviste con i *chefs*, proprietari di ristoranti e anche un rappresentante dell'*Accademia Italiana della Cucina*, entità che ha l'impegno di certificare i ristoranti che si dedicano alla cucina tradizionale italiana nella città. In questo processo, sono stati ascoltati diciassette personaggi in 35 ore di deposizioni, con l'obiettivo di verificare se l'autenticità oppure l'adattamento dei piatti e degli ingredienti si rispecchia nelle scelte lessicali. Per mezzo di questi resoconti, che hanno coinvolto percorsi di vita e esperienze a tavola, abbiamo anche registrato una parte della storia della gastronomia italiana a São Paulo – punto di appoggio per comprendere meglio il menu attuale di questa culinaria nella capitale paulista. A partire dal *corpus* raccolto, otto personaggi, rappresentanti dei segmenti 'cantine' e 'ristoranti italiani', hanno avuto il loro profilo analizzato per l'esecuzione di questo lavoro. I risultati hanno evidenziato una cucina basata, all'inizio, nei sapori dell'Italia del Sud, con il lessico adattato e distorto per causa della mancanza di corrispondenza tra prodotti e cultura alimentare dei due paesi. Possiamo citare come esempio, il *filé a parmegiana*, ricetta senza parallelo in Italia. Più recentemente, si osserva l'impegno di vari professionisti nel senso di segnare un po' più di rigore nel trattamento del lessico presente nei menu, riguardo alla lingua e alla cultura regionale e gastronomica italiana.

PAROLE-CHIAVI: lessico; cucina italiana; ristorante; cantina; São Paulo;

INTRODUÇÃO

Na última década, o setor da gastronomia cresceu feito massa de pão na cidade de São Paulo. A capital conta com mais de 12.000 restaurantes, que representam mais de cinquenta tipos de cozinha.¹ Entre eles, a culinária italiana ganhou relevo. Só no ano de 2015, dez restaurantes centrados em comida italiana foram citados, logo após as respectivas inaugurações, por alguns dos mais importantes veículos de comunicação impressa e digital da cidade.² Também durante 2015, a título de comparação, o mesmo universo pesquisado registrou apenas uma notificação sobre a abertura de um restaurante de culinária japonesa, outro segmento de forte representação na capital paulista.

Além disso, nesse mesmo ano, dois acontecimentos na capital paulista trouxeram novos sabores da Itália e tornaram a língua e a cultura italianas mais presentes na cidade. Um deles foi a abertura do *Eataly*, complexo gastronômico com matriz em Turim e 28 filiais em seis países.³ A unidade paulistana comercializa cerca de 7.000 itens alimentícios, promove cursos de culinária italiana e reúne treze pontos de alimentação de especialidades típicas.

A Itália também entrou para o calendário da cidade de São Paulo com a *Settimana della Cucina Regionale Italiana*.⁴ O evento chegou à 4ª edição em 2015 com um feito inédito: trouxe, ao mesmo tempo, vinte *chefs* da Itália para cozinhareem 160 receitas das vinte regiões daquele país. No ano anterior, apenas nove *chefs* viajaram para São Paulo a fim de participar dessa iniciativa. Esse evento é promovido por Italia Trade Agency (ITA), Italian Culinary Institute for Foreigners (ICIF), Accademia Italiana della Cucina, Agenzia Nazionale del Turismo (ENIT), Istituto

¹ Dado do Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de São Paulo. Disponível em: http://www.sinhores-sp.com.br/dados_tecnicos.htm. Acesso em: 04 jan. 2016.

² Foram consultados durante o ano de 2015 a revista *Veja São Paulo*, os jornais *Folha de S. Paulo* e o *Estado de S. Paulo*, os sites *Gastrolândia* e *Paladar* e o blog *Comes e Bebes*.

³ Há quinze endereços na Itália, nove no Japão, dois nos Estados Unidos, um nos Emirados Árabes, um

² Foram consultados durante o ano de 2015 a revista *Veja São Paulo*, os jornais *Folha de S. Paulo* e o *Estado de S. Paulo*, os sites *Gastrolândia* e *Paladar* e o blog *Comes e Bebes*.

³ Há quinze endereços na Itália, nove no Japão, dois nos Estados Unidos, um nos Emirados Árabes, um na Turquia e um no Brasil.

⁴ O evento teve início em 2012, ano em que a *Settimana della Lingua Italiana nel Mondo* tinha como tema os territórios.

Italiano di Cultura (IIC) e Câmara de Comércio Ítalo-brasileira (Italcam), com apoio da Embaixada da Itália e Consulado Geral da Itália em São Paulo.

Outras iniciativas também procuraram trazer especialistas italianos. Em 2011 a revista *Prazeres da Mesa* promoveu um congresso em São Paulo com treze profissionais de renome em atuação na Itália. Massimo Bottura, da *Osteria Francescana*, em Módena, foi um deles. No mesmo ano, o jornal *Folha de S. Paulo* lançou a coleção *Cozinhas da Itália*, composta por vinte livros sobre a culinária regional.

Nesse contexto, nosso trabalho tem por objetivo geral pesquisar as escolhas lexicais na linguagem da gastronomia italiana da cidade de São Paulo, sobretudo a presença dos topônimos (Roma, Nápoles, Sicília, Calábria, Toscana, entre outros) e dos adjetivos gentílicos (romana, napolitana, siciliana, calabresa, toscana, entre outros). Como objetivos específicos, esta pesquisa visa a 1) verificar se a autenticidade ou adaptação de pratos e ingredientes se reflete nas escolhas lexicais (unidades lexicais autênticas ou adaptadas); e 2) reunir o registro da história da gastronomia italiana em São Paulo por meio de relatos de *chefs* e proprietários de restaurantes.

Como bem afirma Baccin (2003, p. 10), “A inserção dos italianismos no português falado na cidade de São Paulo não é restrita ao período de imigração, mas continua em expansão”. Se em um passado não muito distante lasanha, nhoque, pizza e filé à parmegiana eram as grandes referências de culinária italiana em São Paulo, hoje o vocabulário vai além. A participação de profissionais internacionais nas cozinhas paulistanas contribuiu para a inclusão de novas palavras⁵ na terminologia relacionada aos alimentos, tanto pela atual presença de ingredientes que não eram tão comuns nas gôndolas dos supermercados e nos cardápios (*pici*, *burrata*, *aceto balsamico*), quanto por receitas publicadas nos livros, citadas em reportagens e servidas nos restaurantes (*fonduta*, *mantecato*).

Em face desses acontecimentos, o mapa gastronômico da Itália ganhou contornos mais detalhados aos olhos dos paulistanos. O país passou a ser considerado com suas peculiaridades regionais, que ultrapassam os limites das remissões às

⁵ Apesar de considerarmos esta dissertação como integrante de pesquisas relativas ao estudo do léxico, não discutiremos nem utilizaremos a terminologia específica, distinguindo “palavra”, como unidade da língua comum; “termo”, como unidade do léxico especializado e unidade lexical.

localidades mais conhecidas, como, por exemplo, molho *à bolonhesa*, pizza *à napoletana* e risoto *à milanese*, que se referem, nessa ordem, aos topônimos Bolonha, Nápoles e Milão. Chegamos ao requinte de encontrar pistache de *Bronte*, *aceto* de *Modena* e açafrão de *L'Aquila*. Provenientes da Sicília, da Emília Romanha e de Abruzzo, respectivamente, esses ingredientes carregam consigo o selo DOP (Denominação de Origem Protegida), que simboliza a excelência do produto final.

Esse grau de detalhamento, que se desdobra na escolha lexical, abriu os olhos e aguçou o paladar da pesquisadora para o que, de fato, identifica a gastronomia regional italiana na cidade de São Paulo. Seria o ingrediente? Seria a receita? De acordo com Baccin (2003), a cozinha italiana no exterior é a somatória de diversas cozinhas regionais e tem se firmado como identidade, muitas vezes com aspectos antagônicos. Essa oposição de leituras ocorre em São Paulo, onde a comida servida nas cantinas representa a cozinha italiana para muitos paulistanos. Trata-se, contudo, de uma opinião que não encontra eco na voz dos italianos recém-chegados à capital paulista e de alguns profissionais do segmento gastronômico. Espejo (1996, p. 25), por exemplo, entende que a cozinha das cantinas pode ser considerada uma cozinha paulistana por ter transformado substancialmente a culinária proveniente da Itália e por apresentar um cardápio com a língua italiana desfigurada.

De fato, a terminologia alimentar italiana em São Paulo inclui unidades lexicais que não encontram par na língua oficial daquele país.⁶ Essa questão fica ainda mais evidente quando comparamos os perfis dos estabelecimentos típicos italianos no país de origem com os que se dedicam à mesma gastronomia na cidade de São Paulo. As próprias cantinas já citadas nos servem de exemplo. Na Itália, o termo está associado ao local de conservação de vinhos ou a um espaço de consumo e venda dessa bebida, e não a um tipo de restaurante, como ocorre na capital paulista.

Baccin (2003, p. 11) afirma que “A língua reflete a mudança da sociedade, sua busca do novo, admiração por ele, adaptação e eventual rejeição a ele.” Notamos, portanto, que a grande variedade de produtos acessíveis ao público em geral, a presença de receitas até pouco tempo atrás desconhecidas pela maioria da população paulistana e as características⁷ definidoras dos restaurantes italianos que se instalaram na cidade de São Paulo revelam uma gastronomia em pleno desenvolvimento, cujas

⁶ Cf. seção 4.9.

⁷ Cf. seção 4.9.

hesitações lexicográficas confirmam esse momento de desenvolvimento e de escolhas.

Vejamos, como exemplo, a crítica publicada no site *Gastrolândia*⁸ sobre o restaurante *Più*:

(...) a casa dedica-se à **clássica** cozinha italiana, com direito a alguns toques criativos, caso da salada caprese *Più*. Montada com creme de ***burrata***, mussarelinha empanada e frita, tomate defumado, tomate confitado, pó de tomate, cristais de azeitona, sorvete de azeite e manjerição e ***caviaroli***⁹ (R\$ 30,00), esferificação de azeite. As sugestões (...) podem incluir polenta ***caccio e pepe***, (...), ótimo *spaghetti alla chitarra* verde à bolonhesa (...). Entre os principais, recomendo as massas acompanhadas por molhos de carne (...) ***Picci com tiras de mignon de cordeiro, cogumelos paris e espinafre*** (...). [grifos nossos]

O mesmo restaurante foi definido no jornal *O Estado de S. Paulo* da seguinte maneira: “A ideia é oferecer cozinha italiana **contemporânea** e o forte do cardápio são as massas feitas diariamente, com uma mistura de semolina italiana e farinha brasileira, como o ***fagotini*** de agrião (...).”¹⁰ [grifos nossos]

Em uma análise superficial dos dois textos, a título de introdução, observamos que o mesmo estabelecimento recebeu definições distintas. Enquanto um jornalista definiu o estilo de cozinha como “clássica com alguns toques criativos”, o segundo jornalista elegeu o adjetivo “contemporânea” para classificar o tipo de comida servida. Portanto, a escolha dos adjetivos ‘clássico’ e ‘contemporâneo’ para um mesmo estabelecimento revela a dificuldade da imprensa especializada em compreender o que define uma ‘cozinha italiana clássica’ e o que a distingue de uma ‘cozinha italiana contemporânea’.

O uso do adjetivo ‘clássica’ para definir a cozinha praticada em um restaurante remete a um menu que respeita receitas e ingredientes considerados tradicionais. Em

⁸ Um dos maiores sites de gastronomia do Brasil, com 23 milhões de visitantes ao mês, de acordo com informações divulgadas no portal. A crítica do restaurante italiano *Più* está disponível em: <http://gastrolandia.com.br/aonde-ir/restaurantes/piu-italiano-aumenta-a-oferta-de-bons-restaurantes-no-baixo-pinheiros/>. Acesso em: 12 dez. 2015.

⁹ Desenvolvido por uma empresa espanhola, *caviaroli* é um produto que consiste em esferas de azeites aromatizados.

¹⁰ Jornal *O Estado de S. Paulo* – caderno *Paladar* – 17 de junho de 2015. Conteúdo disponível em <http://blogs.estadao.com.br/paladar/piu-casa-nova-no-baixo-pinheiros/> Acesso em 10 de jan. 2016.

uma salada que leva o termo *caprese*, por exemplo, espera-se encontrar uma composição simples e fresca de muçarela de búfala, tomate e manjeriço, temperada com azeite, sal e pimenta.¹¹ O adjetivo “contemporâneo”, por sua vez, permite inovações que podem ser refletidas nas escolhas lexicais. No caso do restaurante citado, isso ocorre, por exemplo, na polenta *cacio* e *pepe*. Ao contrário dessa versão adaptada, a mistura romana de queijo e pimenta é servida, tradicionalmente, com massa seca longa.

No que tange à grafia, equívocos também foram notados, se considerarmos a norma da língua italiana ou a adaptação ao português do Brasil. Chama-se desvio disfórico a adaptação de um termo em decorrência do desconhecimento das regras do sistema ou das normas de uma língua por parte do falante.¹² Os exemplos acima nos remetem a Baccin (2003, p. 198), quando chama de desvios – de expressão ou de conteúdo – as mudanças que são fruto de hipercorreção, como o equivocado uso de consoantes duplas.

No primeiro exemplo identificamos os seguintes desvios disfóricos: *caccio* e *picci*. As duas palavras foram escritas com duplo ‘c’, quando o correto, em ambos os casos, é a consoante simples. Ou seja: *cacio* (equivalente a queijo, termo usado, sobretudo, na Toscana (GOTTI, 2011)) e *pici* (massa longa semelhante ao espaguete, porém mais grossa). No segundo texto, observamos o seguinte desvio disfórico: *fagotini* (massa recheada em forma de um quadrado ou de uma trouxinha), com apenas um ‘t’, sendo que a forma correta é *fagottini*, com a consoante dobrada.

As escolhas lexicais nos artigos jornalísticos evidenciam o momento de grande visibilidade que a gastronomia italiana vive. Notamos que os termos são tratados com certa dose de ‘intimidade’ pelos seus autores, uma vez que não trazem explicações para palavras italianas como *burrata* (tipo de queijo cremoso) e *chitarra* (utensílio para cortar massas em tiras similares às do espaguete). Nesse sentido, Baccin (2003) alerta para uma prática hoje recorrente nos jornais, nas revistas e na publicidade: fazer uso de expressões e palavras italianas que ainda não entraram para o vocabulário ativo dos paulistanos.

¹¹ Cf. Gotti (2011).

¹² Para mais detalhes sobre desvios, ver Baccin (2003).

Esse notório espaço que a gastronomia italiana tem conquistado na imprensa e na vida dos paulistanos também pode ser observado nos livros de receitas e publicações, como a *Coleção Cozinhas da Itália*, lançada em 2011 pelo jornal *Folha de S. Paulo*, com vinte livros que trazem informações sobre as vinte regiões italianas, seus ingredientes mais simbólicos e os pratos típicos. Em 2015, as estantes brasileiras ganharam outro título relevante: *Enciclopédia da Gastronomia Italiana*, da Editora Senac, com 466 páginas e uma seleção de 250 receitas regionais. Trata-se de uma obra da autora italiana Mia Mangolini, traduzida do francês para o português.

Ainda assim, faltam referências bibliográficas com maior abrangência, problema que não se restringe à culinária italiana. Conforme analisa Rebecchi (2015), embora a gastronomia esteja em foco como jamais esteve, os dicionários de língua geral e as poucas obras terminográficas de culinária geral em português não abarcam grande parte dos termos da típica cozinha brasileira. No que tange à gastronomia italiana, a lacuna também é grande. Porém, como tema de pesquisa acadêmica desse gênero, a área se fortalece com Baccin (2003), tese que analisa a terminologia alimentar italiana na cidade de São Paulo e na qual se baseia este mestrado.

Com o intuito de dar continuidade ao que nossa orientadora, a professora Paola Baccin, começou, este trabalho analisa como se forma e se desenvolve a noção de regionalismo italiano na culinária praticada na cidade de São Paulo. No entanto, diferentemente da tese de doutorado mencionada, que buscou em textos publicados em jornais e revistas de grande circulação uma parte do *corpus* de análise, optamos por construir o *corpus* deste trabalho com base em entrevistas feitas com *chefs* de cozinha, donos de restaurantes e um representante da *Accademia Italiana della Cucina*.¹³

É oportuno esclarecer que a experiência profissional da pesquisadora se dá na área da Comunicação Social, mais especificamente em jornalismo gastronômico. Por isso, consideramos importante expor as razões que levaram para a área de Letras este estudo da culinária italiana, apoiado nas escolhas lexicais de profissionais da cozinha em atuação na cidade de São Paulo.

¹³ Instituição fundada em Milão em 1953, que tem o compromisso de proteger as tradições da cozinha italiana.

Uma breve explanação sobre as mudanças de rumo da pesquisadora

Formada em Jornalismo e Rádio e TV, atuo há pouco mais de vinte anos na grande imprensa de São Paulo. Por mais que a lógica sugerisse uma especialização acadêmica dentro do programa de pós-graduação em Comunicações e Artes, aprendi, na prática, que os melhores jornalistas econômicos são aqueles especializados em economia, os políticos, em política, e assim por diante. Portanto, a mim, na qualidade de jornalista gastronômica, apreciadora da cozinha italiana e ciente da representatividade dessa culinária em São Paulo, não restavam dúvidas de que precisaria estudar a língua e aprofundar os conhecimentos sobre os aspectos culturais da Itália. Assim, iniciei os estudos do idioma com um professor particular em 2008. Em 2011, fui uma das coordenadoras e editoras da coleção *Cozinhas da Itália*, veiculada pelo jornal *Folha de S. Paulo*. Nessa tarefa, percebi o quão desconhecidas eram para mim, uma profissional da área, algumas regiões italianas em termos culinários, impressão que se confirmou quando, no mesmo ano, viajei¹⁴ para a Itália pela primeira vez.

Ciente do trabalho de doutorado da professora Paola Baccin, intitulada *Terminologia alimentar italiana e a influenciada pelo italiano na cidade de São Paulo: um modelo de glossário* e defendida em 2003, sob a orientação da professora Ieda Maria Alves, e da sua disciplina *Presença da Língua Italiana na Cultura e na Terminologia Gastronômica Brasileira: Análise e um Modelo de Glossário*, que enfoca a língua italiana na terminologia gastronômica brasileira, procurei o programa de pós-graduação em Língua, Literatura e Cultura Italianas da Universidade de São Paulo, e fui aceita como aluna especial em 2012.

Os ensinamentos da professora confirmaram a importância dos estudos linguísticos para a definição de termos e elaboração de verbetes, muito recorrentes no jornalismo. Também pude identificar com clareza os problemas relacionados aos (poucos) dicionários de especialidades gastronômicas – ferramentas utilizadas no meio jornalístico, porém elaboradas, em sua maioria, sem padronização, com definições equivocadas e até mesmo erros ortográficos nos reduzidos termos italianos.

¹⁴ Cf. seção 3.6.

Culinária italiana: tema para estudos culturais ou linguísticos?

O que identifica a culinária italiana em São Paulo? O prato ou a palavra? Ao imaginarmos um belo prato *alla parmigiana*, no qual o molho sai borbulhante do forno com o queijo dourado na superfície, o extralinguístico pode sugerir a resposta correta. Porém, o léxico também é responsável por despertar essas sensações. Ao escolhermos a locução *alla parmigiana*, levamos o nosso interlocutor à origem do prato, Parma, na região da Emília Romanha. Dessa maneira, optamos por estudar a cultura gastronômica por meio da língua.

A minha profissão também permitiu que eu ouvisse os atores da cena gastronômica italiana em São Paulo, os *chefs* e os donos de restaurantes. Para responder à pergunta que move esta pesquisa – Como as referências regionais da Itália são inseridas na terminologia gastronômica nos cardápios da capital? –, decidimos dar voz a profissionais do setor. Entrevistamos nove *chefs* de cozinha e oito proprietários de restaurantes e indagamos as razões das suas escolhas, a fim de compreender o cardápio italiano que se formou na cidade e as escolhas lexicais que o caracterizam.

Para tanto, apoiamo-nos em cinco etapas de pesquisa: (1) levantamento dos restaurantes que trabalham exclusivamente com a culinária italiana na cidade de São Paulo; (2) seleção de representantes dos diferentes segmentos do ramo (cantina, tratoria, *osteria* e restaurante), todos com papel relevante na área da restauração paulistana; (3) entrevista com esses personagens; (4) listagem dos pratos mais citados nas entrevistas, com a finalidade de verificar a influência dos regionalismos italianos na cozinha praticada em São Paulo; e (5) análise para verificar se houve adaptações de receitas e de léxico, e cotejo com a tradição culinária da Itália.

Esta dissertação está organizada da seguinte forma:

O CAPÍTULO 1 é dedicado à presença da cozinha italiana na cidade de São Paulo, como chegou à capital paulista pelas mãos dos imigrantes, conquistou o seu espaço nas mesas paulistanas e transformou a culinária local.

O CAPÍTULO 2 trata da fundamentação teórica. Esta pesquisa tem como base o estudo dos termos da gastronomia italiana presentes no léxico da língua portuguesa, de Baccin (2003). Nesse capítulo, além da área da terminologia, abordamos os

aspectos culturais e históricos que influenciaram o regionalismo gastronômico italiano.

A metodologia está relatada no CAPÍTULO 3. Nele, apresentamos os caminhos percorridos até chegar ao *corpus* desta pesquisa, bem como a maneira como foram construídos os depoimentos.

O CAPÍTULO 4 traz uma seleção dos relatos, que acreditamos ser o recorte mais significativo para a análise dos dados. Entre as dezessete entrevistas coletadas, oito foram trabalhadas detalhadamente. Primeiramente buscamos as histórias de vida desses personagens e os motivos que os levaram à cozinha profissional. A partir do resgate de suas memórias, instigamos os entrevistados a exporem seus gostos à mesa e suas opiniões a respeito das preferências do paulistano. Dessa forma, identificamos as unidades lexicais mais simbólicas e representativas para cada um dos entrevistados e, na medida do possível, cotejamos com seus pares na Itália.

Em CONSIDERAÇÕES FINAIS, avaliamos a metodologia utilizada, discutimos o resultado da análise e também tratamos das perspectivas futuras.

Por fim, apresentamos as REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS e encerramos com os APÊNDICES dos roteiros das entrevistas e dos principais trechos das transcrições dos depoimentos.

CAPÍTULO 1: O QUE É A COZINHA ITALIANA EM SÃO PAULO?

Para compreendermos as escolhas lexicais dos cardápios, menus e das próprias denominações dos restaurantes precisamos conhecer a história da cozinha italiana em São Paulo.

Se olharmos para o passado da gastronomia da capital paulista, nos deparamos com estabelecimentos como *Fasano*¹⁵ e *Massimo*,¹⁶ que estão entre os mais simbólicos da alta cozinha italiana na cidade. O que aparece com menos evidência nos registros históricos, porém, é o fato de que as duas marcas, fundadas por imigrantes italianos, não nasceram como autênticos restaurantes italianos.

A estreia da família do milanês Vittorio Fasano no ramo da culinária paulistana se deu em 1902 com a *Brasserie Paulista*, confeitaria que marcou época no centro da cidade, na Praça Antonio Prado. A partir de 1948, o nome italiano do clã passou a estampar as fachadas com a abertura do *Fasano*, na Avenida Vieira de Carvalho. Porém, as atrações do cardápio eram coquetel de camarão, peru à califórnia, estrogonofe, filé à cubana, filé ao *bisque* de mel, camarão à termidor, *foie gras* e caviar. Na década de 1950, o eixo gastronômico mais comentado da cidade se deslocou para a Avenida Paulista e o *Fasano* abriu as portas no Conjunto Nacional, onde, “na hora do almoço, as vedetes eram as coxinhas de frango” (BRANDÃO, 2013, p. 54).

Nesse período, os empreendimentos da família Fasano enfrentavam a concorrência de estabelecimentos da mesma estirpe. Entre eles, *A Cabana*, churrascaria do calabrês Felici Ferrari e de sua esposa piemontesa Maria, inaugurado em 1954, na Avenida Rio Branco. Nesse restaurante, que antecedeu o luxuoso *Massimo*, o cardápio listava grelhados no carvão, pratos da cozinha brasileira, como o arroz de carreteiro, e receitas de nome francês, a exemplo do *panaché*¹⁷ de legumes. De acordo com o piemontês Massimo Ferrari, um dos filhos do casal, preparavam-se

¹⁵ O Fasano, hoje instalado dentro do hotel de mesmo nome, no bairro do Jardim Paulista, figura na lista dos restaurantes mais luxuosos e caros de São Paulo. Dirigido por Rogério Fasano, é reconhecido por grande parte da imprensa especializada como a melhor casa de comida italiana da capital.

¹⁶ Funcionou na Alameda Santos, nos Jardins, entre 1976 e 2013. Durante todo esse período, sempre constou na lista dos restaurantes italianos mais premiados de São Paulo. Era administrado pelos irmãos Massimo e Venanzio Ferrari.

¹⁷ Refogado de legumes.

poucos pratos italianos no *A Cabana* e o uso de termos da cozinha francesa era comum nos restaurantes da época.

A ironia do escritor Monteiro Lobato corrobora essa afirmação: “A cultura refinou-nos. (...) Adquirimos tanto *goût*¹⁸ que, por instinto, o nosso organismo, num *dîner*¹⁹ elegante, repeliria com *vomissements incoercibles*²⁰ um *plat*²¹ nomeado à portuguesa (...). Come-se o que é de bom-tom comer” (CAMARGOS; SACCHETTA, 2008, p. 16). Nesse aspecto, o nacionalista chamava a atenção para o afrancesamento exagerado que tomava conta dos cardápios da cidade e da carga simbólica que o uso do léxico francês refletia na escolha de um prato, em detrimento do gosto.

Isso também podia ser notado em outras casas importantes da época. *Filé-mignon boîte* e *crêpe suzette*,²² por exemplo, integravam o cardápio (ou melhor, o *menu*) do *Don Fabrizio*,²³ restaurante da família toscana Tatini, que alcançou fama em São Paulo com receitas finalizadas em fogareiros de prata, na frente do cliente. A título de curiosidade, o *filé* citado no início do parágrafo consiste em uma fatia de carne bovina dourada na manteiga com alecrim e mostarda, flambada no conhaque. É atribuído ao fundador Mario Tatini a divulgação de pratos como o *estrogonofe*, assim como a reinvenção de receitas inspiradas em clássicos como o *marisco à bourguignonne*²⁴ e o *escalope à don*. No livro *A receita de Mario Tatini*, uma biografia desse imigrante, a autora relata:

Até então, o paladar nacional não se coadunava com os escargots. Para criar um hábito alimentar, Mario começou a preparar *mariscos à bourguignonne*. [...] O *escalope à don* foi derivado do *saltimbocca*. A diferença é que o tradicional leva sálvia, presunto e apenas vinho branco. Passou a ser preparado com vinho tinto e alguns outros temperos, além de um pouco de molho inglês, sal, pimenta. A versão é mais pedida que o original – este, mais leve e menos temperado, é menos saboroso. (BARRETO, 2004, p. 145-146)

¹⁸ Gosto.

¹⁹ Jantar.

²⁰ Incontroláveis vômitos.

²¹ Prato.

²² Doce francês que consiste em panqueca preparada na manteiga e flambada com licor Grand Marnier (à base de laranja).

²³ O restaurante funcionou em São Paulo, entre 1958 e 1982, sob a administração da família Tatini.

²⁴ Receita francesa de molho à base de vinho tinto seco, bacon e cebola-roxa.

A presença da língua francesa nos cardápios poderia ser atribuída ao grande fascínio que o país europeu provocava na elite brasileira no início do século XX, sobretudo no que diz respeito à culinária. O primeiro restaurante do mundo foi aberto em Paris, em 1766 (SPANG, 2003), o termo gastronomia foi definido no ano de 1825 pelo francês Brillat-Savarin²⁵ (FLANDRIN; MONTANARI, 2015) e a sistematização do serviço *à la carte* é criação de Auguste Escoffier,²⁶ nascido na França em 1846 e considerado o ‘rei dos *chefs*’ (VINES, 2012). Ou seja, a França era referência no setor gastronômico e qualquer alusão ao país conferia mais valor ao produto.

Tal contexto justifica a fala de Aurélio Guzzoni, filho de Fabrizio Guzzoni, fundador do *Ca’d’oro*,²⁷ um dos restaurantes italianos mais famosos de São Paulo: “Não tinham bons restaurantes italianos, meu pai introduziu uma cozinha do Norte, com influência francesa, com risotos, caças (aves) e cozido. [...] as cantinas, dizia meu pai, eram para glutões.” (COLLAÇO, 2009, p. 113).

O léxico francês denotava luxo e alçava a simples cozinha do Norte da Itália ao *status* de alta gastronomia. Assim foram surgindo na cidade restaurantes que associavam técnicas e/ou ingredientes da gastronomia francesa às receitas italianas. No jargão do jornalismo especializado, essa mescla ganhou o rótulo de cozinha franco-italiana.

Um dos principais representantes desse conceito é o *La Tambouille*. Inaugurado em 1971 pelo italiano Giancarlo Bolla²⁸ natural de Sanremo, Ligúria, o estabelecimento, instalado na Avenida 9 de Julho, evidencia algumas características dessa fase, a começar pelo nome. Palavra da gíria francesa, *tambouille* poderia ser traduzida para o português como gororoba. Ao contrário do que o significado popular da palavra sugere,²⁹ o restaurante está entre os mais caros e requintados da cidade e até hoje mescla receitas das culinárias francesa e italiana.

²⁵ Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826), autor de *A fisiologia do gosto*, “obra que tem o sentido de estabelecer as bases teóricas da gastronomia, a fim de que possa se colocar entre as ciências” (DÓRIA, 2006, p. 70).

²⁶ Auguste Escoffier (1846-1935), “artífice da cozinha das grandes redes de hotéis [francesas] surgidas no final do século XIX e começo do XX.” (DÓRIA, 2006, p. 87).

²⁷ O restaurante funcionou entre 1953 e 2009, no hotel de luxo de mesmo nome.

²⁸ Morto em setembro de 2014. O restaurante continua em funcionamento sob a administração de sua filha, Carla Bolla.

²⁹ Comida malfeita e/ou de má qualidade; qualquer comida. Disponível em: <http://www.aulete.com.br/gororoba>. Acesso em: 10 jan. 2016.

Esses são apenas alguns exemplos que visam restituir, por meio dos relatos das famílias oriundas da Itália, a memória de um passado recente da história da cozinha italiana em São Paulo. A pergunta que se coloca é: por que os restaurantes nascidos e conduzidos por italianos e dedicados à alta sociedade de São Paulo não nasceram italianos? Os proprietários não queriam que fossem confundidos com as cantinas? Havia vergonha da italianidade? Ao considerar a trajetória desses estabelecimentos e seus fundadores, podemos concluir que a culinária italiana na cidade foi inserida aos hábitos alimentares da população paulistana de forma paulatina e impulsionada por diferentes momentos da história dos dois países.

A seguir, discorreremos sobre alguns aspectos ligados à formação da culinária italiana em São Paulo.

1.1 A força dos imigrantes

Nas introduções deste trabalho e deste capítulo foi apresentada uma breve noção do espaço que a Itália ocupa dentro do mapa gastronômico paulistano. Para entendermos essa relação, julgamos importante trazer algumas informações sobre as levadas de imigrantes italianos que chegaram ao Brasil a partir da segunda metade do século XIX, responsáveis pela construção e difusão de um receituário até então exótico por aqui.

Entre 1870 e 1970, cerca de um milhão e meio³⁰ de italianos chegaram ao Brasil. Desse total, 70%³¹ permaneceram em São Paulo. Imigrantes do Norte da Itália geralmente procuravam a zona rural do Estado. Os originários do Sul, em sua maioria, preferiam atividades urbanas. Isso explica a presença maciça de italianos meridionais em bairros como o Bixiga, o Brás e a Mooca, habitados especialmente por imigrantes da Calábria e da Campânia (TRENTO, 1989). Dessa mistura de influências locais e estrangeiras surgiu a matriz da cozinha italiana apresentada aos brasileiros, que se expressou nas primeiras instituições genuinamente paulistanas de restauração: as cantinas (DÓRIA, 2006).

³⁰ Cf. Bertonha (2010, p. 88).

³¹ Cf. Granato (2011, p. 236).

1.2 Cantina, um termo ‘da canto’ da cozinha

A discussão sobre a presença dos regionalismos e o que identifica a cozinha italiana em São Paulo impulsionou esta pesquisa desde o início. E falar dessa culinária no contexto paulistano consiste em abordar termos que assumiram um significado próprio na cidade. Entre os mais antigos e recorrentes, citados pelas mais variadas fontes de pesquisa (entrevistados, livros, reportagens, artigos e teses), encontra-se ‘cantina’. Por se tratar de palavra dicionarizada também na língua portuguesa, pesquisamos como a entrada ‘cantina’ é definida em materiais lexicográficos nacionais para, só então, elaborar nossa própria definição. A seguir, apresentamos algumas definições encontradas:

cantina (1858) **1** nas pequenas aldeias, estabelecimentos de comercialização de bebidas **2** *p.ext.* local destinado à venda de alimentos e bebidas em escolas, quartéis, hospitais etc. **3.** *p.ext.* local que vende comida menos sofisticada a pessoas de baixa condição econômica. **3.1** *B* restaurante simples (ger. de comida italiana) **4** *RS* estabelecimento que fabrica vinho **5** *RS* loja que comercializa vinho **6** *MAR* local de venda de artigos pessoais, cigarros etc. ao pessoal da marinha, a bordo ou em terra ETIM it. *cantina* ‘local, enterrado ou semienterrado, usado para a conservação de vinhos ou de alimentos; lugar onde se vende vinho’ (HOUAISS, 2009, p. 390)

cantina

can.ti.na

sf. (ital cantina) **1** Lugar onde se fornecem comidas e bebidas aos indivíduos da mesma empresa, estabelecimento, fábrica, quartel etc. **2** Frasqueira. **3** Instituição de beneficência que fornece refeição e auxílios a crianças pobres. **4** **Reg** (São Paulo) Restaurante especializado em pratos italianos. **5** **Reg** (Rio Grande do Sul) Estabelecimento vinícola. (MICHAELIS ONLINE)³²

cantina

sf. (can.ti.na) **1.** Lanchonete instalada em escolas, quartéis etc. **2.** Restaurante rústico, ger. de cozinha italiana. **3.** *P.ext.* Local em que se vendem ou preparam comidas e bebidas quentes. **4.** *Mar.G.* Loja de artigo de uso pessoal para marinheiros. **5.** *RS* Loja de vinhos. [F.: Do it. *cantina*.] (AULETE DIGITAL)³³

³² Disponível em: <http://michaelis.uol.com.br/moderno/portugues/index.php?lingua=portugues-portugues&palavra=cantina>. Acesso em 10 jan. 2016.

³³ Disponível em: <http://www.aulete.com.br/cantina>. Acesso em: 10 jan. 2016.

Nas definições acima, podemos observar diferentes acepções de ‘cantina’, sendo que as mais recorrentes se referem a estabelecimentos que comercializam comidas e bebidas, fornecimento de refeições e auxílios a crianças pobres. Notamos, também, que o conceito varia um pouco com os regionalismos. Ao considerar nosso objetivo, dirigiremos nossa atenção para a acepção relacionada a São Paulo. Dito isso, de acordo com os dicionários consultados, poderíamos concluir que, para os paulistanos, ‘cantina’ frequentemente se refere a restaurante de cozinha italiana. Vale ressaltar que os adjetivos ‘rústico’ e ‘simples’ são usados para caracterizar esse tipo de estabelecimento. Baccin (2003) nos traz, ainda, outra interpretação possível no Brasil, sobretudo em São Paulo, que deriva de um uso específico da unidade lexical em Nápoles, onde cantinas (adegas) serviam refeições a preços módicos para trabalhadores e para famílias que não tinham condições financeiras de frequentar uma tratoria.³⁴

Essas definições ajudam a explicar, em parte, a razão que levou um grupo de italianos a manter seus negócios distantes do conceito e da imagem das cantinas estabelecidas na cidade de São Paulo. De qualquer forma, há outro motivo que também pode justificar essa negação.

Vejamos como alguns dicionários italianos definem a palavra ‘cantina’:

cantina s.f. **1** Local subterrâneo, fresco, usado para conservação de vinho ou de gêneros alimentícios | (*est.*) Pequeno lugar ou ambiente enterrado ou semi-enterrado de um edifício. **2** (*fig.*) Lugar úmido e escuro. **3** Conjunto de instalações para a preparação e conservação industrial do vinho | **C. sociale** onde os produtores associados trazem suas uvas. **4** Osteria. | ETIM it.³⁵ talvez por *canto*, no sentido de ‘lugar separado’.³⁶ (ZINGARELLI, 2008, p. 210)

³⁴ Para aprofundamento, cf. Baccin (2003, p. 132-141).

³⁵ No original, a etimologia está representada pela figura de uma pequena árvore.

³⁶ No original: **1** *Locale, interrato o seminterrato, fresco, adibito alla conservazione del vino o di derrate alimentari* | (*est.*) *Ripostiglio o stanza interrata o seminterrata, di un edificio*. **2** (*fig.*) *Luogo umido e oscuro*. **3** *Insieme dei locali per la preparazione e conservazione industriale del vino* | **C. sociale** *dove i produttori associati portano le loro uve*. **4** *Osterie*. ETIM *Forse da canto nel senso di ‘luogo appartato’*.

cantina É o lugar destinado à produção, à conservação e ao envelhecimento dos vinhos. [...] ^{37 38} (GOTTI, 2011, p. 216)

Os conceitos de ‘conservação’ e ‘produção’ evidenciam que na Itália a palavra ‘cantina’ está relacionada ao vinho e não tem vínculo direto com o comércio de produtos alimentícios. Exceção para a acepção 4, constante em Zingarelli (2008), que remete à *osteria*.³⁹ Esta, por sua vez, é a denominação italiana de estabelecimento com administração familiar, que propõe uma cozinha ligada às tradições locais, com serviço e ambiente informal e com preço inferior ao praticado nos restaurantes (GOTTI, 2011).⁴⁰

Ainda que considerássemos a possibilidade de transpor o significado de *osteria*, no conceito italiano da palavra, para ‘cantina’ à paulistana, esclarecemos que o termo *osteria* também já foi adotado na cidade e se propõe a replicar o modelo da Itália, como veremos mais adiante, na seção 1.6.

1.3 Cantina, um restaurante típico paulistano

Se em terras vinícolas italianas cantina remete a ambiente silencioso, de pouca luminosidade e cheiro intenso de uva fermentada, em solo paulistano a imagem que se forma é outra.

O vinho até pode ocupar lugar de destaque – geralmente em garrafas penduradas no teto, que enfeitam o salão ao lado de camisas de time de futebol e cachos de uva de plástico. Porém, o aroma dominante vem da cozinha, onde grandes panelas fervilham molho de tomate e os fornos assam frangos, cabritos e gratinam lasanhas. Ou seja, esse tipo de cantina, com ambiente estereotipado, é um modelo paulistano de restaurante, que traz influências dos imigrantes italianos do Sul da

³⁷ O texto segue com as especificações de como deve ser o ambiente em relação à temperatura ideal, umidade, luminosidade, limpeza e da importância de não armazenar outros produtos de odores fortes.

³⁸ No original: “E il luogo destinato alla produzione, alla conservazione e all’*invecchiamento* dei vini. [...]”

³⁹ Cf. seção 1.6

⁴⁰ No original: *Denominazione italiana del locale a conduzione familiare, che propone una cucina legata alle tradizioni locali, con un servizio e un ambiente informali e con un prezzo di solito inferiore a quello dei ristoranti.* (GOTTI, 2011, p. 755).

Itália, atendimento informal, receitas específicas e cardápio, na maioria das vezes, redigido de forma peculiar.

Ao observar os cardápios das cantinas, Espejo (1996, p. 25) afirma: “A análise sistemática dessas joias literárias faria as delícias de um linguista, pois o ‘português’ varia de maneira espantosa, sem nenhuma uniformidade, e o ‘italiano’ é invariavelmente estropiado”. Entre os exemplos citados pelo autor, encontram-se ‘lasanha’, ‘lagzanha’ e ‘lazzanha’, referindo-se a *lasagna*, em italiano, ou lasanha, grafia já dicionarizada em português brasileiro. Na lista de massas, o autor criou uma palavra e a definiu da seguinte forma: “*inventoni*: massas inventadas tanto no formato como no recheio e até no nome” (p. 28).

De forma bem-humorada, Espejo (1996) ainda elabora o que denomina “ideário fundamental da cantina”, com doze itens. Entre eles estão requisitos como comida farta, ambiente alegre, agradável e sem luxo; atendimento sem “fricotes”; na decoração, paredes forradas de pôsteres alusivos à Itália, troféus e objetos ofertados por clientes assíduos; além do café servido com casca de limão, que, segundo o autor, “no geral, é difícil de tomar” (p. 23).

Dória (2006) reconhece que as cantinas fixaram um cardápio ítalo-paulistano que se disseminou como modelo de sucesso pela cidade, com receitas que mesclam criatividade e adaptação. Vejamos alguns exemplos. A ‘sardela’ servida nas cantinas consiste em uma pasta concentrada de sardinha ou aliche com tomate, alho e pimentão vermelho, fórmula que não existe com essa designação na Itália⁴¹. Na lista de criações, ainda estão pratos como o ‘filé à parmegiana’⁴², ‘o capelete à romanesca’⁴³ e o ‘macalu de frutos do mar’ – massa recheada de **marisco**, **camarão** e **lula**, inventada e servida em uma cantina paulistana. O nome é a junção das primeiras sílabas dos ingredientes citados e grifados.

Por essa razão, muitos italianos não reconhecem nas cantinas a representação da cozinha italiana. Nasce, então, uma segunda fase, chamemos assim, dessa culinária

⁴¹ Típica da Calábria, a *sardella* (com duplo ‘l’) também é servida como antepasto naquela região da Itália. Lá, no entanto, a receita consiste em uma mistura à base de um pequeno peixe fresco, dois tipos de pimenta vermelha calabresa em pó (doce e picante) e semente de erva-doce. Disponível em: <http://www.ricettedicalabria.it/sardella-salata>. Acesso em: 01 jun. 2016.

⁴² Cf. seção 4.9.

⁴³ Cf. seção 4.9.

apoiada na autenticidade dos sabores regionais, que apresentaremos no subitem 1.5 deste capítulo.

1.4 Pizza e uma fatia da história nas mesas paulistanas

Além das cantinas, os imigrantes italianos foram os responsáveis pela formação de outro símbolo paulistano: a pizza. “São Paulo tem cheiro de pizza no ar”, diz a repórter⁴⁴ na TV. Entre as comidas consideradas imperdíveis na capital, o site oficial de turismo da cidade de São Paulo sequer faz menção à existência do cuscuz paulista, mas destaca a pizza, ao lado do sanduíche de mortadela, do pastel de feira e do macarrão das cantinas.⁴⁵ De acordo com o Sindicato de Restaurantes, a cidade conta com 1.200 pizzarias que, juntas, assam um milhão de pizzas por dia. Vale mencionar que nesse montante não estão somados os negócios que trabalham em sistema exclusivo de *delivery*.

As primeiras pizzas começaram a ser assadas no fim do século XIX nos fornos das casas dos imigrantes italianos instalados no bairro do Brás, na zona leste de São Paulo, como uma forma de complementar o orçamento, conforme veremos no CAPÍTULO 4, mais precisamente no depoimento da seção 4.2.

O mais curioso em termos históricos é que, até onde pudemos avançar nesta pesquisa, a pizza chegou ao Brasil e conquistou os paulistanos antes mesmo de ser comercializada no Norte da Itália. Galvão (2003) conta que a pizza ficou confinada a Nápoles durante muito tempo, esnobada nas mesas dos que tinham maior poder aquisitivo. Poderíamos apontar como outra prova disso a obra de Pellegrino Artusi, autor de *La Scienza in cucina e l'arte di mangiare bene* (1891), que não cita a pizza salgada.⁴⁶ Nesse contexto, vale mencionar que, em seus primórdios, a pizza era sinônimo de refeição barata, destinada aos pobres da cidade de Nápoles (HELISTOSKY, 2012). Só passou pelo ‘efeito Cinderela’ no fim do século XIX, mais precisamente em 1889, quando a rainha Margherita provou e aprovou a pizza

⁴⁴ Especial do programa Globo Repórter, veiculado em 11 dez. 2015. Disponível em: <http://g1.globo.com/globo-reporter/noticia/2015/12/globo-reporter-conta-historias-dos-140-anos-de-imigracao-italiana.html> Acesso em: 10 jan. 2016.

⁴⁵ Disponível em: <http://www.cidadedesao Paulo.com/sp/noticias/4218-12-comidas-que-voce-deve-experimentar-em-sao-paulo>. Acesso em: 28 jan. 2016.

⁴⁶ Ver mais sobre a obra e o seu autor no CAPÍTULO 2.

composta de molho de tomate, muçarela de búfala e manjericão (cobertura que ganhou o nome da soberana).

O fato é que em São Paulo não demorou para a pizza compor o cardápio de jantar dos cidadãos – na Itália, a receita também é consumida no almoço –, dominar estabelecimentos variados e absorver a diversidade da cidade com sabores bem paulistanos, como a combinação de frango com Catupiry.

1.5 Os restaurantes italianos em São Paulo

Com a abertura da importação no início dos anos 1990, os italianos que por aqui se fixaram viram a chance de sentir novamente (sem precisar cruzar um oceano) o cheiro e o gosto do autêntico *parmigiano-reggiano*,⁴⁷ a textura da massa de *grano duro* e a cremosidade do arroz *carnaroli*.⁴⁸ Azeites, embutidos, vinhos e temperos preencheram a despensa e as gôndolas dos supermercados com ingredientes de origem italiana e emprestaram mais sabor e autenticidade aos pratos. Além disso, a chegada de *chefs* internacionais, munidos de receitas e purismos, contribuiu para a evolução da gastronomia italiana na cidade e ampliou o vocabulário alimentar com termos até então desconhecidos por grande parte da população paulistana. No mexe e remexe das panelas, aromas e sabores foram despertados dos escaninhos da memória e ressurgiram nas mesas com o selo de alta gastronomia.

Em um texto publicado na revista *Veja São Paulo*, no especial *Comer & Beber 2001*, definiam-se os restaurantes italianos da seguinte maneira:

Vem com força a cozinha de autor, com bons chefs italianos e alguns nacionais aculturados (...). Nessa ascensão, **fica faltando mais cozinha regional**. A península itálica é uma colcha de retalhos de grandes sabores. Nós, aqui, vemos a coberta de uma cor só. É pena. Deve chegar o dia em que os pratos vão especificar a região de onde provêm ou de onde surge a inspiração para novas criações. [grifo nosso]

⁴⁷ Queijo elaborado com leite de vaca, maturado por pelo menos dezoito meses, típico da região da Emilia Romanha.

⁴⁸ Arroz de grão curto apropriado para receitas de risoto.

Naquele mesmo ano de 2001, a revista premiava o *Fasano* como o melhor restaurante italiano de São Paulo e atribuía ao sardo Salvatore Loi o título de Chef do Ano, justamente por seu desempenho no preparo de pratos da culinária regional italiana:

[O *chef*], admirador da culinária regional da Lombardia (onde morou durante doze anos) e da Toscana (pelo sabor e pela simplicidade), reserva um canto especial da sua alma de cozinheiro à Sardenha natal e mostra criatividade ao trabalhar com produtos do mercado, como acelga, ou os peixes do dia (sobretudo badejo e garoupa), fazendo ingredientes brasileiros renascerem nos pratos italianos. (...) Delicada e deliciosa entrada de **frégula**⁴⁹ com verdura e fígado de ganso, originária da Sardenha, com farinha de sêmola. [grifo nosso]

Daí em diante, referências aos pratos clássicos provenientes de localidades como Toscana e Ligúria passaram a figurar nas mesas. Surge, então, uma tendência que ganharia fôlego nos anos seguintes: a dos restaurantes que exploram o rico leque de cozinhas regionais italianas e apostam no respeito aos ingredientes e aos modos de preparo dessas culinárias. Em artigo, Baccin e Azevedo (2012, p. 207) falam sobre esse movimento:

De certo modo, estamos fazendo o caminho contrário: se no passado, absorveu-se uma cozinha italiana unificada onde não importava, para o brasileiro, se a lasanha era da Emília Romanha e a pizza da Campânia, agora, demarca-se o território culinário. Ou seja, olha-se para a Itália com suas peculiaridades regionais de cultura e tipicidade. Fato que se reflete em restaurantes especializados em um determinado tipo de cozinha (toscana, napolitana, romana), submetidos à supervisão de organizações como a *Accademia Italiana della Cucina* (que tem como objetivo a preservação da identidade dos pratos regionais), e em adequações de cardápios de casas já consagradas (como a Speranza, que trouxe um membro da Associazione Verace Pizza Napoletana para adequar três pizzas aos padrões da capital da Campânia).

Por essas razões, decidimos analisar a culinária italiana na cidade de São Paulo por meio dos *chefs* de cozinha, fundadores e herdeiros de restaurantes,⁵⁰ para

⁴⁹ A grafia italiana é *fregula* (sem acento). Também é aceito *fregola*. Consiste em uma massa fresca feita com sêmola, preparada artesanalmente na Sardenha (GOTTI, 2011).

⁵⁰ Ver seção 3.4.2.

entendermos as suas escolhas e a coexistência de diversos conceitos de culinária italiana.

No elenco de personagens para esta pesquisa estão profissionais ligados às antigas cantinas ainda em funcionamento, como a Capuano, inaugurada em 1907, e também aos estabelecimentos abertos mais recentemente, nos anos 2000, em seus mais variados tipos, como veremos a seguir.

1.6 Conceitos à mesa

Para ajudar a compreender o perfil dos estabelecimentos que se dedicam à cozinha italiana em São Paulo, consideramos relevante introduzir, brevemente, como são denominados os tipos de restaurantes encontrados na Itália.

Na península, há três termos clássicos e usuais para definir um estabelecimento focado em preparar e servir comida *à la carte*:⁵¹ *osteria*, *trattoria* e *ristorante*. Em geral, essas classificações estão relacionadas aos perfis detalhados abaixo.

Osteria: Estabelecimento de estrutura pequena e simples, com proprietários, geralmente de uma mesma família, trabalhando em todas as frentes: na compra dos produtos, na elaboração dos pratos na cozinha e no atendimento aos clientes no salão (informal, sem uniforme nem ajuda extra). No ambiente principal, não existe luxo. As características recorrentes são toalhas de mesa simples, louças e talheres comuns e ausência de guardanapos de pano. No que diz respeito ao cardápio da casa, fica limitado a uma modesta e bem variável lista de receitas locais, com segundos pratos muitas vezes restritos a um tipo de peixe adquirido no dia ou a um cozido, assado ou grelhado preparado com antecedência. Não é incomum que as porções sugeridas atendam duas ou mais pessoas. Em relação aos vinhos, a pequena oferta geralmente inclui um rótulo da casa servido em taça.

Trattoria: Pode funcionar em um imóvel pequeno; porém, quase sempre possui uma cozinha mais equipada e um ambiente mais uniforme e refinado do que a média

⁵¹ Não incluímos nesse grupo endereços especializados em apenas um tipo de receita, como pizzarias, paninotecas e focaccerias.

das *osterie*. Apesar de não ser rara a presença constante e ativa dos proprietários, estes contam com a ajuda de terceiros, tanto no preparo da comida quanto no salão, onde a equipe de garçons geralmente atende uniformizada. O cardápio, maior e mais diversificado do que o das *osterie*, também aposta em receitas tradicionais da região, só que com variações de pratos menos frequentes (às vezes, restritas às mudanças de estação). Há bom número de opções em todas as fases da refeição (antepasto, primeiro prato, segundo prato, sobremesa), majoritariamente servidas em porções individuais. A carta de vinhos costuma apresentar uma oferta eclética e regular de rótulos da bebida.

Ristorante: É a denominação que abarca os estabelecimentos mais estruturados e requintados. Além de diversificados e modernos equipamentos de cozinha, esses endereços geralmente oferecem serviços e confortos extras para a sua clientela, como salões climatizados, louças e talheres de ótima qualidade, guardanapos de pano, serviço profissional comandado por um *maître*, e, muitas vezes, inclui manobrista e recepcionista na entrada da casa, assistência de um *sommelier* na escolha do vinho e grande adega com rótulos acondicionados de forma ideal. Sua cozinha quase sempre tem divisão de praças de preparo, coordenadas por um *chef*. O cardápio, composto por fórmulas individuais, pode estar ancorado na tradição, mas quase sempre traz receitas autorais (nesse caso, alterado em função dos produtos de cada estação e da criatividade do *chef*) e a oferta do menu degustação (sequência de pratos determinada pelo *chef* de cozinha. Normalmente inclui o que há de melhor no restaurante e o preço não costuma ser econômico).

Nas definições dos três termos acima, a *Grande enciclopedia illustrata della gastronomia* aborda usos atuais dessas expressões dentro da Itália, que confundem um pouco suas fronteiras históricas de significado. Sobre o verbete *osteria*, por exemplo, consta o seguinte trecho:

Nos últimos vinte anos, o termo '*osteria*' passou por sensível variação de significado: hoje, muitos locais refinados e também elegantes vangloriam-se do título '*osteria*' (ou também '*hostaria*', especialmente na Itália central) por sugerir uma ligação com as tradições mais autênticas. Na verdade, a partir dos anos 80, '*osteria*'

torna-se sinônimo de atenção com os produtos e as cozinhas do território, e, no exterior, a marca verdadeira do ‘*made in Italy*’, a ponto de suscitar um boom da presença desse tipo de restauração. (GOTTI, 2011, p. 755).⁵²

A *Osteria Francescana*, instalada em Módena, na Emilia Romanha, ilustra bem essa observação. Comandada por Massimo Bottura, um dos principais expoentes da gastronomia italiana no mundo, a *Osteria Francescana* detém as três estrelas no respeitado guia *Michelin* e ocupa a segunda posição no ranking mundial da revista britânica *Restaurant*, um dos prêmios mais celebrados da área gastronômica da atualidade. A polidez do atendimento feito por uma brigada de profissionais afinada, o salão elegante e o cardápio autoral com receitas que mesclam tradição e inovação com produtos de altíssima qualidade pactuam com essa releitura do termo *osteria*.

No tópico sobre *trattoria*, Gotti (2011) a define como um lugar de ambiente mais cuidado do que o da *osteria* e, em geral, mais simples do que um restaurante. E faz mais uma ponderação: “Hoje o termo é, sobretudo, indicador de um tipo de cozinha (tradicional, regional, local) e de um serviço familiar. Às vezes, contudo, a palavra ‘*trattoria*’ pode indicar um local muito sofisticado.” (GOTTI, 2011, p. 1073).⁵³

Ao assinar as receitas italianas do livro *Bistrô & Trattoria – Cozinhas da Alma*, o chef Hamilton Mellão buscou preparos que considera autênticos de trattorias. Entre eles estão a *caponata alla siciliana* e o *carpaccio*, que, de acordo com o cozinheiro, são representantes de uma cozinha simples, que identificam as trattorias.

Por fim, a denominação *ristorante* também traz sua exceção em Gotti (2011): “(...) existem locais luxuosos e bem organizados que, por escolha comercial e

⁵² No original: “Negli ultimi vent’anni il termine ‘osteria’ ha visto sensibilmente variare il suo significato: oggi molti locali raffinati e anche eleganti si fregiano del titolo di ‘osteria’ (o anche ‘hostaria’, specie nell’Italia centrale), per suggerire un legame con le tradizioni più autentiche. A partire dagli anni ottanta, infatti, l’osteria diviene sinonimo di attenzione verso i prodotti e le cucine del territorio, e all’estero vero e proprio marchio del ‘made in Italy’, tanto da suscitare un boom della presenza di questo tipo di ristorazione.”

⁵³ No original: “Oggi il termine ‘è soprattutto indice di un tipo di cucina (tradizionale, regionale, locale) e di un servizio familiare. Talvolta, però, la parola ‘trattoria’ può indicare un locale molto sofisticato.”

orientação cultural, tendem a definir-se *osterie*, *trattorias*, *locandas*, embora, tecnicamente, façam parte da categoria restaurante”.⁵⁴

Se no país de origem desses termos já existe certa falta de sintonia em relação aos seus usos, é de se prever que no Brasil isso ganhe tons ainda maiores. A começar pela introdução de um quarto conceito nesse grupo, sem paralelo com o universo gastronômico italiano – o das cantinas (já abordado) –, ao qual retomaremos no item “Os cardápios das cantinas e suas variáveis”.

Em outro extremo, temos ainda em São Paulo mais um rótulo atribuído aos restaurantes dessa especialidade: italiano/alta gastronomia. Em setembro de 2004, a revista *Veja São Paulo*, em seu especial que elege os melhores restaurantes da cidade, publicou: “O renovado júri deste ano elegeu os campeões da cidade em quinze categorias. Duas delas são inéditas. (...) O *Fasano* foi guindado ao posto de ‘melhor italiano/alta gastronomia’.” No texto do restaurante, atributos como “cardápio repleto de iguarias, serviço impecável e carta de vinhos excepcional” justificavam o prêmio.

O termo alta gastronomia vem do francês *haute cuisine*, que, por sua vez, surgiu no fim do século XVIII e se fortaleceu no século XIX, no pós-Revolução Francesa, em oposição à cozinha popular. Na opinião do *chef* italiano Salvatore Loi, hoje a alta gastronomia italiana é um conceito que envolve muitos detalhes. São eles: qualidade extrema dos produtos utilizados; sabedoria e técnica para extrair o melhor do ingrediente; equipe de cozinha pequena e afinada, porém composta por profissionais gabaritados, capazes de trabalhar no sentido de preparar os pratos na hora do pedido (congelados e receitas pré-preparadas devem ser evitadas na alta gastronomia, exceção para caldos e receitas de longa cocção) – um bom exemplo desse quesito seria uma massa fresca aberta, recheada e modelada somente no instante em que o pedido do cliente chega à cozinha; equipe de salão bem treinada, pronta para receber bem e dar explicações sobre os pratos do cardápio; por fim, na opinião do *chef*, tudo isso só é possível de ser aplicado em um restaurante pequeno. “Não dá para fazer alta gastronomia em um restaurante com noventa, cem lugares. Pode esquecer. O ideal é que ele tenha, no máximo, cinquenta lugares”, disse Salvatore. O *chef* não relacionou

⁵⁴ No original: “(...) vi sono locali lussuosi e ben organizzati che per scelta commerciale e indirizzo culturale tendono a definirsi ‘osterie’, ‘trattorie’, ‘locande’, pur facendo tecnicamente parte della categoria del ristorante.”

a alta gastronomia ao conceito de restaurante: “A alta gastronomia pode estar presente numa *osteria*, *trattoria* ou *ristorante*”, afirmou.

Contudo, não é o que observamos na cidade de São Paulo, mesmo ao considerar as concessões já descritas nos perfis dos tipos de restaurantes. Normalmente, a denominação ‘alta gastronomia’ ainda recai sobre os estabelecimentos que oferecem instalações refinadas, serviço especializado, cristais, talheres de prata e cuidados que não se adequam aos restaurantes mais simples. Um dos principais representantes da alta gastronomia italiana em São Paulo é o *Fasano*, instalado no hotel de luxo que carrega o nome da família Fasano. Ele tem capacidade para atender oitenta pessoas ao mesmo tempo e serve pratos individuais com preços a partir de R\$ 100,00.

De todo modo, entendemos como alta gastronomia italiana os estabelecimentos que primam pela excelência dos ingredientes e equilibram as técnicas de preparo com o preciosismo de um artesão, em pratos que trazem a essência dos sabores da Itália para as mesas. Tais características se aplicam tanto a receitas clássicas quanto a pratos que evidenciam toques criativos dos *chefs*.

CAPÍTULO 2: FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

2.1 O ponto de partida

Esta pesquisa partiu da leitura da tese de doutorado da professora Paola Giustina Baccin: *Terminologia alimentar italiana e a influenciada pelo italiano na cidade de São Paulo*, defendida em 2003. Naquela época eu trabalhava como repórter e crítica gastronômica na revista *Veja São Paulo*. Além de avaliar e classificar os estabelecimentos (cantinas e restaurantes italianos), ao escrever minhas matérias e críticas, traduzia e adaptava os termos da gastronomia seguindo os critérios da redação da revista, que consistiam em evitar os estrangeirismos e aporuguesar o que fosse possível.

É provável que equívocos tenham sido gerados e impressos, não só no que tange à língua italiana como também aos conceitos dos estabelecimentos e às definições e descrições dos pratos típicos. Ao ler Baccin (2003) e verificar que os textos jornalísticos sobre a gastronomia eram analisados em sua tese, decidi procurá-la a fim de aprofundar meus conhecimentos. Primeiramente, meu objetivo era formar um glossário dos italianismos gastronômicos no Brasil, com foco nos regionalismos (a atual inclinação da cozinha italiana em São Paulo). Após as orientações da professora, decidimos ir diretamente à fonte e ouvir os profissionais de cozinha, em vez de analisar os textos jornalísticos e literários. O objetivo de verificar a presença dos regionalismos nas mesas dos restaurantes italianos foi mantido, assim como o de investigar quais são as preferências do paulistano no que diz respeito aos sabores que remetem à Itália.

A fim de alcançar os objetivos propostos, esta pesquisa se fundamenta em Baccin (2003); Massimo Montanari, especialmente nas obras *Comida como cultura* (2008) e *La cucina italiana: storia di una cultura* (2006), esta escrita em parceria com Alberto Capatti; e, por fim, Pellegrino Artusi, com *A ciência na cozinha e a arte de comer bem* (2009), versão traduzida para o português.

2.2 Língua

A área da terminologia foi amplamente explorada em Baccin (2003), assim como a presença dos italianismos na língua portuguesa falada e escrita em São Paulo. Por considerarmos o estudo desse universo fundamental para esta pesquisa, a seguir destacamos os principais conceitos que nos serviram de base.

É importante ressaltar que Baccin (2003) fundamentou sua tese em Coseriu (1980) para tratar dos conceitos de generalidade, universalidade, língua histórica, língua funcional, plano da norma, plano da fala e plano do sistema. Já a discussão sobre os critérios fonológicos e semânticos pautou-se por Biderman (1999 e 1978), Ullmann (1964), Mattoso Câmara (1970) e Lopes (2000). Em nossa pesquisa, recorreremos aos mesmos autores sempre que necessário. Porém, nesta dissertação enfocamos as teorias em torno dos estrangeirismos, italianismos, linguagens especializadas, neologismos, conceitos de adaptação, empréstimos e tradução.

Segundo Baccin (2003, p. 90), “Chamamos de italianismo qualquer unidade lexical de origem italiana, adaptada ou não (*nhoque, brócolos, al dente, cappuccino, polenta*), encontrada no sistema da língua portuguesa. Denominamos **estrangeira** a palavra da língua italiana considerada no seu sistema de origem.” Carvalho (1989) define como estrangeirismo a palavra existente na língua A (língua fonte), usada na língua B (língua receptora). Quando a palavra sofre adaptação na língua receptora, chamamos de empréstimo, conforme verificamos em Baccin (2003, p. 87):

Alves (1999:70) localiza os **estrangeirismos** no plano do discurso, definindo-os como lexis importados de outros sistemas linguísticos e empregados esporadicamente, enquanto os **empréstimos** são localizados no nível do código definidos como os estrangeirismos lexicalizados, independentemente de sua adaptação gráfica.

Baccin (2003) afirma, ainda, que a percepção do estrangeirismo só ocorre quando há consciência dos dois códigos e/ou dos dois sistemas que estão em contato. Essa percepção, portanto, é individual e está sujeita a fatores como adaptação ao padrão da língua receptora. Nesse contexto, Baccin toma por base algumas unidades lexicais italianas encontradas na língua portuguesa no nível do discurso: *carpaccio, ciao, pizza, spaghetti*. Nos exemplos citados, *pizza* e *carpaccio* foram dicionarizadas

em português brasileiro com sua grafia original; já *espaguete* e *tchau* foram grafados segundo as normas ortográficas do português brasileiro, perdendo aos poucos a visibilidade como estrangeirismos.

Vejamos algumas estratégias de inserção de conceitos da língua/cultura italiana em português brasileiro:

- **tradução:** a versão de um texto escrito ou oral de uma língua para outra: *sugo di pomodoro* (molho de tomate);

- **decalque:** um tipo de tradução em que a formação estrangeira recebe uma versão literal na língua receptora (*fusilli*, massa curta italiana em forma de espiral, comercializada no Brasil por algumas empresas alimentícias com o nome de ‘parafuso’);

- **italianismo adaptado:** a unidade lexical de origem italiana integrada à língua portuguesa por meio de eventuais adaptações: fonética (*aguinelotte*, provável adaptação de *agnolotti*), gráfica (*fetucini*), morfológica (*raviólis*) ou semântica (*cantina*);

- **neologia:** a criação lexical derivada das palavras que herdamos.

Alves (1990, p. 11) afirma que “o conceito de neologia aplica-se a todos os fenômenos novos que atingem uma língua”. Para Guilbert (1972), neologismo é criado para preencher uma lacuna, que pode ser a denominação de um novo conceito (neologia denominativa), uma necessidade estilística (neologia conotativa) ou corresponder a uma necessidade de simplificação.

2.2.1 Linguagem especializada

Prandi (2008) explica que muitos termos nascem não como próprios da linguagem especializada, mas como usos especiais de lexemas do léxico natural. Hoffman (2004) define a linguagem especializada como um conjunto de todos os recursos linguísticos que são utilizados em um âmbito comunicativo, delimitado por uma especialidade, para garantir a compreensão entre as pessoas que nela trabalham.

Outro ponto que o autor ressalta é que, na composição de textos especializados, a seleção e estruturação da linguagem especializada estão determinadas tanto pelo conteúdo quanto pela função ou finalidade comunicativa do enunciado.

Essa colocação nos remete ao verbete ‘milanesa’, presente no *Pequeno Dicionário da Gula*, que traz como significado um modo de preparo e não faz qualquer referência a algo proveniente de Milão: “Termo que se usa no Brasil para designar aves, carnes, peixes, legumes ou qualquer outro alimento que seja empanado em ovos e farinha de rosca para ser frito, formando uma crosta dourada e crocante.” (ALGRANTI, 2000, p. 344).

2.2.2 Os italianismos na prática gastronômica

Os fatos históricos, sociais e econômicos da Itália refletiram de forma particular na culinária paulistana. Baccin (2003, p. 4) afirma que:

Os italianismos na gastronomia apresentam dois aspectos contraditórios que refletem duas realidades históricas vividas pela Itália. A primeira remete à Itália pobre do final do século XIX, início do século XX, e dos dois períodos de pós-guerra (1ª e 2ª guerras mundiais), que gerou os dois grandes fluxos de emigração. A segunda remete à Itália atual como um dos sete países mais ricos do mundo.

Podemos dizer que o primeiro deles se refere ao surgimento das cantinas paulistanas, com seus ambientes estereotipados, comida farta e receitas que, embora adaptadas aos costumes e produtos locais, se transformaram em símbolos da culinária italiana no Brasil. A segunda fase envolve os restaurantes que se consolidaram, sobretudo, após a abertura da importação no final dos anos 1980, como *Fasano*, *Terraço Itália*, *La Vecchia Cucina*, *Ca’d’oro* e *Massimo*. Baccin (2003, p. 4) conclui que a escolha lexical é capaz de refletir uma realidade específica:

Ir a uma cantina do Bexiga não é a mesma coisa que ir ao *FASANO* ou ao *CA’D’ORO*. Essa distinção é evidente na escolha lexical: *macarronada* e *macarrão* fazem parte do universo lexical do primeiro grupo; *pasta* e *massa* fazem parte do segundo.

Sob esse posto de vista, e considerando os tempos atuais, foi possível identificar uma terceira fase: a valorização da cozinha regional, estabelecendo-se um hiperônimo da cozinha italiana. Ou seja, em um complemento ao exemplo de Baccin (2003), os restaurantes que representam esse novo grupo também ficam evidentes pela escolha lexical.

Podemos citar o *trenette*⁵⁵ ao *pesto genovese*,⁵⁶ típico da Ligúria, preparado com *pinoli* – sem adaptações, como o uso de nozes – impensável em Gênova – ou espaguete – muito usado em São Paulo. Dentro da tradição genovesa, além do *trenette*, o *trofie*⁵⁷ é outra massa aceitável. Vale ressaltar que o adjetivo gentílico *genovese* também ocorre na Ligúria, uma vez que na região há outras versões da receita de *pesto* adaptadas de acordo com a localidade, como *pesto di Levante* (típico de Sestri Levante, uma cidade ligure).

Retomando Baccin (2003): *macarrão ou espaguete ao pesto* faz parte do universo lexical das cantinas e dos restaurantes menos comprometidos com a tradição clássica italiana; já *trenette* ou *trofie ao pesto genovese* identifica os estabelecimentos pertencentes à terceira fase da gastronomia italiana em São Paulo.

2.2.3 Os estrangeirismos e a adaptação das palavras

Baccin (2003) afirma que, com a abertura do mercado para as importações, a terminologia alimentar italiana ampliou-se e passou a apresentar ao público brasileiro novos ingredientes e novas técnicas.

Podemos afirmar que a terminologia alimentar italiana no Brasil, sobretudo em São Paulo, continua em expansão e se mostra ainda mais abrangente. Nos dias atuais, ao falar de um risoto, profissionais e interessados no assunto discutem o arroz ideal (*arbóreo*, *vialone nano*, *carnaroli*) e o ponto de cozimento desejável.

Diante do interesse entre os falantes em torno do tema, observamos que as palavras sinalizam o grau de conhecimento e o preciosismo exigido na gastronomia

⁵⁵ Massa em forma de tiras estreitas e longas.

⁵⁶ Cf. seção 4.9.

⁵⁷ Massa curta e em forma de espiral.

da atualidade. “O *vialone nano* propicia um risoto *all’onda*, como se diz em Veneza. O arroz *carnaroli*, preferido pelos italianos, foi desenvolvido em 1945 por um agricultor milanês.” (SANTOS; AZEVEDO, 2011a, p. 19).

No exemplo mencionado, o termo *all’onda*, não adaptado para o português, denota a busca pela perfeição da receita e também reflete as tradições locais, cada vez mais recorrentes em torno da mesa. Já a referência histórica e a denominação de origem do ingrediente demonstram o interesse que gira em torno da origem da receita e dos ingredientes, uma preocupação mais evidente neste século.

“A adaptação da palavra significa, também, a adaptação do prato ao gosto e aos ingredientes brasileiros; a palavra adaptada reflete o gosto do prato adaptado. A adaptação, por outro lado, pode significar inovação.” (BACCIN, 2003, p. 8). Ao analisar uma resenha de uma pizzaria publicada no *Guia da Folha*, que tecia elogios a respeito de pizzas inventivas, Baccin (2003) interpretou que o jornalista via no prato adaptado o futuro da gastronomia e concluiu: “Nesse momento, a autenticidade não será mais uma qualidade (ou um refinamento) mas uma etapa a ser superada”.

Verificamos que essa visão mudou no decorrer da última década. A origem, a história e a busca pela autenticidade dos pratos típicos da Itália tornaram-se o objetivo de alguns profissionais que, ancorados em entidades e associações que visam proteger e perpetuar as tradições culinárias italianas, miram o resgate da tradicional cozinha italiana.

A Itália se mostra para o brasileiro, sobretudo o paulistano, como um país de muitas cozinhas. Em 2011, na campanha publicitária veiculada na televisão para o lançamento da coleção *Folha Cozinhas da Itália*, viam-se dois casais que, durante o preparo de receitas para um jantar, protagonizavam o seguinte diálogo:

“– Sabia que foi a minha avó de Milão quem inventou o risoto milanês? Meu tataravô que mora em Bolonha inventou o molho bolonhês. A minha tia-avó, que morava em Nápoles, inventou a pizza napolitana.

Com fisionomia irritada, o interlocutor indaga:

– E o molho à putanesca, quem é que inventou?”

A propaganda encerrava com o slogan da *Coleção*, “um livro para você conhecer as regiões da Itália do melhor jeito: comendo.”⁵⁸

Essa publicação com *spot* publicitário veiculado na TV, na internet e nas rádios (também com uma versão dedicada às mídias impressas), evidenciou o interesse do público em geral, uma vez que os livros foram vendidos em fascículos, nas bancas de jornal da cidade de São Paulo.

2.2.4 O regionalismo no território da cozinha

Segundo Baccin (2003), há autores que interpretam a cozinha italiana como um conjunto de cozinhas regionais que, muitas vezes, remetem à tradição das cidades: *alla bolognese* (de Bolonha), *alla parmigiana* (de Parma), *alla napoletana* (de Nápoles), *alla fiorentina* (de Florença).

Embora citados, os regionalismos italianos não eram tão explorados pelos profissionais de cozinha em São Paulo, dez anos atrás. Essa contextualização regional, portanto, procurava evidenciar a realidade italiana na Itália, onde as tradições, os costumes, as variantes dialetais e a culinária são referências culturais de seus habitantes. Baccin (2003) explica que apenas ao ser inserido em outra cultura o produto local adquire uma identidade geográfica, e, ao citar Capatti e Montanari (2006), menciona a mortadela de Bolonha, que assume essa denominação apenas no momento do intercâmbio com outras regiões e culturas. No entanto, em outro país inicia-se um processo natural de adaptação, que dá origem a um novo produto. “A terminologia pode adaptar-se ao novo produto ou pode manter-se cristalizada, assumindo apenas uma nova acepção na nova língua, criando uma variante.” (BACCIN, 2003, p. 31). Podemos citar como exemplo a unidade lexical *parmigiana*, adaptada para o português e dicionarizada como ‘parmegiana’. Em São Paulo, para muitos essa palavra remete ao filé à parmegiana, constatação que pode ser confirmada no *Pequeno Dicionário da Gula* (ALGRANTI, 2000), que descreve o prato como um filé empanado com farinha de trigo e ovos, coberto por molho de tomate, muçarela e

⁵⁸ Disponível em: <http://cozinhasdaitalia.folha.com.br/campanha.html>. Acesso em: 30 jan. 2016.

queijo parmesão gratinado, explicação que não encontra eco nos dicionários de língua italiana consultados para esta pesquisa. A *Grande enciclopedia illustrata della gastronomia*, por sua vez, define o termo *parmigiana* como uma preparação à base de berinjela ou abobrinha.⁵⁹

2.3 História e cultura

A cozinha italiana será tratada com suas tipicidades em momentos específicos da história daquele país, com base nas obras de três autores principais. Um deles é Pellegrino Artusi, com seu recorte culinário fixado no período da unificação política da península itálica. Com reflexões e uma visão crítica mais atual, Alberto Capatti e Massimo Montanari nortearão os estudos teóricos referentes ao regionalismo gastronômico.

2.3.1 Pellegrino Artusi e sua arte de comer bem

Receituário publicado em 1891 por Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* é uma obra de extrema importância. Além do papel de difundir a gastronomia italiana, o livro evidencia muito da cultura e dos hábitos do país. Ao considerar a relevância dessa obra, esta pesquisa busca uma base histórica das cozinhas regionais italianas do final do século XIX – época que conjumina com a primeira grande corrente migratória de italianos para o Brasil. Para este capítulo, consideramos a versão traduzida para o português e lançada em 2009, *A ciência na cozinha e a arte de comer bem*.

2.3.2 A influência da geografia no gosto de Artusi

Pellegrino Artusi nasceu em 1820 em Forlimpopoli, uma pequena cidade da região da Romanha. Estudou na Faculdade de Filosofia e Letras da Universidade de

⁵⁹ Cf. seção 4.9.

Bolonha e morou em Florença. Só a partir de 1870 passou a dedicar-se integralmente à literatura, e em 1891 publicou *La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene*, título que foi traduzido para seis idiomas (inglês, alemão, holandês, espanhol, francês e português) e chegou à 14ª edição com 790 receitas.⁶⁰

Para muitos, a obra de Artusi é considerada uma importante e abrangente compilação da gastronomia italiana. Um dos mais importantes jornalistas gastronômicos do Brasil, e estudioso de tradições gastronômicas, J. A. Dias Lopes (2004) define o livro como uma obra monumental, atribuição que encontra eco na opinião do sociólogo Gabriel Bolaffi (2000, p. 23-24):

Pellegrino Artusi (...) foi o grande civilizador da cozinha italiana contemporânea. (...) *La scienza in cucina* (...) continua sendo uma âncora da tradição culinária italiana do presente. No livro de Artusi, as inesgotáveis cozinhas regionais italianas foram inteligentemente combinadas e assim resgatadas para a criação de uma cozinha nacional ciosa das suas diversidades.

Contudo, o historiador italiano Massimo Montanari não pactua da mesma opinião: “Artusi nem sempre ‘descobre’ as tradições locais; frequentemente as cria, as inventa, plasmando-as e adaptando-as a um gosto mediano que ele mesmo contribui de maneira decisiva para criar” (MONTANARI, 2008, pp. 139-140).

Essa análise pode ser comprovada em diversas receitas publicadas em *A ciência na cozinha e a arte de comer bem*. Entre elas estão o ‘Nhoque à Romana’ (p. 323), que o autor assume ter modificado, e o ‘Doce Florença’, batizado dessa forma por ter sido “encontrado na antiga e bela cidade das flores, sem que ninguém tivesse o cuidado de dar-lhe um nome” (MONTANARI, 2008, p. 141).

Montanari (2008) também observa que nem todas as regiões italianas são igualmente representadas no receituário artusiano. No mapa gastronômico de Artusi sobressaem as culinárias do Norte da Itália, sobretudo os pratos típicos da Toscana, Bolonha e Romanha, ao passo que as referências que conduzem a Marche, Abruzzo, Puglia, Basilicata e Calábria sequer são mencionadas:

⁶⁰ A primeira edição do *La Scienza* reunia 475 receitas. Só a partir da décima terceira edição o livro passou a conter 790 receitas.

Essa é a Itália conhecida e representada por Artusi, incompleta e dividida longitudinalmente pelos Apeninos, com denominações de peixes adriáticos diferentes dos tirrênicos, com a rica Toscana de um lado e, de outro, a região mais pobre e decadente, a Romagna. O modelo centro-setentrional é reforçado pelos condimentos (dos quais foi excluída a pimenta vermelha [típica do Sul da Itália]) e pelas três gorduras, o óleo toscano, o ‘lardo’ bolonhês e a manteiga lombarda. Porque um receituário inter-regional, com lacunas e desequilíbrios, tornou-se o símbolo da gastronomia italiana?⁶¹ ⁶² (CAPATTI; MONTANARI, 2006, p. 33)

Com base no título da obra, que carrega o subtítulo “Manual prático para as famílias”, não parece ter sido a pretensão de Artusi escrever um livro que propagasse as diversas cozinhas regionais da Itália. No elenco das receitas, apenas cerca de 10% trazem no nome uma referência de origem ou da localização geográfica italiana, como o ‘bacalhau à moda de Florença’, o ‘pão bolonhês’ e os ‘*ricciarelli* de Siena’. Ainda que poucas, essas correlações diminuem ou são dribladas quando o prato remete ao Sul do país. É o que sugere a receita do ‘Frango Endiabrado’:

Ele é assim chamado porque deve ser temperado com a forte pimenta vermelha e servido com um molho muito picante, de modo que, quem o comer, sentindo queimar-lhe a boca, terá a tentação de mandar ao diabo o frango e quem o tiver preparado. (...) A pimenta vermelha é vendida em pó, de cor vermelha, vinda da Inglaterra em frascos de vidro. (ARTUSI, 2009, pp. 265-266)

Hoje em dia, sabe-se que um dos símbolos da Calábria é o *peperoncino* (pimenta com formato similar ao de um chifre), cujo sabor ardido marca todas as etapas da refeição. Essas duas particularidades podem levar à conclusão que a receita teria uma relação direta com a região localizada no extremo Sul da Itália.

⁶¹ No original: “*Questa è l'Italia conosciuta e rappresentata da Artusi, incompleta e divisa longitudinalmente dall'Appennino, con denominazioni di pesci adriatiche diverse da quelle tirreniche, con la ricca Toscana da una parte e, dall'altra, la regione più povera e depressa, la Romagna. Il modello centro-settentrionale è ribadito anche dai condimenti (da cui è escluso il peperoncino) e dai tre grassi, l'olio toscano, il lardo bolognese e il burro lombardo. Come mai un ricettario interregionale, con lacune e squilibri, è diventato il simbolo della gastronomia italiana?*”

⁶² Todas as traduções nesta dissertação são de nossa autoria, salvo quando especificado.

Percorrendo os comentários de Artusi, nota-se a intolerância e/ou resistência do autor em relação ao uso de condimentos. Quando aborda o ‘Macarrão à napolitana I’, receita transmitida por uma família da região da Campânia, ele escreve: “fiquei muito tempo indeciso antes de a preparar, não me deixando persuadir demais por aquela mistura de temperos. Na verdade, este prato não fica assim tão ruim” (ARTUSI, 2009, p. 80). Tal relato prova que o gosto pessoal de Artusi conduz a sua obra e que as adaptações na cozinha sempre existiram para favorecer o paladar de quem come.

Também convém destacar que o gosto de Artusi reflete as preferências de uma classe social específica – a burguesia mercantil italiana – em um momento particular da sua história – a unificação política da península itálica, período conhecido como o *Risorgimento*. Esse fato político repercute, também, na culinária, ao criar uma espécie de processo de unificação entre a cozinha aristocrática e a cozinha popular, e dar origem ao que prevalecerá como cozinha burguesa:

Se a cozinha do povo, como se viu, era salgada, e a da elite, doce, se o nobre consumia a própria caça e o agricultor mastigava com os dentes os seus grãos ásperos, a nutrição da burguesia parte da base insípida, como as massas, as batatas, o vitelo, o frango, o peixe branco, e a valoriza. (CAPATTI; MONTANARI, 2006, pp.138-139).⁶³

Artusi, filho de comerciante – e, portanto, pertencente a uma burguesia emergente –, conhecia o território italiano e as culturas regionais em decorrência das viagens empreendidas pela atividade mercantil, principalmente o Centro-Norte e Nápoles, ao Sul. Observa-se que ele caminhou em direção a um paladar condizente com sua classe, propondo, na obra, uma unidade gastronômica com base nas escolhas de receitas de gosto fácil, com uso de poucos condimentos, preparos suavizados e parcimônia no uso da pimenta. Porém, como reforçam Capatti e Montanari (2006), as diferenças entre uma região e outra podem ser atenuadas ou associadas a um compromisso de criar uma unidade gastronômica.

⁶³ No original: “*Se la cucina del popolo, come si è visto, era salata, e quella delle élite dolce, se il nobile consumava la propria cacciagione e il contadino macinava coi denti le sue aspre granaglie, la nutrizione della borghesia parte da basi insipide, come le paste, le patate, il vitello, il pollo, il pesce in bianco, e le valorizza.*”

Esse é o exercício que faz Artusi. O filtro do estrato social ao qual pertenceu permeia sua obra, na qual também se observa uma contribuição intencional em prol da unificação da língua. Por isso, ao explicar o significado de *cacciucco*, sopa de peixes típica de Livorno, cujo nome deriva do turco *küçük*, Artusi escreve: “Após a unificação da Itália, me parecia lógico pensar também na unidade do idioma falado, do qual poucos cuidam e o qual muitos hostilizam, talvez por um falso amor-próprio e até mesmo por um longo e inveterado uso de seus dialetos” (2009, p. 232). Nesse sentido, Montanari (2008) cita um trecho atribuído ao historiador e antropólogo Piero Camporesi, em que afirma que o projeto de unificação da Itália, idealizado por Artusi, teria funcionado melhor do que o projeto de unificação linguística iniciado por Manzoni, o grande autor literário daquele momento.

2.3.3 A cozinha do território por Montanari

Para Montanari (2008), a regionalidade faz a força da cozinha italiana e a torna mais atual do que as outras cozinhas. Porém, de acordo com o historiador italiano, na tradição antiga e na Idade Média as especialidades eram confundidas, juntadas e misturadas. “O ‘gosto da geografia’, portanto, não pertence ao passado.” (p. 141). Foi muito lentamente que as identidades territoriais passaram a nortear as cozinhas e esse fato se deu no século XIX, no período da industrialização. Ou seja, o desenvolvimento da indústria alimentar (que deveria uniformizar) gerou um efeito contrário, denominado “redescoberta das raízes” (MONTANARI, 2008, p. 142).

Esse fato, unido à transformação do gosto e ao enfraquecimento do uso da comida como instrumento de distinção social, leva o território a constituir um valor de referência nas escolhas alimentares: “Não há restaurante da moda que não ostente, como elemento de qualidade, a proposta de uma cozinha vinculada ao território e aos alimentos frescos do mercado.” (MONTANARI, 2008, p. 141).

Montanari (2008), no entanto, esclarece que as diferenças locais sempre existiram. Na verdade, a noção de territorialidade é uma de uma invenção nova. Ainda assim, essa cozinha de território conquistou uma identidade forte o suficiente para, ao ser inserida em outra cultura, não ganhar o rótulo genérico de cozinha internacional, mesmo que adaptada a uma nova realidade, como podemos constatar

com o seguinte exemplo: “A massa na Itália constitui, quase sem exceções, um prato por si. Em outros países, é usada como acompanhamento da carne ou de outros pratos, suscitando arrepios de horror em muitos puristas.” (MONTANARI, 2008, p. 151). Essa combinação se encaixa aos hábitos alimentares do paulistano e nos leva mais vez a Montanari, que afirma que o gosto faz parte do patrimônio cultural das sociedades humanas.

CAPÍTULO 3: METODOLOGIA

Como as referências regionais da Itália são inseridas na terminologia gastronômica e nos cardápios da cidade de São Paulo? No intuito de tentar responder à nossa pergunta de pesquisa, idealizamos quatro formas de coleta de dados para a construção do *corpus*: **(a)** reunião de cardápios dos restaurantes italianos de São Paulo; **(b)** entrevistas com *chefs* de cozinha e/ou donos de estabelecimentos expressivos da capital, que se propõem a servir comida típica da Itália; **(c)** pesquisa de reportagens e críticas gastronômicas de revistas e jornais da cidade de São Paulo, publicadas entre 2000 e 2015, nas quais a cozinha italiana fosse o foco; **(d)** aplicação de questionário dirigido a brasileiros acerca da cozinha italiana.

A partir das sugestões recebidas durante o exame de qualificação, foi dada atenção especial ao item **(a)**, pois abarca diversas variáveis do objeto deste estudo. Entre elas estão o uso da terminologia gastronômica italiana, a tradução do termo empregado e, em geral, a explicitação das adaptações de elementos da cozinha italiana e adequação à cultura de chegada, comumente presentes em cardápios. Além disso, de forma implícita um cardápio aglutina as referências culinárias do profissional que está à frente do restaurante, assim como as preferências do cliente.

No que diz respeito aos dois últimos pontos, observamos que: 1) a seleção de itens de um cardápio evidencia o gosto de quem o elabora e a leitura que esse indivíduo faz da culinária em questão; 2) por se tratar de um estabelecimento comercial, que visa ao lucro, o restaurante depende da aceitação do público para manter a sua cozinha em pleno funcionamento.

Sendo assim, concluímos que um cardápio se define a partir de variáveis que só podem ser compreendidas ao dar voz a quem o elaborou. Portanto, neste capítulo justificamos as escolhas que culminaram no *corpus* definitivo deste estudo.

3.1 Cardápio – a criatura e o seu criador

Com o objetivo de compilar os termos mais recorrentes da cozinha italiana, a princípio, a pesquisa partiria da reunião de cardápios de restaurantes dessa especialidade para a construção do *corpus*. Entre 2013 e 2014, nosso acervo contava com cinquenta exemplares, que seriam divididos em quatro *subcorpora* elaborados de acordo com os tipos de estabelecimentos comerciais presentes na cidade de São Paulo dentro do segmento da culinária italiana: 1) cantina; 2) tratoria e *osteria*; 3) restaurante; e 4) pizzeria. Ficariam de fora da amostra serviços de atendimento na forma de bufê *self-service* e de venda de comida para consumo domiciliar, como as rotisseries, pois, além do léxico culinário, julgamos importante a análise da composição do prato e do modo de servir.

A nosso ver, os cardápios representavam a melhor forma de avaliar as ocorrências quantitativamente. Por meio desse critério, a Linguística de *Corpus* poderia ser utilizada para atingir esse objetivo. Partindo desse princípio, no exame de qualificação a professora Stella Tagnin foi convidada para compor a banca. Concluímos, porém, que a Linguística de *Corpus* não seria o caminho ideal para obtermos os resultados. Dois motivos nos conduziram a esse raciocínio e ambos estão ligados à nossa experiência profissional. No exercício das funções de jornalista e crítica gastronômica, a pesquisadora observou as constantes alterações feitas nos cardápios em razão das estações do ano, da sazonalidade dos ingredientes, da exigência do mercado consumidor e da verve criativa dos *chefs*. Dessa forma, concluímos que as amostras poderiam evidenciar um reflexo distorcido e temporal, e nos conduzir a uma verdade questionável. Além disso, o trabalho de Baccin já havia utilizado essa metodologia de análise de documentos escritos.

Decidimos, portanto, entrevistar diretamente profissionais da cozinha italiana elaborada em São Paulo.

3.2 Beber na fonte

A profissão de jornalista e crítica gastronômica facilitou um acesso a cozinheiros, *chefs* de cozinha, donos de restaurantes e outros especialistas do ramo gastronômico que, talvez, outro pesquisador não teria. Dessa forma, decidimos concentrar a pesquisa nas entrevistas com personagens que, de alguma maneira,

contribuíram para preencher a mesa paulistana com os sabores italianos. Neste ponto vale ressaltar que, diferentemente do que aconteceria com a análise resultante de um cardápio datado, um entrevistado, por meio de questionamentos, poderia percorrer a linha do tempo, trazer vivências do passado e lançar um olhar para o futuro da gastronomia. Também há de se destacar que, ao transmitir o conhecimento especializado, os entrevistados recorrem a termos do léxico gastronômico nem sempre tangíveis ou documentados nos cardápios. Essas constatações podem ser conferidas no Capítulo 4.

3.3 A depuração do *corpus*

No que diz respeito ao conjunto de documentos obtido a partir da seleção de críticas, resenhas e reportagens gastronômicas publicadas nos principais veículos de comunicação impressa da cidade de São Paulo, achamos por bem não fazer uso do material coletado. Essa decisão foi tomada quando percebemos que as classificações dos restaurantes pela imprensa escrita carecem de sistematização. Notamos, por exemplo, que as definições de *cantina*, *trattoria*, *osteria* e *ristorante* se confundem, uma vez que as atribuições⁶⁴ das especialidades de cozinha podem ser feitas de maneira subjetiva, com base em uma leitura simplista do cardápio, e até mesmo influenciada pela ambientação do lugar.⁶⁵

Também é importante esclarecer que os principais jornais e revistas seguem critérios estabelecidos por eles próprios para normatizar o uso de palavras estrangeiras. Publicações como a revista *Veja São Paulo* e o *Guia Quatro Rodas Brasil*,⁶⁶ ambas da Editora Abril, elaboraram glossários de circulação interna para consulta da equipe de profissionais que escrevem sobre culinária, com o objetivo de padronizar as grafias e o significado dos ingredientes, produtos, comidas e bebidas. Com acesso liberado aos interessados, o jornal *Folha de S. Paulo* disponibiliza o *Manual da Redação*, uma brochura de 392 páginas que inclui regras de transliteração

⁶⁴ Na imprensa, é papel do jornalista determinar a classificação da especialidade da cozinha de um restaurante no momento da publicação de uma reportagem ou crítica gastronômica.

⁶⁵ Cf. seção 4.9.

⁶⁶ Guia de turismo lançado pela Editora Abril em 1965, com mapas do Brasil e indicações de hotéis, restaurantes e atrações. O título completou cinquenta anos em 2015, quando publicou o seu último número em edição comemorativa.

e estrangeirismos. Ou seja, a análise comparativa proposta no relatório de qualificação, qual seja a de utilizar textos publicados pelos meios de comunicação impressos, com o objetivo de verificar se as grafias foram mantidas de acordo com a língua italiana e se as descrições dos pratos condizem com a versão criada na Itália, estaria submetida às regras internas das publicações consultadas.

O item **(d)**, mencionado no início deste Capítulo, também foi descartado. Sobre essa decisão pesou a complexidade dos depoimentos que mereceriam dedicação exclusiva. Além disso, o questionário que seria dirigido aos consumidores misturava hábitos alimentares caseiros, refeições fora de casa e tinha o intuito de mensurar o conhecimento do entrevistado sobre a cozinha italiana de um modo geral, o que nos pareceu fora do contexto da realidade dos restaurantes. Sendo assim, optamos por percorrer um caminho diferente do apresentado no exame de qualificação, e que será detalhado a seguir.

3.4 A construção do *corpus*

Conforme esclarecido, o centro do nosso trabalho são as entrevistas feitas com os profissionais do ramo gastronômico. A partir da trajetória de vida dos personagens selecionados e suas histórias de família em torno da mesa, buscamos contextualizar as escolhas lexicais usadas para definir a cozinha italiana em São Paulo. Para construir o nosso *corpus*, ouvimos alguns imigrantes que chegaram à cidade em busca de novas oportunidades e encontraram nos restaurantes não apenas uma garantia de alimento diário (já que os funcionários têm direito à refeição no trabalho), mas, sobretudo, um elo com a cultura e a língua do país de origem.

Profissionais italianos experientes e com vivência em outros continentes, além do europeu, e em atuação em São Paulo também foram ouvidos. Porém, nos restaurantes italianos da cidade há um contingente de profissionais nascidos no Brasil que se dedica à culinária italiana nos mais variados cargos dentro de uma cozinha. Portanto, também demos voz a brasileiros que assumiram a preferência pelos sabores da Itália e os propagam. Para compor esse grupo, escolhemos profissionais que, em seus currículos, somam experiências como cozinheiros, viagens à Itália e que, atualmente, possuem cargos de chefia de cozinha e/ou são proprietários ou sócios de

restaurantes italianos. Consideramos relevantes essas posições hierárquicas, visto que ambas têm poder pleno de decisão no que diz respeito à elaboração de um cardápio.

3.4.1 A força da voz

A fim de fornecer mais detalhes sobre o elenco selecionado para formar o *corpus* da pesquisa, retornamos ao momento em que a ideia das entrevistas nasceu.

Ainda na preparação para o exame de proficiência para o ingresso no Programa de mestrado, a convite da Prof^a. Dr^a. Paola Baccin cursei, como aluna-ouvinte, a disciplina Aspectos da Comunicação Intercultural entre Brasileiros e Italianos, ministrada no período de março a junho de 2013. Fui incentivada pela professora a investigar o impacto que os imigrantes italianos tiveram na chegada a São Paulo, bem como as dificuldades por eles enfrentadas, sobretudo no que dizia respeito aos hábitos alimentares. Para tal finalidade, três profissionais imigrados, até então atuantes no cenário gastronômico, foram entrevistados: o sardo Salvatore Loi, *chef* de cozinha; o campano Geraldo Landulfo, *Delegato dell'Accademia Italiana della Cucina em São Paulo*; e o dono do restaurante *Il Sogno di Anarello*, o também campano Giovanni Bruno, falecido em 26 de agosto de 2014.

A pesquisa deu origem à monografia *Itália e Brasil, um encontro de culturas, sabores e saberes*. Sob o mesmo título, o resultado da pesquisa foi apresentado no XV Congresso ABPI – UFES Vitória, com artigo aprovado para publicação, que se encontra no prelo.

A riqueza das informações coletadas nessa pequena amostra para o desenvolvimento desse trabalho nos motivou a dar andamento às entrevistas com outros *chefs* de cozinha, *restaurateurs* e profissionais italianos da área de alimentos que moram e trabalham em São Paulo. Vale ressaltar que o modelo de entrevista utilizado para a elaboração da monografia, que pode ser conferido no ANEXO A, foi reformulado para atender aos objetivos desta dissertação. Trataremos da evolução dos questionários no item 3.5.

3.4.2 A seleção dos restaurantes e de seus representantes

De acordo com o Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de São Paulo (SinHoRes – SP), a cidade conta com doze mil e quinhentos restaurantes em funcionamento. Na tentativa de mensurar a representatividade da mesa italiana na cidade, buscamos na entidade o número de restaurantes especializados na culinária típica da Itália. Porém, em apuração feita em dois momentos distintos, em junho de 2014 e em novembro de 2015, a entidade informou que não dispõe dessa informação.

A mesma resposta foi proferida pelo presidente da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel – SP), Percival Menon Maricato, que citou a Rua Treze de Maio como um local de grande concentração de cantinas. Porém, lamentou não dispor de uma catalogação dos estabelecimentos em funcionamento e sugeriu consultarmos fontes na imprensa, como a revista *Veja São Paulo* e o jornal *Folha de S. Paulo*.

Entendemos que o *corpus* de estudo é uma pequena amostra. Ao citar Koester (2012), Rebechi (2015) conclui que mais importante do que o tamanho de *corpus* é a sua representatividade. Dessa forma, para nortear as nossas escolhas, buscamos estabelecimentos que simbolizam as influências italianas dentro do contexto paulistano, assim como o papel do *chef* ou do proprietário do estabelecimento em prol da cozinha italiana. Também procuramos trazer representantes dos diferentes segmentos do ramo, dentro da especialidade de cozinha italiana, conforme pode ser conferido a seguir.

Em um primeiro momento, dez personalidades gastronômicas foram selecionadas para o estudo. Procuramos imigrantes que chegaram ao Brasil em contextos sociais, históricos e políticos diversos. Na impossibilidade de entrevistar os estrangeiros, procuramos seus descendentes diretos, independentemente da nacionalidade. E em algumas situações, mais de um integrante da família serviu de fonte para este trabalho, principalmente quando o ator principal tinha idade avançada e apresentava lapsos de memória. Nesses casos, as entrevistas foram acompanhadas por um familiar que intervinha e complementava as falas do entrevistado, quando necessário.

Também elegemos brasileiros dedicados profissionalmente à gastronomia italiana na cidade de São Paulo. Ou seja, nosso elenco tem personagens que vivenciam e disseminam essa cozinha, por origem ou por adoção, pois acreditamos que desse conjunto de influências e costumes formou-se o que entendemos por cultura italiana gastronômica paulistana. A seguir, listamos os dez primeiros nomes selecionados para a construção do *corpus*, em ordem alfabética.

1. **Angelo Luisi.** Nasceu em 1920, em Casalbuono, na Campânia, e está à frente da *Cantina Capuano*, na Bela Vista, a mais antiga em funcionamento na cidade.
2. **Antonio Buonerba.** Filho do casal de imigrantes napolitanos Francesco e Maria Prezioso. Buonerba é dono do restaurante *Jardim de Napoli*, lugar famoso pelo *polpettone alla parmigiana*.
3. **Edgard Bueno.** Empresário, sócio das pizzarias *Bráz* e *Quintal do Bráz* e da *Trattoria Bráz*. É paulistano e foi precursor em buscar na Itália ingredientes exclusivos para o preparo das pizzas. Entre eles está o tomate *san marzano*.
4. **Fabrizio e/ou Rogerio Fasano.** Filho e neto do milanês Vittorio Fasano, que em 1902 abriu a *Brasserie Paulista*, em São Paulo. Por décadas, o lugar foi considerado o restaurante mais refinado da cidade. Além disso, representou uma espécie de embrião para o conglomerado em que se transformou o grupo *Fasano* no Brasil.
5. **Giuseppe La Rosa.** Nascido em Turim, chegou ao Brasil em 1976, contratado por uma empresa de engenharia. Decidiu trocar o terno pelo avental e inaugurou o *Vecchio Torino*, um dos restaurantes de cozinha clássica italiana da cidade de São Paulo.
6. **Marco Renzetti.** Romano de 41 anos, *chef* autodidata e proprietário da *Osteria del Pettiroso*, inaugurada em 2007, no Jardim Paulista. A casa tem foco na cozinha típica de Roma.
7. **Massimo e/ou Venanzio Ferrari.** Filhos do calabrês Felice Ferrari, oficial da Força Aérea Italiana, que pisou no Brasil em 1947 e, dois anos depois, voltou trazendo a família do Piemonte. Juntos, os irmãos Massimo e Venanzio conduziram o restaurante *Massimo*, aberto na Alameda Santos

em 1976. O estabelecimento fechou em 2014 e atualmente Massimo Ferrari comanda a rotisseria *Felice e Maria*.

8. **Mônica Tarallo.** Neta de Francesco e Speranza Tarallo, casal de napolitanos que chegou ao porto de Santos no final da década de 1950. Juntos, abriram um pequeno negócio para servir calzones e pizzas, e estão entre os pioneiros em assar os discos à moda napolitana, com coberturas clássicas como a margherita. O sucesso das receitas levou à criação da pizzeria *Speranza*, hoje com dois endereços na cidade.
9. **Rina de Rossi.** Esposa de Nello De Rossi, romano, ator, diretor e fundador da cantina *Nello's*, morto em 2014, aos 91 anos de idade. Rina, então cozinheira da casa, assume o restaurante, em parceria com os filhos.
10. **Sauro Scarabotta.** Nascido em Gubbio, na região da Úmbria, Scarabotta chegou ao Brasil em 1994 para trabalhar como cozinheiro. Abriu o próprio restaurante em 1997, o *Friccò*, onde prepara receitas típicas e frios artesanais.

Diante da riqueza das informações contidas nos depoimentos iniciais, decidimos ampliar o nosso *corpus*, mesmo cientes de que talvez não fosse possível incluir todas as entrevistas neste trabalho, dado o prazo de conclusão. Porém, teríamos a chance de selecionar os personagens mais relevantes para esta dissertação. Dito isso, seguem os nomes e um breve perfil dos demais profissionais abordados para esta pesquisa:

1. **Afonso Luiz Roperto.** Sócio da cantina *Roperto*, uma das mais tradicionais da Bela Vista. A família abriu o primeiro restaurante na cidade em 1886.
2. **Ana Paula Lenci.** Nora de um dos fundadores do *Gigetto*, restaurante aberto em 1938. O local entrou para a história da gastronomia italiana em São Paulo devido à atuação de funcionários como Giovanni Bruno⁶⁷.
3. **Antonio Carlos Marino.** Dono do restaurante *Carlino*. Fundado em 1881, é o mais antigo em funcionamento na cidade de São Paulo.
4. **Carla Bolla.** Filha de Giancarlo Bolla, italiano de San Remo, na Ligúria, que foi um dos empresários mais importantes da área gastronômica,

⁶⁷ Cf. seção 4.3.

fundando casas de renome, como *La Tambouille*. Giancarlo morreu em setembro de 2014, em decorrência de um câncer. Carla Bolla, antes mesmo da morte do pai, já trabalhava nos restaurantes e cuidava especialmente da confecção das pastas.

5. **Gerardo Landulfo.** Nasceu na Campânia, cresceu no Brasil e conquistou o posto de delegado da *Accademia Italiana della Cucina*, em São Paulo. Dentro da entidade, Gerardo tem o compromisso de certificar os restaurantes que se dedicam à tradicional cozinha italiana na cidade. Durante a coleta de dados, foi notório o respeito que conquistou de toda a classe de profissionais ligados à gastronomia da Itália, dentro e fora do Brasil. Afirmação que será justificada no Capítulo 4.
6. **Hamilton Mellão.** Filho de uma italiana, estudou gastronomia em Pescara, na Itália, durante quatro anos. Hamilton trabalhou no restaurante *Massimo*, entre outros, até abrir a pizzeria *I Vitelloni* (hoje sob outra administração). Atualmente é dono e *chef* de cozinha do *Mellão Trattoria*. Em parceria com o *chef* francês Yann Corderon, lançou o livro *Bistrô & Trattoria – Cozinhas da Alma*⁶⁸.
7. **Helena Zamperetti Morici.** Sócia e *chef* de cozinha do restaurante *Taormina*, um dos poucos dedicados à cozinha siciliana na cidade de São Paulo.
8. **José Alencar.** *Chef* de cozinha e proprietário do restaurante *Santo Colomba*, Alencar nasceu em Minas Gerais, foi ajudante de pedreiro e entrou pela primeira vez em um restaurante como funcionário da limpeza. Tornou-se garçom, maître, trabalhou como cozinheiro, juntou dinheiro e comprou o *Santo Colomba*. Sua especialidade é o *trenette*.
9. **Patrick Catapano.** É romano, mas assa pizzas à moda napolitana. Foi consultor de algumas pizzarias da cidade e hoje é proprietário de um *food truck* de pizzas, onde assa discos em tamanho individual, para comer com as mãos, como se faz nas ruas de Nápoles.
10. **Pier Paolo Picchi.** Neto de italianos, nasceu em São Paulo. Aos 20 anos foi para a Itália, onde viveu oito anos para aprender na fonte as receitas da cozinha italiana. É *chef* e proprietário do restaurante *Picchi*.

⁶⁸ Livro lançado pela Editora Melhoramentos em 2010.

11. **Salvatore Loi.** Nascido na Sardenha, em São Paulo foi *chef* do grupo Fasano e se tornou uma referência da culinária clássica italiana. Atualmente, dedica-se à cozinha autoral, com base na tradição. Salvatore foi entrevistado para o desenvolvimento da monografia citada no item 3.3.1, em 2013. Voltamos a procurá-lo para atualizar as informações, conduzindo as questões para o objetivo desta pesquisa.
12. **Silvia Percussi.** Paulistana, filha de italianos, Silvia é *chef* da *Vinheria Percussi*. Na cozinha, procura reproduzir receitas da Ligúria, região onde a família mantém uma propriedade.

Entre os profissionais procurados para esta pesquisa em ambas as listas, apenas dois não responderam às nossas solicitações de entrevista: Ana Paula Lenci e Giuseppe La Rosa. A família Fasano, por meio da assessoria de imprensa, justificou que não poderia conceder a entrevista por questões de agenda, assim como Carla Bolla e Hamilton Mellão.

Mônica Tarallo, à frente da pizzeria *Speranza*, não foi procurada para a entrevista por concluirmos que o universo das pizzas merece um estudo específico, diante da sua representatividade e complexidade. Dessa forma, decidimos nos concentrar apenas nos restaurantes e deixamos de fora o segmento das pizzas. Essa conclusão só foi possível a partir da análise das entrevistas feitas com dois profissionais ligados a essa especialidade, Edgard Bueno e Patrick Catapano, e a viagem⁶⁹ da pesquisadora para Roma e Napoli, duas localidades com uma cultura de pizza significativa e com escolas muito específicas a respeito dos estilos de massas e coberturas. Ao ponderar as variáveis e a complexidade do tema, decidimos deixar de fora deste estudo a análise do léxico das pizzas para retomarmos em futuro próximo.

Todo esse processo de seleção de personagens resultou em entrevistas com dezesseis pessoas. Sete delas tiveram os principais trechos de seus depoimentos registrados e analisados neste trabalho. São elas: Angelo Luisi, Antonio Buonerba, Gerardo Landulfo, Marco Renzetti, Salvatore Loi, Sauro Scarabotta e Silvia Percussi. Nossa escolha em trabalhar com um universo menor de depoimentos levou em

⁶⁹ Cf. 3.6.

consideração três razões: 1) priorizar os conteúdos mais ricos em assuntos relacionados aos objetivos do nosso trabalho; 2) promover uma seleção eclética de perfis profissionais e de propostas de restaurantes, a fim de evitar interseções repetitivas de histórias e ideias; 3) a falta de tempo hábil para processar e analisar todas as entrevistas.

No conjunto final de personagens ainda optamos por incluir o depoimento de Giovanni Bruno, morto em agosto de 2014. Embora o roteiro de perguntas dirigidas a esse imigrante tenha seguido o primeiro modelo,⁷⁰ cujo objetivo era apurar o impacto vivido por ele ao se deslocar de uma cultura para outra, o conteúdo traz informações relevantes para o contexto desta dissertação. Em dois dias de entrevista e quatro horas de conversa, em setembro de 2013, Giovanni relatou a viagem para o Brasil, em que condições chegou, como ingressou na área de restaurantes na função de lavador de pratos, os motivos que o levaram às adaptações de receitas italianas para os brasileiros, como criou nomes para pratos simbólicos da cozinha canteineira, sua saudade da Itália e como enxergava a cozinha italiana em São Paulo. O conteúdo pode ser conferido no Capítulo 4, mais precisamente na seção 4.3.

3.4.3 O roteiro das entrevistas

No decorrer da pesquisa, o roteiro de perguntas foi alterado para melhor se adequar à nossa busca. O primeiro questionário enfocava aspectos que pudessem evidenciar os problemas que os estrangeiros enfrentam quando se deslocam de uma cultura para outra, conforme pode ser conferido no Apêndice A.

Diante do objetivo de conhecer melhor o léxico da cozinha, a identidade regional e as variáveis que envolvem um prato de comida, as perguntas foram readequadas e divididas em duas partes: a primeira delas aborda questões de cunho pessoal e a segunda etapa versa sobre o âmbito profissional. Ambas têm como finalidade servir de contextualização para entender as escolhas lexicais feitas pelo profissional para definir a sua cozinha e o tipo de restaurante que conduz.

⁷⁰ Apêndice A.

Contudo, é importante ressaltar que, cientes da particularidade de cada personagem, perguntas condizentes à experiência pessoal do entrevistado foram feitas. E, nesse aspecto, o fato de a pesquisadora ter alguns conhecimentos sobre a trajetória profissional dos entrevistados pesou favoravelmente.

3.5 A construção dos depoimentos

Um breve panorama da trajetória pessoal do entrevistado é o enfoque da primeira parte do texto. Ano e local de nascimento, a influência da família e o ingresso no ramo gastronômico ganham relevo. No caso de profissionais originários de outro país, a motivação que os trouxe ao Brasil também é abordada.

Na segunda parte do relato, os desafios da profissão e a busca pelos sabores italianos viram o cerne da entrevista. Nesse ponto, questões que colocam em xeque as escolhas levadas à mesa do restaurante, a forma como serve a comida, as adaptações de ingredientes e receitas, as identidades regionais e as traduções, e as especificidades textuais entram na pauta para uma posterior análise, assim como a leitura que o entrevistado faz da cozinha italiana na Itália e no Brasil.

Todas as entrevistas foram feitas pessoalmente, no ambiente de trabalho do entrevistado, com exceção de Angelo Luisi, que recebeu a pesquisadora em sua residência.

Durante a entrevista, quando possível foram feitas fotos do entrevistado, do restaurante e do cardápio, para que fossem inseridas no texto a título de curiosidade. Com recursos próprios, a pesquisadora também fez refeições em uma parte dos restaurantes abordados, com o objetivo de ter acesso aos cardápios completos (nem todos foram fornecidos pelas fontes) e de verificar a composição das receitas, a apresentação dos pratos mais pedidos, os tamanhos das porções e o tipo de serviço oferecido.

3.5.1 A identidade do entrevistado

Os depoimentos deste trabalho trazem fichas para identificar o entrevistado e o seu local de trabalho. No início de cada depoimento, como veremos no Capítulo 4, foi inserida a **Figura 1** ou a **Figura 2**, com o objetivo de destacar informações que apresentam rapidamente o entrevistado e que também podem sinalizar possíveis influências nas escolhas lexicais de cada indivíduo no exercício de sua profissão. Criamos dois *layouts* para a ficha do entrevistado: uma com as cores da bandeira da Itália para evidenciar os entrevistados nascidos naquele país (**Figura 1**) e outra com as cores da bandeira do Brasil (**Figura 2**) para identificar os brasileiros:

foto do entrevistado

Nome :.....

Nacionalidade:.....

Local de origem:.....

Ano de nascimento:.....

Profissão:.....

Data(s) da(s) entrevista(s):.....

Figura 1 Modelo de ficha de entrevistado nascido na Itália.

foto do entrevistado

Nome :.....

Nacionalidade:.....

Local de origem:.....

Ano de nascimento:.....

Profissão:.....

Data(s) da(s) entrevista(s):.....

Figura 2 Modelo de ficha de entrevistado nascido no Brasil.

A seguir, trataremos em detalhes dos campos estabelecidos para as fichas:

1. *Nome.* Por não se tratar de um depoimento anônimo, a identificação do entrevistado é essencial. A forma como o personagem lê e interpreta a cozinha italiana conduz o texto e está impressa em suas falas e paráfrases. Na seção dos depoimentos, a primeira ocorrência do nome do entrevistado será grafada por extenso. Nas citações posteriores, pelo fato de a nossa pesquisa abarcar gerações de uma mesma família, adotamos o primeiro nome. Sabemos que essa escolha tende à informalidade, mas nosso objetivo é evitar confusões que a identificação pelo sobrenome causaria em núcleos onde avós, pais e filhos participam da construção da história da cozinha italiana em São Paulo por meio de seus estabelecimentos comerciais.
2. *Nacionalidade.* Para nossa pesquisa, é importante saber se o entrevistado é brasileiro ou italiano. Essa informação traduz um pouco a filosofia da cozinha e pode ajudar a justificar a forma como o profissional lida frente

às exigências do público que frequenta seu restaurante, principalmente no que diz respeito às adaptações das receitas ou ao rigor diante das tradições.

3. *Local de origem.* Segundo Montanari (2008), os pratos se mostram vinculados ao território e às tradições. Por essa razão, consideramos importante este item. Parece natural que, ao se deslocar, o indivíduo busque seu repertório de receitas familiares e tente reproduzi-lo. Essa herança também pode se refletir nas escolhas lexicais impressas no nome do estabelecimento e na elaboração do cardápio.
4. *Ano de nascimento.* Sinaliza os momentos históricos, políticos e culturais presenciados pelo indivíduo durante sua trajetória de vida. Esses testemunhos e as vivências se refletem no exercício da profissão.
5. *Profissão.* Chef de cozinha, sócio ou proprietário de restaurante. Esses papéis desempenhados dentro de um negócio gastronômico apresentam graus diferentes de influência frente ao empreendimento e também podem denotar interesses diferentes no resultado do trabalho.
6. *Data da entrevista.* Segundo Montanari (2008), o que em determinada época é julgado positivamente, em outra pode mudar de caráter. Notamos que ao longo dos dois anos de coleta de dados alguns chefs afrouxaram as amarras e abriram concessões à mesa. O contrário também pode acontecer. Por isso, consideramos relevante evidenciar o momento da entrevista.

3.5.2 A identidade do restaurante

Os depoimentos neste trabalho se encerram com a ficha do estabelecimento comercial, conforme **figura 3**, salvo dois casos: os depoimentos de Gerardo Landulfo e Salvatore Loi, que não estavam vinculados a nenhum restaurante no período da pesquisa, realizada entre 2013 e 2015.

O propósito da ficha é espelhar o resumo do conceito do restaurante, registrado na ocasião da pesquisa.

<u>Nome do restaurante:</u>
<u>Ano de inauguração:</u>
<u>Bairro:</u>
<u>Responsável pelo cardápio:</u>
<u>Tipo de comida:</u>
<u>Apresentação do cardápio:</u>
<u>Faixa de preço:</u>

Figura 3 Modelo de ficha inserida no final de cada depoimento

Os campos estabelecidos serão explicados a seguir:

1. *Nome do restaurante.* Será transcrito exatamente como está exibido na fachada dos estabelecimentos, com o objetivo de evidenciar as escolhas lexicais.
2. *Ano de inauguração.* O período de abertura da casa sinaliza os caminhos percorridos dentro do contexto social, político e econômico. Por exemplo, os restaurantes abertos no início do século XX podem representar lugares que começaram suas atividades de maneira informal e, muitas vezes, como meio de sobrevivência. Em geral, negócios inaugurados recentemente são construídos com base em pesquisa de mercado, comportamento do consumidor e demanda. Essas variações afetam o léxico gastronômico.
3. *Bairro.* A multiculturalidade de São Paulo está evidente em diversos setores. A arquitetura, a arte e a comida trazem traços de povos que chegaram e imprimiram as suas características. Alguns bairros se formaram na cidade com a entrada dos imigrantes. Assim nasceu o Bixiga, em 1878, resultado do loteamento de uma chácara, cujas parcelas

foram vendidas para pequenos comerciantes, em sua maioria, italianos. Nesse bairro, até os dias atuais o sotaque italiano é ouvido nas ruas dominadas por cantinas, muitas delas seculares e conduzidas por famílias oriundas do Sul da Itália. Por essa razão, acreditamos na relevância deste campo na ficha do restaurante, uma vez que nos ajuda a identificar o tipo de restaurante e as influências que carrega em suas receitas.

4. *Responsável pelo cardápio.* Este campo traz o nome da pessoa e o seu local de nascimento, entre parênteses. Como já mencionado na descrição do Campo 3, da seção **3.5.1** da ficha do entrevistado, a origem de um indivíduo influencia as suas escolhas e, conseqüentemente, reverbera no âmbito profissional.
5. *Tipo de comida.* O realce da cozinha ficará evidenciado neste item. A ideia é mostrar se o restaurante se dedica à culinária tradicional e se há uma identidade regional nas receitas servidas. De todo modo, esses dados serão detalhados em cada depoimento⁷¹.
6. *Apresentação do cardápio.* Neste item explicitamos a maneira como o cardápio se apresenta ao comensal, ou seja, se reproduz as etapas de refeição ao estilo italiano (*antipasto, primo, secondo, contorno*) ou se foi adaptado ao modo brasileiro de comer (entrada, prato e sobremesa), diferenças que retomaremos no CAPÍTULO 4. Assim sendo, denominamos **modelo italiano** e **modelo brasileiro**, respectivamente.
7. *Faixa de preço.* Este campo traz a média de gasto numa refeição para uma pessoa. No setor de restaurantes, não há normas que regulamentam a margem de lucro aplicada sobre os itens de um cardápio. Porém, os preços de venda dos pratos trazem imbricados custos operacionais, gastos com mão de obra, pagamentos de tributos, insumos, equipamentos, utensílios de cozinha e louças. Esses itens sofrem influência direta do tipo e da localização do restaurante. Quanto maior o custo operacional de um estabelecimento, mais alto tende a ser o preço da refeição.

⁷¹ Cf. CAPÍTULO 4.

Consequentemente, o grau de cobrança dos consumidores por um produto de maior qualidade também cresce. Todos esses fatores se refletem também na escolha lexical. Nas entrevistas procuramos averiguar os tipos de ingredientes mais representativos utilizados nas receitas, sobretudo no preparo dos pratos mais pedidos dos cardápios. Marcas, tipos de azeite e outras escolhas de ingredientes utilizados nas receitas não afetam somente o custo de um prato, mas também podem representar um indicativo de qualidade e de intenção de um *chef* de cozinha e/ou dono de um restaurante. Desse modo, optamos por agrupar os restaurantes selecionados por faixa de preço, ou seja, pelo valor médio pago por pessoa em uma refeição. Entendemos que, dessa forma, nos afastamos de rótulos pré-concebidos ou estereotipados no que diz respeito aos tipos de restaurantes que se dedicam à culinária italiana. Para estabelecer as variações de gastos, partimos de uma pesquisa feita em 2015 pela Associação das Empresas de Refeição e Alimentação Convênio para o Trabalhador (Assert)⁷². De acordo com a entidade, o trabalhador gasta, em média, R\$ 27,00 numa refeição fora de casa. Resolvemos, então, estipular margens a fim de agrupar os restaurantes consultados para esta pesquisa e atribuímos nomes a cada uma delas: custo baixo; custo médio; custo alto; e custo muito alto. No que diz respeito às margens de gastos, optamos por fixar o custo mínimo no valor citado anteriormente, R\$ 27,00, e multiplicamos esse número por dois para chegar ao gasto máximo dentro da primeira faixa de preços (custo baixo). Daí em diante, a mesma lógica foi repetida, ao usarmos o preço máximo da faixa anterior como ponto de partida. Tal valor era duplicado e estabelecia o teto da faixa seguinte – a exceção ficou para a quarta e última faixa (custo muito alto), que consta sem um limite máximo pré-definido de gasto.

⁷² Associação constituída em 1981, que tem o objetivo de orientar estabelecimentos credenciados no sistema de refeição convênio, ou seja, lugares que servem refeições e aceitam como pagamento cartões específicos para gastos com alimentação. Disponível em: <http://assertbrasil.com.br/quem-somos/>. Acesso em: 08 dez. 2015.

Custo baixo: R\$ 27,00 a R\$ 54,00

Custo médio: R\$ 54,01 a R\$ 108,00

Custo alto: R\$ 108,01 a R\$ 216,00

Custo muito alto: acima de R\$ 216,01

Todos os cálculos apresentados se referem a uma refeição completa, de acordo com as etapas ao estilo italiano,⁷³ sem bebida e taxa de serviço. No caso dos restaurantes adaptados ao modo de comer do brasileiro, os cálculos incluem apenas entrada, prato principal e sobremesa. De uma forma geral, há grandes variações de preços dentro de um mesmo cardápio. Por essa razão, chegamos ao gasto médio ao utilizar a metodologia descrita abaixo. Primeiramente, obtivemos a média de gasto em cada seção do cardápio. Esse cálculo envolveu, nos nichos determinados pelas regras da pesquisa, a soma da lista de preços e a posterior divisão do resultado pela quantidade de itens. Somados ao final, os preços médios de cada etapa nos permitiram chegar a um gasto médio individual em todos os restaurantes analisados. Quando os itens elencados eram destinados somente a uma pessoa, usamos, obviamente, os preços integrais das mesmas. No caso de menus que citavam porções para uma e duas pessoas de um mesmo prato, contudo, optamos por dividir pela metade os preços de porções duplas. Fizemos isso porque, de acordo com os entrevistados ligados a esses restaurantes, a maioria dos pedidos de clientes recai sobre porções que podem ser compartilhadas. Como a regra desses locais é cobrar mais do que 50% dos preços de receitas para duas pessoas em suas versões individuais, usar os custos das últimas como base de cálculo poderia resultar em um gasto médio individual de refeição superior ao que, de fato, ocorre na rotina do restaurante.

⁷³ Cf. seção 4.9.

3.6 Experiências à mesa em dez regiões italianas

Com o intuito de estudar a cozinha italiana em seu local de origem, foram feitas duas viagens à Itália em duas etapas diferentes, que somaram sessenta dias de estadia em dez regiões daquele país. A primeira temporada se deu em 2011, motivada pela *Coleção Cozinhas da Itália*, publicação já citada, em que a pesquisadora foi uma das coordenadoras e editoras. O segundo roteiro ocorreu em 2015. Vale esclarecer que as duas viagens foram custeadas com recursos próprios. A seguir, detalhamos os roteiros das viagens e de que forma as localidades contribuíram para esta dissertação.

3.6.1 Primeira viagem

Foram trinta dias na Itália: sete em Roma, cinco em Florença, oito por várias localidades da Toscana (Siena, San Gimignano, Monteriggioni, Montalcino, Montepulciano, Pienza, Luca e Pisa), três dias na Emília Romanha (Bolonha, Parma e Módena), quatro no Vêneto (Veneza e Verona) e três em Milão (Lombardia).

1. *Lácio*. O período em Roma se concentrou no estudo dos mais simbólicos preparos de massa da região: *alla carbonara*, *all'amatriciana* e o *cacio e pepe*. O primeiro, apesar de ser preparado com uma pequena quantidade de ingredientes, apresentou substanciais diferenças para a maioria das receitas com essa denominação no Brasil, a começar pela proteína animal. Em Roma, os restaurantes mais tradicionais dessa especialidade costumam usar *guanciale* (bochecha suína) ou *pancetta* (barriga suína). Menos comuns no nosso país, esses dois tipos de corte geralmente são substituídos pela versão defumada e “americanizada” da barriga de porco, o bacon. O acréscimo de creme de leite na mistura do molho, muito usado em São Paulo, também é uma variante rara em Roma. No caso dos preparos *all'amatriciana*, a adaptação do tipo de carne usada na receita também ocorre nos restaurantes paulistanos. Novamente o bacon substitui o *guanciale*, recorrente na imensa maioria dos estabelecimentos romanos. Embora não seja uma exclusividade do Lácio (aparece em todas as regiões

italianas), nesse preparo fica evidente a diferença de qualidade dos tomates frescos italianos para os tradicionalmente adicionados em molhos nos estabelecimentos de São Paulo – na Itália eles são realmente vermelhos, intensos e concentram mais sabor. O *cacio e pepe* foi considerado uma descoberta nessa viagem, já que em São Paulo, cinco anos atrás, era raridade – hoje é apenas incomum. Apesar da aparente simplicidade da fórmula, constituída de *queijo pecorino romano*⁷⁴ e pimenta-preta, não é muito fácil encontrar pratos com a consistência ideal de molho e um equilíbrio desejável entre os dois elementos, sobretudo nos restaurantes italianos em solo paulistano. Um vasto menu de frituras, pouco evidente no Brasil (*supplì al telefono*⁷⁵; *fiori di zucca fritti*⁷⁶; *carciofi alla giudia*⁷⁷), além da cremosidade excepcional dos sorvetes romanos (que depois se estenderia para muitas outras localidades italianas), também chamou a atenção nesse primeiro giro por Roma. Hoje, as melhores sorveterias de São Paulo talvez comecem a se aproximar mais desse padrão de qualidade.

2. *Toscana*. Em Florença, berço do Renascimento, as experiências mais interessantes foram com ensopados vigorosos, quase ausentes de cardápios brasileiros: *pappa al pomodoro* (que mescla pão, molho de tomate, caldo vegetal, alho, azeite de oliva, manjerição e pimenta), *ribollita* (sopa de feijão com *cavolo nero*, uma espécie de couve) e o *cacciucco alla livornese* (com frutos do mar). O uso notável da carne de javali em vários preparos também se destacou nos restaurantes típicos, assim como a *trippa alla fiorentina*,⁷⁸ um dos melhores exemplos de como a Toscana – e a Itália de maneira geral – aproveita carnes que, em São Paulo, são constantemente desprezadas pela maioria da população. Ainda na lista das carnes, saltou aos olhos a *bistecca alla fiorentina*, um corte em T, servida com osso, que difere do *t-bone* por trazer, além de porções do filé-mignon e do contrafilé, um pedaço da alcatra.

⁷⁴ Queijo à base de leite de ovelha.

⁷⁵ Bolinho de arroz recheado de queijo.

⁷⁶ Flores de abóbora recheadas com muçarela de búfala e anchova, empanadas e fritas.

⁷⁷ Alcachofras fritas originalmente preparadas pela comunidade judia de Roma.

⁷⁸ Tripa bovina ensopada com molho de tomate.

Invariavelmente a carne é servida ‘ao ponto’, ou seja, com o interior bem rosado e a superfície levemente tostada.

3. *Emília Romanha*. Nessa viagem, a Emília Romanha surgiu como o local de maior quebra de paradigmas pessoais, estabelecidos a partir de uma rica experiência cantineira em São Paulo, e por visões pouco abrangentes de muitos restaurantes brasileiros que servem pratos com denominações dessa área do Centro-Norte italiano. Um ícone da mesa paulistana foi reavaliado nas refeições por lá: o espaguete à bolonhesa. Para começar, lá esse prato só é preparado com sua massa original, o *tagliatelle*, típico daquela zona. A mistura de carnes é bem mais rica do que a versão paulistana, feita com carne moída de apenas um corte bovino, e o tomate não afoga os outros ingredientes, apenas “mancha” os elementos do molho. Dentro dos cardápios, esse preparo só leva a designação *al ragù*. Identificar uma receita com a marca “bolonhesa” só faz sentido para quem está fora de Bolonha. No entanto, em alguns estabelecimentos encontramos a especificação *alla bolognese*. Vale ressaltar, ainda, que, na terra da lasanha, a legítima sempre exhibe massa verde. Em Parma, não há sinal do filé à parmegiana cantineiro e o queijo *parmigiano-reggiano* (no Brasil, reduzido a parmesão) tem mais riqueza de sabor e menos sal do que as versões nacionais. Em visita a Módena, na *Osteria Francescana*, comandada pelo *chef* Massimo Bottura, tive a chance de experimentar produtos da terra em outras roupagens, como em uma sequência de *parmigiano-reggiano* em cinco texturas diferentes ou em um café acompanhado de uma colher de *aceto balsamico* com quarenta anos de envelhecimento.
4. *Vêneto*. A passagem por Verona se resumiu a poucas horas na cidade, mas em Veneza foi possível explorar a tradição dos pescados empanados e fritos servidos em balcões praticamente na rua – de preferência acompanhados de um *aperol spritz*⁷⁹ –, das receitas com anchovas, camarões, lulas e polvos, além do *baccalà alla mantecato*.⁸⁰ O destaque

⁷⁹ Coquetel à base de *Aperol*, *prosecco*, água gaseificada e uma rodela de laranja.

⁸⁰ Bacalhau cozido e servido mergulhado no azeite.

novamente ficou com uma fórmula pouco conhecida no Brasil, o *sarde in saor*, que consiste em sardinhas empanadas e fritas, cobertas por cebola refogada no azeite e no vinagre de vinho com uva-passa e *pinoli*.⁸¹

5. *Lombardia*. Milão, localidade onde teria nascido o panetone, é também o lugar certo para provar a mundialmente famosa *cotoletta alla milanese* (um parente mais refinado do nosso trivial bife à milanesa) e uma rara dupla italiana de carne e carboidrato servida no mesmo prato, o *ossobuco di vitello con risotto alla milanese*⁸² (com o arroz no limite entre o *al dente* brasileiro e o cru). O momento de maior proximidade com uma receita italiana feita no Brasil se deu com o *tortelli di zucca* – massa fresca recheada de abóbora, presente em boa parte dos rodízios de galetto da Serra Gaúcha, onde ganha o acompanhamento de um farto molho de tomate.

3.6.2 Segunda viagem

Foram trinta dias na Itália: três em Roma, seis na Ligúria (La Spezia, Cinque Terre, Portofino, Portovenere, Santa Margherita Ligure, Gênova), sete no Piemonte (Turim, Alba, Asti, Barolo, Barbaresco, Bra), dois em Vale d'Aosta (Courmayeur), cinco na Campânia (Nápoles, Ercolano, Pompéia e Capri) e sete na Sicília (Palermo, Cefalù, Taormina, Siracusa, Ortigia, Noto, Pachino, Marzamemi, Portopalo di Capo Passero e Ragusa Ibla).

1. *Lácio*. Na segunda vez em Roma, a ideia foi explorar mais o circuito de pizzarias e compará-lo, posteriormente, com o de Nápoles. Ficou evidente o gosto romano por massas finas e crocantes, com alguns resultados muito bons em termos de qualidade (diferente dos endereços de *pizza al taglio*)⁸³. Assim como no Brasil, não existe um puritanismo forte na definição das coberturas. Nenhum relato sobre pizzas de frango com

⁸¹ Semente de um pinheiro nativo do Mediterrâneo.

⁸² Corte da perna da vitela com osso e tutano, servido com risoto de açafrão.

⁸³ Estabelecimentos que vendem pizzas em pedaços.

queijo ou coração de galinha (comum na região Sul do nosso país), mas é comum, por exemplo, encontrar versões que levam batata laminada ou peixe, como o salmão. Mais notável ainda é a trivial lista de pizzas *in bianco* nos cardápios da capital da Itália, preparadas sem molho de tomate – algo inconcebível para grande parte dos paulistanos.

2. *Ligúria*. No roteiro litorâneo pela Ligúria, não foram os pratos com frutos do mar que chamaram a atenção. A marca gastronômica dessa etapa ficou com o *pesto*. Preparado lá com um manjericão saboroso e perfumado, sempre leva *pinoli* – o alto custo por aqui faz desse ingrediente uma raridade nos pestos paulistanos – e carrega um tom picante do queijo e do alho. A experiência maior, no entanto, foi uma prova de *trofie* (massa típica da Ligúria) ao pesto com preparo ancestral, em que a massa e o famoso molho verde ganham a companhia de pedaços de batata e vagem (*fagiolini*).
3. *Piemonte*. No Piemonte, vieram outras descobertas culinárias da viagem, como a *carne cruda alla piemontese* (carne picada e servida crua temperada com sal, pimenta e azeite), a linguiça de *Bra* (feita com carne crua de vitelo), o *brasato al barolo*, feito com vinho Barolo, e o risoto preparado com um dos queijos mais típicos do Piemonte, o *castelmagno*. Apesar do nome, o arroz à piemontese (com creme de leite), um clássico cantineiro, é algo que não se encontra no Piemonte.
4. *Vale d'Aosta*. A divisa com a França e a Suíça contribuiu para que a culinária dessa região fosse influenciada pela cozinha dos dois países vizinhos. As experiências à mesa no Vale d'Aosta reúnem receitas com queijo fontina (de leite de vaca, com miolo mole e alto teor de gordura). Entre elas está a *zuppa valdostana* (sopa à base de caldo de carne, verduras e pedaços de pão, gratinada com fontina) e a *fonduta* (tipo de fondue feito com o queijo derretido, leite e gema de ovo).
5. *Campânia*. Em Nápoles, capital da Campânia, o universo da pizza foi pesquisado a fundo, seguindo indicações do *Guida alle migliori pizzerie – Napoli e Campania*. Foram seis refeições para entender um pouco dos

segredos do berço da pizza moderna. Molho de tomate excelente, muçarela de búfala de alta qualidade e massa saborosa e elástica apareceram em todas as provas. Para os brasileiros que acham pizza frita uma invenção nossa, Nápoles oferece casas especializadas nesse tipo de preparo, obtendo resultados animadores. Na seção de doces, injustamente menosprezada em São Paulo, *sfogliatella*⁸⁴, *pastiera di grano*⁸⁵ e *babà al rum*⁸⁶ marcaram as refeições.

6. *Sicília*. Referência em doces na Itália, a Sicília faz jus à fama com *cannoli*, a *cassata siciliana* e a *granita* (uma espécie de raspadinha). O *crudo di mare* traz uma combinação dos pescados frescos do dia, e normalmente inclui um camarão vermelho de sabor quase doce, inexistente no Brasil. Aliás, o Mediterrâneo, que circunda a ilha, garante outros ingredientes importantes para a culinária local: sardinha (estrela da *pasta con le sarde*)⁸⁷, o *pesce spada* (peixe espada) e o atum vermelho do Mediterrâneo, sendo os dois últimos encontrados em dezenas de preparos. A ilha também produz alguns dos melhores tomates do mundo, entre eles o de Pachino, pistache de Bronte e berinjelas que compõem receitas como a caponata.

Neste terceiro capítulo foram descritas as propostas metodológicas projetadas, descartadas e/ou substituídas durante o nosso percurso. Acreditamos que as reflexões realizadas contribuíram para o amadurecimento da solução encontrada.

Para compreender melhor as escolhas lexicais encontradas na cozinha italiana em São Paulo, entrevistamos nove *chefs* e oito donos de restaurantes. Com essas entrevistas, buscamos conhecer a história pessoal e a história do estabelecimento, bem como as especialidades e as escolhas de ingredientes, a busca pela originalidade ou pela tradição, e o quanto a identidade italiana é importante para cada um deles.

⁸⁴ Massa folhada recheada de ricota e frutas cristalizadas, polvilhada com açúcar.

⁸⁵ Torta recheada de ricota, trigo em grão, frutas cristalizadas e água de flor de laranjeira. É um doce típico da Páscoa napolitana (CATUREGLI, 2011).

⁸⁶ Tipo de bolo de massa aerada, servido com calda de açúcar e rum.

⁸⁷ Receita à base do peixe fresco com erva-doce, uva-passa e pinole.

Por fim, comparamos as informações obtidas nas entrevistas com nossa experiência pessoal durante duas viagens à Itália dedicadas a conhecer os principais pratos típicos de dez regiões italianas.

CAPÍTULO 4: OS DEPOIMENTOS – COMIDA ITALIANA NA PONTA DA LÍNGUA

Os relatos neste capítulo, escritos em estilo jornalístico, trazem as informações mais relevantes de 21 horas de entrevistas com oito personagens de segmentos diversos e representativos da gastronomia italiana em São Paulo. Por meio desse material, nossa intenção é contextualizar os ambientes em que esses personagens trabalham – ou trabalharam –, resgatar as suas memórias, os seus gostos à mesa e as suas opiniões sobre comida italiana e a culinária desse país praticada na capital paulista.

Os conjuntos de textos, fotos e tabelas relacionados às oito entrevistas estão dispostos em ordem alfabética de nomes. A exceção é o depoimento de Gerardo Landulfo, delegado da *Accademia Italiana della Cucina*. Como se trata do único personagem não ligado às funções de proprietário de restaurante ou *chef*, preferimos encerrar a sequência com ele. Coincidentemente, os três primeiros nomes da lista estão ligados ao universo cantineiro e aos restaurantes mais antigos do nosso estudo.

Ao fim dos depoimentos, a seção de análise começa justamente pelo tema das cantinas. Discorremos sobre como esse tipo de negócio se formou na capital paulista e contribuiu para edificar a imagem simbólica da culinária italiana em São Paulo. Também abordamos temas como os tipos de restaurantes, os conceitos de comida clássica e tradicional, o comportamento à mesa nos estabelecimentos que se propõem a servir pratos italianos ou inspirados na culinária da Itália e a leitura crítica que os *chefs* da atualidade fazem da comida típica servida em São Paulo. Ainda trazemos uma pequena amostra do léxico culinário italiano recorrente nas entrevistas, destacando as unidades lexicais mais simbólicas no contexto paulistano e, na medida do possível, cotejando com seus pares no país de origem.

4.1 Um pioneiro das cantinas

<p>Nome : Angelo Luisi</p> <p>Nacionalidade: Italiana</p> <p>Local de origem: Casalbuono (Campânia)</p> <p>Ano de nascimento: 1920</p> <p>Profissão: Proprietário de restaurante</p> <p>Data(s) da(s) entrevista(s): 07/02/2015</p>

Angelo Luisi lutou na II Guerra Mundial. Em batalha no Norte da África, foi capturado e mantido prisioneiro por quatro anos. Com o fim da guerra, Angelo seguiu o caminho de muitos italianos e também deixou Casalbuono, na Campânia, junto com a esposa, Angela. Seu destino foi o Brasil. O casal embarcou em 1949, já com a primeira filha a caminho – Angela estava grávida, situação que inviabilizaria a viagem naquela época. Ainda assim, driblaram a fiscalização e seguiram o curso planejado.

Escolheram São Paulo para viver. No extinto Cine Opera, na Rua Dom José Gaspar no centro da cidade, Angelo trabalhou como projetorista, ofício que aprendera com o pai, que mantinha um cinema na Itália. Porém, Angelo logo mudou de atividade e se tornou vendedor ambulante para garantir uma renda maior. Do trabalho de quase dez anos, juntou algumas economias e, a pedido da mulher, comprou um restaurante em 1961. Tratava-se da *Capuano*, cantina aberta em São Paulo, em 1907, pelo imigrante calabrês Francesco Capuano. Determinado a voltar para a Itália, Francesco vendeu o estabelecimento com uma recomendação: “não mude nada, senão estraga.” O casal obedeceu.

No subsolo do imóvel na Rua Major Diogo, a rotina começava a partir das 16h, quando o forno a lenha era aceso para assar o cabrito e para aquecer a água, onde, mais tarde, seria cozido o *fusilli* modelado manualmente por Angela. O cardápio era fechado, não havia possibilidade de escolha. A refeição começava com antepasto, seguido de *fusilli* ao sugo, camarão com cebola e arroz, cabrito à caçadora e alface-romana para comer com as mãos. Tudo servido exatamente nessa ordem, conforme relatou Angelo. Frutas da estação encerravam o repasto de quem se sentava à mesa.

Na gestão do fundador Francesco Capuano, além da refeição imutável, o rigor se estendia ao atendimento. “Quem chegava depois das 20 horas não entrava. Podia ser celebridade, *habitué* ou autoridade. No final do expediente, ele dava uma bengalada numa barra de ferro e o cliente tinha que se retirar”, contou Theresa Luisi, filha de Angelo. Durante décadas o restaurante funcionou dessa forma, só para o jantar.

Em 1963, a cantina mudou de endereço e passou a ocupar o número 416 da Rua Conselheiro Carrão, no bairro do Bixiga, onde existe até hoje. “Quando nós viemos para cá, tivemos que manter a tradição”, afirmou Theresa, referindo-se à mesa forrada com papel, ao funcionamento exclusivo para o jantar e ao abate do cabrito e do frango no próprio restaurante, nos fundos do imóvel (prática que foi abolida nos anos seguintes devido às leis da Vigilância Sanitária). A refeição seguia o *script* do fundador, na mesma sequência já citada, porém com um adicional: as noites eram alegradas com música italiana ao vivo, tocada ao som de clarinete e bandolim, dois instrumentos que Angelo domina muito bem.

As alterações começaram a ocorrer na década de 1980, quando Donato Rapolli, o genro do casal de proprietários, passou a trabalhar no restaurante. “Eles ficaram muito tempo na mão do Capuano e não queriam mudar. Imagine, quando vim trabalhar aqui, não tinha nhoque, bife à milanesa, bife à parmegiana, nem molho branco tinha! Para uma cantina tipicamente italiana, isso não pode”, disse Donato.

Figura 4 A fachada da *Capuano*: no atual endereço desde 1963 (foto: Silvana Azevedo).

Naquele momento, o horário foi estendido para o almoço, o sistema *à la carte* entrou em vigor e, além dos pratos já citados, os molhos rosé (mistura do molho de tomate com o branco), de abobrinha e de brócolis foram incluídos. O cardápio aumentou na época em que as cantinas faziam sucesso com fartura, variedade e invenções. Massas secas importadas da Itália, como espaguete, penne e rigatone, dividiam espaço com as versões frescas: capelete, ravióli, canelone e lasanha. Na linha das artesanais, produzidas na casa, o *fusilli* sobressaía. “Minha comida preferida. Falou *fusilli*, falou *Capuano*”, disse Angelo. Modelada em um utensílio parecido com uma agulha de tricô, a massa é assim definida por Donato:

O verdadeiro *fusilli* é o que a gente sempre tratou como parafuso. Esse é o verdadeiro *fusilli*. Me parece que a diferença de um para o outro é a vogal final. Um é “i” e o outro é “e”. Se eu não estiver enganado, o parafuso é *fusilli* (com i). O *fusilli* que nós trabalhamos é aquela massa comprida, que é ‘fusille’ (com e), porque lembra um fuzil. Por isso que ele é comprido. E essa massa só existe no Sul da Itália. (...) Se você estiver no Centro da Itália ou no Norte da Itália e pedir *fusilli* você vai comer aquele que nós chamamos de parafuso. Esse nosso ‘fusille’, você conta nos dedos quantas casas trabalham com essa massa.

Fuzil (arma de fogo) em italiano é *fucile*. Também considerando as normas da língua italiana, a última vogal da palavra sinaliza a regra de número. Os substantivos

masculinos terminados em *o* ou *e* fazem o plural em *i*. *Fusilli* é o plural de *fusillo* (diminutivo de fuso⁸⁸, uma ferramenta de madeira, fina nas extremidades e grossa no meio, usada para enrolar a lã das tricoteiras). Esse termo será retomado com mais profundidade na seção 4.9.

Ao ser questionado sobre um molho específico para acompanhar essa massa, Donato respondeu que “pode ser tudo”. E aproveitou a chance para reforçar o que considera ser o espírito da cantina: deixar o cliente livre para montar o prato da maneira que quiser. Tal responsabilidade é transferida e “documentada” no cardápio da *Capuano*, que exibe uma página para as massas e outra para os molhos. Ainda assim, os donos ressaltam que o molho de tomate da casa merece atenção especial. A receita do sugo de Angela, morta em 2005, é tida como uma das especialidades. “Tem gente que vem da rua trazendo pão comprado na padaria para comer com o molho”, contou Theresa Luisi, uma das filhas de Angelo. Às 7 horas da manhã os tomates frescos vão para a panela e só saem às 15 horas, na forma de molho bem apurado, que serve de base para a maioria dos pratos servidos no restaurante. Entre eles, estão as receitas de carne: ‘bracholla’ (carne enrolada recheada com bacon, alho, salsinha e queijo parmesão, cozida no molho sugo), a ‘porpeta’ (almôndega, bolinha de carne moída no molho ao sugo), o filé de frango à parmegiana (filé à milanesa com molho ao sugo gratinado) e a ‘trippa alla parmegiana’ (dobradinha ensopada).⁸⁹

Figura 5 O salão da cantina: decoração simples e vista para a cozinha (foto: Silvana Azevedo).

⁸⁸ Gotti (2011).

⁸⁹ Os pratos foram citados respeitando-se as grafias e as descrições impressas no cardápio.

Embora no cardápio esteja grafado ‘trippa alla parmegiana’, Donato explicou que esse prato segue a receita fiorentina e é servido com arroz. Elisabetta Luisi Gagliardi, outra filha de Angelo, afirmou que o preparo recebeu esse nome porque pode ser gratinado no forno com parmesão: “Tipo filé à parmegiana, por isso veio o nome ‘trippa alla parmegiana’”. Elisabetta gerencia a cozinha, onde trabalham mais duas cozinheiras, e explicou que não busca inspiração em regiões específicas da Itália. “É uma comida caseira, como as nossas mães e avós faziam”.

Nesse conceito de comida da *mamma*, Elisabetta cedeu a uma modernidade presente em boa parte das cozinhas: o tomate pelado italiano. Duas receitas trazem a informação adicional desse produto importado, o ‘richitelli à capuano’ (gratinado com muçarela de búfala e parmesão) e o molho napolitano (tomate com alho e manjerição). Uma das filhas de Angelo justificou a entrada do tomate enlatado na cozinha devido ao diferencial que imprime à receita: “A gente tem que incrementar. Esse muda bem porque a gente não tritura e o molho fica em pedaços”, afirmou Elisabetta. De acordo com os donos, o ‘richitelli’ citado acima está entre os patrimônios da *Cantina Capuano*. Também chamada de *orechietti*,⁹⁰ como o próprio Donato fez questão de mencionar, essa massa é modelada manualmente com o polegar ou com a ponta de uma faca, para dar o formato de uma pequena orelha.

Para a sobremesa, os donos assumem que o cardápio foi abasileirado. Há pudim de leite e musses de maracujá e de chocolate. O único doce italiano servido na cantina surge nos fins de semana. Trata-se da *pastiera di grano*, torta de ricota e frutas secas, comprada de terceiros. Mas Thereza reforçou que a clientela frequenta a cantina por causa das receitas que sua mãe deixou. “De antigamente, a única coisa que falta é o camarão. Mas não combina. Aqui é uma cantina italiana napolitana. As pessoas vêm por causa do *fusilli* com molho e do Angelo”, afirmou Theresa.

⁹⁰ Nas fontes consultadas para esta pesquisa não encontramos a palavra *richitelli*. Nos verbetes sobre *orechietti* também não localizamos qualquer referência a *richitelli* como sinônimo desse tipo de massa.

	<p><u>Nome do restaurante:</u> Cantina Capuano</p> <p><u>Ano de inauguração:</u> 1907</p> <p><u>Bairro:</u> Bixiga</p> <p><u>Responsável pelo cardápio:</u> Elisabetta L. Gagliardi (São Paulo)</p> <p><u>Tipo de comida:</u> cantineira</p> <p><u>Apresentação do cardápio:</u> modelo brasileiro</p> <p><u>Faixa de preço:</u> R\$ 51,15 (custo baixo)</p>	
--	--	--

4.2 O pizzaiolo que criou o polpettone

<p>Nome : Antonio Buonerba</p> <p>Nacionalidade: Brasileira</p> <p>Local de origem: São Paulo (São Paulo)</p> <p>Ano de nascimento: 1939</p> <p>Profissão: Proprietário de restaurante</p> <p>Data(s) da(s) entrevista(s): 25/06/2015</p>

Filho dos imigrantes napolitanos Francesco Buonerba e Maria Prezioso, Antonio Buonerba nasceu no bairro paulistano do Cambuci em 1939. O pai era marceneiro e mantinha uma pequena oficina em um barracão construído no quintal da casa onde moravam. Com a industrialização, o ofício do patriarca deixou de suprir as necessidades do casal e seus três filhos: Salvador, Giovana e Antonio. Assim, nos anos 1940 os Buonerba começaram a vender pizzas para complementar o orçamento. Dona Maria cuidava de abrir a massa com as mãos, cobrir de molho de tomate e muçarela, enquanto Francesco assava os discos no forno a lenha, também construído no quintal. Antonio Buonerba, mais conhecido como Toninho, percorria as ruas do bairro entregando as pizzas. “Eu tinha nove anos de idade, era moleque, mas lembro dos nossos clientes. Um deles era Alfredo Volpi. Entreguei muita pizza para ele, sem saber que era o pintor que ficou famoso com os quadros das bandeirinhas”. Antonio afirmou que naquela época existiam poucas pizzarias em São Paulo e que, no Cambuci, ninguém fazia pizza.

Ao ser indagado sobre o estilo e a variedade de coberturas oferecidas pela família, o entrevistado afirmou que a massa era típica napolitana, mas não se lembrou

muito dos sabores. Citou apenas alice e muçarela. Porém, a pergunta o remeteu à pizza frita que a matriarca fazia para a família, além de outras receitas mencionadas a seguir:

[Minha mãe] fazia uns bolinhos fritos de massa bem mole, depois pingava, jogava um pedacinho de alice e parmesão, fritava. Era uma delícia. Uma massa bem mole. O nome eu não lembro. Ela fazia *pizzella* também. Abria a massa, colocava aquele temperinho com tomate, muçarela, orégano e ricota, fechava e fritava, tipo um calzone. *Pizzella, ficazzella...*, tem vários nomes lá. Adorava aquilo. Nas quermesses eles chamam de *focaccia* e a gente chama de *pizzella*. Na festa de San Vito, lá no Brás, eles fazem. Fiquei emocionado de ver os italianos fazendo molho, macarrão, aquelas iguarias, as velhinhas. É uma tradição bacana que, aos poucos, vai acabando. Elas [referindo-se às senhoras] vão morrendo. Aí vêm as novas que, hoje em dia, ficam só no computador. Se bem que a culinária está bem difundida, estão fazendo muita coisa. Mas aquilo que era, não é mais.

Ao retomar o fio da história, Antonio explicou que a pizza da família ganhou fama e a marcenaria perdeu espaço para as mesas e as cadeiras. A clientela preferia comer a pizza assada na hora, sem aquela espera da entrega feita pelo garoto que caminhava alguns minutos até o destino final da receita. Foi nessa época que a Dona Maria diversificou as ofertas do dia, incluindo alguns pratos caseiros de massa e carne. “Todos os napolitanos e italianos, em geral, têm as *mammas* que fazem comida. Era uma coisa totalmente familiar. Como as trattorias da Itália, onde a família trabalha”, compara. Antonio desempenhava o papel duplo de ajudar na cozinha e no salão. Seguia o exemplo do patriarca, que também cuidava do forno de pizza e do atendimento da clientela. Giovana lavava a louça. O irmão mais velho já era moço, tinha outros objetivos. Ele ajudava, mas se envolvia menos com as tarefas da pizzeria. De acordo com Antonio, a atividade foi tomando volume e, como não tinham licença de funcionamento formal, o patriarca partiu em busca de um endereço para montar uma cantina com recursos próprios (algumas economias).

No dia 28 de fevereiro de 1949 foi inaugurada a *Cantina e Pizzeria Jardim de Napoli*, no número 194 da Rua Maria Paula, na Bela Vista. Meio português e meio italiano, o nome traduziu um momento histórico brasileiro muito particular, trouxe

uma carga cultural e evidenciou a preferência culinária da clientela, conforme explica Antonio:

O nome deveria ser *Giardino di Napoli*. Mas naquela época, época de guerra, não podia falar italiano. Era um terror. Então meu pai abrigou, seguindo a assessoria de um cara que fazia marcas e patentes. Ele era da Agência Mercúrio e, evidentemente, deve ter sugerido o jeito de escrever e orientado para não colocar o nome italiano. Quando a gente fala cantina é assim, mais simples. Ficou conhecido assim. Não é dizer que o napolitano é assim. Já foi abrigado, adaptado. E *pizzeria* porque era a nossa especialidade.

O ambiente pequeno e modesto foi equipado com mobiliário fabricado por Francisco. Maria cuidou das toalhas quadriculadas de verde e branco que forravam as mesas – uma marca do restaurante até os dias de hoje. As pizzas representavam o principal atrativo do *Jardim de Napoli*. Porém, *fusilli*, ravióli, nhoque, cabrito, filé à pizzaiolo, filé à milanesa, frango e lasanha foram inseridos e servidos com mais frequência do que na primeira fase. “Filé à *parmigiana* sempre teve. O nosso é o legítimo milanesa com molho e queijo parmesão. Agora, os caras aqui abrigaram, meteram a muçarela por cima, colocam na salamandra e tem gente que gosta”, disse Antonio.

De acordo com o entrevistado, na lista das massas a única variedade industrializada era o espaguete. As demais seguiam o método artesanal de preparo, com farinha de trigo trabalhada na cozinha de casa. Ao longo dos anos, o cardápio cresceu apoiado no tripé ‘receita de família’, ‘gosto da clientela’ e ‘criatividade’. A partir de uma máquina, que afirma ter ganhado do diretor de TV José Bonifácio de Oliveira Sobrinho, mais conhecido como Boni, Antonio passou a fazer o *tortiglioni* (massa curta, com furo no meio e listras levemente curvadas). Ainda segundo Antonio, o *linguine con funghi alla crema* foi desenvolvido para atender aos pedidos dos clientes, que procuravam um prato com molho branco e cogumelos.

O negócio se consolidou. Antonio, que naquele momento acumulava as funções de auxiliar de cozinha, aprendiz de pizzaiolo e garçom, teve a chance de atender personalidades da época, como Procópio e Bibi Ferreira, Adhemar de Barros e artistas da extinta TV Excelsior, como Sílvio Mazzuca e Ferreira Neto. Em Ferrari (2006),

Buonerba afirma ter crescido ao mesmo tempo em que o *Jardim de Napoli* se firmava como uma casa napolitana apreciada, recomendada e destacada entre as cantinas da cidade.

Nos anos 1960, a família sentiu necessidade de procurar um endereço mais afastado da área central da cidade. Assim, em 4 de janeiro de 1968 o restaurante foi transferido para a Rua Martinico Prado, número 463, em Higienópolis, onde é mantido até hoje.

Antonio afirmou que os primeiros tempos de funcionamento no endereço de Higienópolis não foram fáceis. Os clientes antigos demoraram um pouco para migrar para a nova casa. “Houve dias em que servimos apenas uma refeição”, contou Antonio. Como medida para não desperdiçar ingredientes, nasceu o *polpettone à parmigiana*. A receita foi criada na década de 1970 e agradou o suficiente para tirar o restaurante da difícil situação, e a pizza, do topo das preferências.

Em depoimento, Antonio explicou como desenvolveu a receita:

Eu fiquei muito tempo na cozinha com a minha mãe, mexendo nas coisas, limpava a peça de filé-mignon e com as pontinhas eu fazia espetinhos intercalados com cebola. Era gostoso, mas não era coisa nossa. Eu tinha uma máquina alemã, pequeninha, de moer carne e resolvi moer. A gente fazia *polpetta* também. Comecei a juntar uns temperos, abria, colocava a muçarela, fechava, empanava, punha no ovo, enfiava pão, passava na farinha de rosca e fritava. A coisa começou de brincadeira. Depois, eu usava outros tipos de carne, coxão-mole, alcatra, filé-mignon. Aí, eu acertei o ponto de empanar. Demorou uns três ou quatro anos para ele chegar ao que é hoje.

O *polpettone à parmigiana* do *Jardim de Napoli* consiste em um disco de carne moída, recheado de muçarela e empanado com farinha de pão. Após fritura em óleo quente, recebe uma concha generosa de molho de tomate e um punhado de queijo parmesão ralado.

Essa composição representa o prato mais solicitado da casa. Atualmente, a cozinha central produz mil *polpettones* por dia – quantidade que supre a demanda do restaurante, de três unidades de shopping e do serviço de *delivery*.

Figura 6 O *polpettone* do Jardim de Napoli: diferente da receita italiana (foto: Silvana Azevedo).

À produção em larga escala soma-se o reconhecimento da crítica especializada. A jornalista Patrícia Ferraz, editora do caderno Paladar do jornal O Estado de S. Paulo, afirmou⁹¹ ser o *polpettone* um prato com história, que deve ser reverenciado como um clássico da cidade. Opinião que encontrou eco em reportagem da revista Época São Paulo,⁹² da Editora Globo. A matéria apontava os cinco pratos clássicos que melhor combinavam tradição e qualidade à mesa. Nessa ocasião, o *polpettone* do *Jardim de Napoli* foi definido como a bem-sucedida reinvenção de um símbolo italiano, responsável pela fama do *Jardim de Napoli*. Mais tarde, ao revelar o título de Personalidade Gastronômica do ano, a revista Veja São Paulo⁹³ publicou que Toninho Buonerba inventou o paulistaníssimo *polpettone*, uma das receitas mais copiadas Brasil afora.

Neste ponto, faz-se necessário esclarecer que o *polpettone* consta da coleção de receitas típicas italianas, mas apresenta composição e formato diferentes. Na Itália, ele tem a forma de bolo de carne e pode misturar cortes moídos de boi, vitela, frango,

⁹¹ Em reportagem publicada em 02 de dezembro de 2008, às 19h14, em versão online, disponível em: <http://www.estadao.com.br/noticias/geral.polpettone-jardim-de-napoli,2542>. Acesso em: 3 agosto 2015.

⁹² Matéria publicada em julho de 2010, intitulada Clássicos que não envelhecem.

⁹³ Título atribuído em 23 de outubro de 2013 pelo especial *Veja São Paulo Comer & Beber*.

além de mortadela, linguiça e, até, peixes. Às vezes, leva recheio de legumes ou ovo e, quando muito, recebe uma cobertura sutil de molho de tomate (GOTTI, 2011). Ciente de que a sua receita diverge dessa fórmula, Antonio explicou: “O meu é o *polpettone à parmigiana*, modelo que eu criei com molho e queijo parmesão”.

Diante do sucesso, Antonio tomou duas medidas. A primeira delas foi mudar o nome da cantina, cuja fachada do sobrado pintado de verde exibe *Jardim de Napoli – A Casa do Polpettone*.

Figura 7 Fachada do restaurante evidencia a especialidade da cozinha (foto: Silvana Azevedo).

Além disso, o entrevistado afirma ter registrado o nome do prato e, ao alegar direitos autorais, chegou a abrir processos contra quem arriscasse reproduzir e comercializar sua receita. Nem a empresa de alimentos Perdigão, que colocou no supermercado uma versão de *polpettone* congelado, escapou. “A nossa empresa resolveu acionar. É uma briga de Davi e Golias. Perdigão contra o *Jardim de Napoli*, imagine! Só que no fim, não tivemos sucesso. Eu experimentei, era uma coisa horrível e saiu do mercado”, explicou Antonio. No site da empresa Perdigão, o prato não consta da linha de produtos comercializados atualmente⁹⁴ no Brasil.

Entre as ações judiciais que moveu, ganhou apenas uma. Por isso, a receita similar, servida na *Cantina Roperto*, no Bixiga, recebeu o nome de ‘ropertone’.

⁹⁴ Consulta realizada no dia 14 de setembro de 2015, em <http://www.perdigao.com.br/produtos>.

Antonio justificou sua atitude. “Foi uma coisa que eu criei. Tenho ciúmes. Mas eu achei melhor deixar para lá. E foi a melhor solução. Hoje em dia eu vendo mais *polpettone* pela comparação do que outra coisa”. Vale ressaltar que o serviço de *delivery* oferecido pelo *Jardim de Napoli* atende a cidade inteira. Para tanto, desenvolveu um transporte específico para fazer as entregas na cidade.

Figura 8 Antonio Buonerba e o veículo adaptado para a entrega do polpettone no sistema de *delivery* (foto: Silvana Azevedo).

Quando perguntado se seria correto dizer que o *Jardim de Napoli* faz receitas da cozinha napolitana à paulistana, ou seja, uma cozinha adaptada para o paulistano, Antonio respondeu que é possível que tenha alguma adaptação, mas alertou: “Eu aprendi o básico com os meus pais. Eles eram napolitanos, não podiam ter nenhuma ideia abasileirada”. Porém, Antonio reconhece que faz o molho de tomate diferente do italiano, um pouco mais suave e mais diluído para combinar melhor com o *polpettone*. Afirmou, também, que, em geral, trabalha com ingredientes italianos e procura reproduzir as receitas italianas. “Tem muita gente que não é italiana montando restaurante italiano. Esses, sim, fazem o italiano abasileirado. Eu procuro fazer o original”, disse.

Paulistano de nascença, Antonio foi para a Itália uma única vez na vida, ficou na casa de parentes em Nápoles e conheceu alguns restaurantes e pizzarias de lá. Indagado sobre a similaridade dos pratos do seu cardápio e as receitas que comeu na

Itália, observou a fartura de frutos do mar na terra natal de seus pais e ressaltou as diferenças das pizzas, como o tamanho individual dos discos e a quantidade comidada de ingredientes na cobertura. Mas afirmou que essa fórmula não se aplica aqui, pois os clientes reclamam. “Eu faço a pizza normal e cubro sem exagero”, disse ao se referir à pizza de tamanho grande servida no seu restaurante até hoje.

Embora o *polpettone* represente 90% da preferência de sua clientela, Toninho promete abrir uma pizzeria a poucos metros da cantina. Para isso, já tem o ponto. “Nasci pizzaiolo e vou morrer pizzaiolo”, afirmou.

Figura 9 Antonio Buonerba, aos 76 anos, no Boteco do Tônico, local onde concedeu o depoimento, recebe os amigos e administra os negócios (foto: Silvana Azevedo).

<u>Nome do restaurante:</u> Jardim de Napoli
<u>Ano de inauguração:</u> 1949
<u>Bairro:</u> Higienópolis
<u>Responsável pelo cardápio:</u> Antonio Buonerba (São Paulo)
<u>Tipo de comida:</u> cantineira
<u>Apresentação do cardápio:</u> modelo brasileiro
<u>Faixa de preço:</u> R\$ 81,16 (custo médio)

4.3 Um napolitano à romanesca

<p>Nome : Giovanni Bruno.....</p> <p>Nacionalidade: Italiana.....</p> <p>Local de origem: Casalbuono (Campânia).....</p> <p>Ano de nascimento: 1935.....</p> <p>Profissão: Proprietário de restaurante.....</p> <p>Data(s) da(s) entrevista(s): 04/09/2013 e 09/09/2013.....</p>

Giovanni Bruno chegou ao Brasil no dia 13 de setembro de 1950, como muitos outros imigrantes que deixaram família, amigos e uma Itália devastada pela II Guerra Mundial. Desembarcou no Porto de Santos depois de 21 dias de viagem na terceira classe de um navio que partiu de Nápoles. Além da mala com algumas peças de roupa, portava um pequeno baú com lã de carneiro, um salame, uma *sopressata* e um queijo *pecorino*. “São coisas que têm muito valor para quem nasce numa aldeia, no Sul da Itália”, justificou Giovanni. Tinha 14 anos e também carregava a esperança de dias melhores e o peso de um corpo franzino e cansado, que não chegava a quarenta quilos e evidenciava o sofrimento vivido na viagem, conforme ele mesmo relatou:

O mais difícil da minha vida foram os dias no navio. Eu nunca tinha visto o mar. Todo mundo chorava. Eu viajei sozinho. Minha mãe fez um pacote de *freselle*, um tipo de pão. Quando eu vi, estava mofado. Eu chorei, me desesperei porque eu não conseguia comer a comida do navio. Desde lá, o destino me trançava. Eu nem sabia o que era um restaurante. Comecei a ajudar o pessoal a limpar as mesas, a lavar a louça do navio, em troca de algumas frutas e um pedaço de queijo.

Giovanni veio ao encontro do pai, o senhor Francesco Antonio Bruno, um camponês que, após tentativas de sobrevivência no pós-guerra, viu como única alternativa emigrar para o Brasil. Francesco chegou ao país em março de 1949 e o plano era trazer a família inteira. Porém, um ano depois, apenas Giovanni foi chamado, deixando na pequena Casalbuono, na Campânia, a mãe, Antonia Giovanna La Salvia, e os três irmãos, Teresa, Angelo e Giuseppina.

Na capital paulista, Francesco trabalhava de frentista em um posto de gasolina e dividia o quarto e uma cama de solteiro com o filho, em um cortiço no bairro paulistano da Pompeia. Para Giovanni, o patriarca conseguiu um emprego em um restaurante – era uma estratégia para que não faltasse alimento ao garoto. Assim, no dia 17 de setembro de 1950, Giovanni entrou pela primeira vez em um restaurante, em terra firme. Era o *Gigetto*, estabelecido na Rua Nestor Pestana, no centro de São Paulo, que funcionou de 1938 a 2016. Lá, Giovanni aprendeu a descascar batatas, lavar pratos, panelas e o chão, empilhar garrafas e pesar e dividir o azeite importado.⁹⁵

Além das tarefas de um ajudante de cozinha, naquele ambiente ele aprendeu o significado das palavras em português. “O primeiro grande obstáculo foi a língua. Eu não entendia quase nada. Vai buscar mamão vermelho. O que é vermelho? Mexia em oito mamões, estragava seis e não achava o vermelho. Era *rosso!*”, relembrou Giovanni, que também se deparou com comidas estranhas aos olhos de um imigrante recém-chegado ao Brasil. Foi o caso da feijoada. “Quando vi aquela comida tão escura pela primeira vez, levei um susto. Perguntei para um dos cozinheiros: – *Ma come si fa per mangiare questo?*”⁹⁶ – Logo aprendi que se tratava de um prato típico brasileiro”.

Um dos donos do *Gigetto* era Enrico Lenci, um italiano da Toscana, que mantinha no cardápio *fusilli con braciola*, espaguete à bolonhesa e nhoque com frango. Giovanni conta que os cardápios de São Paulo, entre os anos de 1950 e 1960, eram reduzidos a uns dez pratos e listavam receitas com dia certo para aparecer. Às segundas-feiras, por exemplo, era servido virado à paulista; às terças, dobradinha; às quartas, feijoada; às sextas, bacalhau. “Todo dia o mesmo cardápio, cansa”, afirmou em depoimento. Com essa opinião, Giovanni desempenhou um papel fundamental na

⁹⁵ O azeite era importado em latas de vinte litros e, no restaurante, era transferido para latas menores ou garrafas. Entre 1953 e 1954, o azeite era pesado antes de ser levado à mesa e cobrado à parte.

⁹⁶ Mas como se faz para comer isso?

ampliação do elenco de receitas e no desenvolvimento da culinária paulistana com acento italiano. Ele mesmo frisa essa participação sem traços de humildade:

Eu tive a felicidade de inovar o cardápio e o paladar dessa cidade. Os molhos brancos que temos hoje em São Paulo, de todos os restaurantes, eu que trouxe. O *agnolotti* e a massa verde, também. E fui eu quem inventei o molho quatro queijos. Fiz até um *parmigiana* branco quatro queijos. Fica uma maravilha.

Receitas *ai quattro formaggi* também são encontradas na Itália, na composição de pizzas e massas, mas credita-se a Giovanni um prato cuja autoria não se contesta. Por diversas vezes, a associação entre criador e obra foi feita pela mídia especializada. Na revista *Veja São Paulo*, edição de 29 de agosto de 2014, por exemplo, o crítico gastronômico Arnaldo Lorençato afirma que Giovanni Bruno teria criado a mais emblemática receita cantineira, o molho à romanesca. Em matéria ainda mais antiga, publicada em 25 de abril de 2003,⁹⁷ no *Caderno 2* do jornal *O Estado de S. Paulo*, consta que Giovanni sempre gostou de cozinha e inventou o célebre capelete à romanesca.

Em entrevista para esta pesquisa, o próprio Giovanni Bruno relatou de que maneira essa receita foi desenvolvida:

Em 1954, eu trabalhava na cozinha lavando as verduras. Tinha um amigo chamado Pedro Rodrigues, diretor dos Elevadores Atlas, no Cambuci. Ele vinha almoçar no *Gigetto* todo dia e me disse que tinha feito uma viagem à Europa, tinha estado em Roma e tinha comido um *tortellini*, que é o capelete. Capelete seria um chapeuzinho, que era branco, sabe? Nós fazíamos capelete *in brodo* no *Gigetto*. Vendia bastante naquela época. Ele disse, olha, eu comi um prato desse, mas só que era diferente. Tinha alguma coisa a mais, tinha *funghi*, tinha um pouco de creme, um pouco de ervilha. Bom, nós não temos no cardápio. Um dia, conversando com o seu Luiz, que me ensinou a lavar prato [...], falei, vamos tentar fazer esse capelete do seu Pedro? E começamos. Um pouco num dia, um pouco num outro dia. Passaram uns quinze dias, um mês, mais ou menos, me lembro que era perto do Quarto Centenário, um dia chegou esse senhor. Ele chegou na cozinha e falou, o que eu vou comer hoje? Eu falei, seu Pedro, nós vamos fazer um prato para o

⁹⁷ Disponível em: <http://cultura.estadao.com.br/noticias/geral,chef-de-sp-e-nomeado-cavaliere-da-italia,20030425p68>. Acesso em: 16 maio 2013.

senhor. E fizemos o capelete com creme de leite, não colocamos farinha, nem maisena e ficou um pouco solto. O que a gente fez? Levamos um pouco ao forno para enxugar e entregamos na mesa do homem. Ele ficou louco.

O capelete à romanesca consiste em massa recheada de carne, servida com uma porção generosa de molho de creme de leite, presunto, cogumelo-de-paris em conserva e ervilhas. Já o nome dado é fruto da criatividade de seu idealizador. De acordo com a justificativa de Giovanni, capelete à romanesca remete a Roma, pois quem inspirou a receita tinha comido algo parecido na capital do Lácio. Mas isso não significa que o prato faça parte do receituário típico romano. Ou seja, podemos dizer que se trata de uma massa da cozinha paulistana, criada sob um dos signos da culinária italiana: o macarrão.

Figura 10 Capelete à romanesca do restaurante *Il Sogno di Anarello* (foto: Silvana Azevedo).

Giovanni afirmou que a receita não fez sucesso de um dia para o outro. Segundo ele, demorou quase dez anos e o seu ápice foi nos anos 1970, quando em um único dia chegou a preparar 150 quilos de capelete para servir entre o almoço e o jantar. Ao longo dos anos, a receita passou a ser reproduzida por outras casas, tornando-se um prato típico da culinária canteineira.⁹⁸

⁹⁸ Cf. seção 4.9.

Personagem simbólico na história da gastronomia paulistana, Giovanni teve um papel importante na formação de um segmento culinário muito peculiar da cidade de São Paulo, o das cantinas moldadas ao estilo brasileiro.⁹⁹ Após quase duas décadas de trabalho entre a cozinha e o salão do *Gigetto*, no dia 17 de dezembro de 1967, Giovanni tornou-se proprietário do restaurante onde começou lavando pratos. Foram alguns anos de sociedade até abrir sua própria casa, o *Il Sogno di Anarello*, em 1980.

Giovanni marcou gerações com suas receitas em porções familiares, criações culinárias sem amarras culturais ou fidelidade cega às tradições regionais italianas. Tipo de massa seca? Não tinha preferência. Na entrevista, afirmou que usava todas as marcas de macarrão, pois todas eram ótimas e o cozimento fantástico. Essa opinião não se repetia quando o assunto era tomate. “Só uso tomate pelado. Ele veio facilitar a vida, em cinco minutos fica pronto e basta uma colherada de manteiga para tirar a acidez”, explicou.

O cardápio do *Il Sogno di Anarello* era extenso e reunia pratos que observou ao longo da vida, nas cozinhas daqui do Brasil e nas viagens que fez, como o filé à parmegiana, espagete ao alho e óleo, *penne* aos quatro queijos e cabrito assado. O *panzotti*, por exemplo, aprendeu a fazer com a mãe, na década de 1970, quando voltou para a Itália. Porém, poucos clientes abriam as páginas do cardápio. Giovanni fazia questão de montar a salada e, muitas vezes, decidia pelo cliente o que ele iria comer. “Depois de quarenta anos, posso dizer que quem manda sou eu. O cardápio sou eu”.

Giovanni Bruno faleceu aos 78 anos de idade no dia 26 de agosto de 2014. Mas até hoje a refeição no *Il Sogno di Anarello*, na Vila Mariana, se encerra com o café adoçado, servido com uma casquinha de limão e chantilly batido na mão. Não é um simples café. Trata-se de uma bebida que fica curtindo em uma grande panela, em fogo baixo. Instantes antes de ir à mesa, o café é passado pelo coador de pano.

⁹⁹ Cf. seção 4.9.

Figura 11 Giovanni Bruno e o seu café curtido de coador (fotos: Silvana Azevedo).

	<p><u>Nome do restaurante:</u> Il Sogno di Anarello</p> <p><u>Ano de inauguração:</u> 1980</p> <p><u>Bairro:</u> Vila Mariana</p> <p><u>Responsável pelo cardápio:</u> Giovanni Bruno (Casalbuono)</p> <p><u>Tipo de comida:</u> cantineira</p> <p><u>Apresentação do cardápio:</u> modelo brasileiro</p> <p><u>Faixa de preço:</u> R\$ 85,46 (custo médio)</p>	
--	---	--

4.4 Um típico romano

<p>Nome : Marco Renzetti</p> <p>Nacionalidade: Italiana</p> <p>Local de origem: Roma (Lácio)</p> <p>Ano de nascimento: 1975</p> <p>Profissão: Chef de cozinha</p> <p>Data(s) da(s) entrevista(s): 25/11/2015 e 26/11/2015</p>

O romano Marco Renzetti saiu de casa aos dezenove anos de idade para fazer o que mais gostava: cozinhar. Matriculado na faculdade de Ciências Biológicas, largou tudo para trabalhar no restaurante de um tio em Lima, no Peru. Retornou à Itália um ano depois para cumprir com as obrigações do serviço militar e, logo em seguida, partiu para a Bolívia. Na capital La Paz, abriu a *Osteria del Pettiroso*, em 1998, e se casou com a brasileira Erika Andrade, em 2001. Ambos se dedicaram à cozinha italiana na Bolívia até 2005.

Alguns motivos impulsionaram a vinda do casal para São Paulo, em 2006. La Paz não oferecia perspectivas de maior crescimento. São Paulo, por sua vez, cidade de nascimento de Erika, mostrava-se um mercado mais competitivo e promissor. Restaurantes como o *D.O.M.*, de Alex Atala,¹⁰⁰ e o *Maní*, de Helena Rizzo,¹⁰¹ já

¹⁰⁰ Chef de cozinha paulistano conhecido internacionalmente, Alex Atala é proprietário dos restaurantes *D.O.M.* e *Dalva e Dito*, ambos instalados no Jardim Paulista. O primeiro deles se destina às criações mais ousadas, baseadas na mescla de ingredientes brasileiros em combinações pouco convencionais, executadas com técnicas modernas. Já o *Dalva e Dito* se dedica à culinária brasileira tradicional.

¹⁰¹ Chef gaúcha que se estabeleceu em São Paulo depois de uma temporada na Espanha. Ao lado do sócio e também chef de cozinha Daniel Redondo, Helena Rizzo conduz um dos restaurantes mais famosos da atualidade. As receitas inventivas, da chamada culinária contemporânea, levaram o *Maní* ao reconhecimento internacional. O restaurante funciona no bairro do Jardim Paulistano.

chamavam a atenção, oferecendo cozinhas de vanguarda. Para Renzetti, esses eram sinais de um interesse sólido por propostas gastronômicas de qualidade. “Ao mesmo tempo, faltava um restaurante que fizesse uma cozinha italiana de verdade”, justificou. Na opinião do *chef* romano, os restaurantes em funcionamento em São Paulo, no começo dos anos 2000, serviam receitas italianas obsoletas e adaptadas culturalmente. Aos olhos de Marco, a mais evidente delas é o hábito brasileiro de compor pratos com carboidratos e proteínas. Ou seja, massas ou risotos acompanhados de uma carne grelhada, por exemplo, mistura que na tradição italiana não é comum. “A gente come carboidratos e depois a proteína. Não gostamos de bagunça no prato”, afirmou.

O *chef* de cozinha aponta outra característica presente nas receitas italianas preparadas em São Paulo que destoa do modo de cozinhar na Itália, e, conseqüentemente, da maneira como ele próprio cozinha. Trata-se do acréscimo de temperos que não fazem parte da versão original de alguns clássicos. Por essa razão, não raro Renzetti passa por situações delicadas em que clientes reclamam da falta de sal ou de um gosto mais forte, sobretudo em receitas familiares para o público paulistano. O ragu de linguiça toscano é uma delas. O *chef* observou que, em São Paulo, essa receita normalmente ganha o acréscimo de ervas verdes, ao passo que em sua cozinha a linguiça é cozida junto com o tomate e um pouco de *peperoncino*.¹⁰² O toque fica por conta do queijo *pecorino*,¹⁰³ salpicado sobre a massa na hora de servir. Para Renzetti, a linguiça representa o ingrediente principal do prato e nada deve sobressair ao embutido. Porém, entende que a inclusão de um ingrediente extra ou a preferência por um sabor específico vai além do gosto e evidencia questões de cunho cultural. “Reconhecer uma linguagem na comida é aconchego. E tem muitas pessoas que procuram essa segurança. Não querem nada novo, nada diferente, nada muito longe daquilo que já estão acostumados”.

Ainda que ciente da influência cultural no gosto, o profissional se mantém firme no propósito de servir uma comida baseada na tradição do seu país de origem, definida por Marco da seguinte forma: “A cozinha italiana é uma cozinha de

¹⁰² Refere-se ao *peperoncino rosso piccante*, pimenta vermelha picante, típica da Calábria. No Brasil, a variedade de pimenta que mais se aproxima das características do *peperoncino* é a dedo-de-moça, que, quando seca, recebe o nome de pimenta calabresa. (SANTOS & AZEVEDO, 2011b).

¹⁰³ Queijo à base de leite de ovelha.

ingrediente, de sabor nítido e preciso. Ou seja, é aquela falta de tempero da qual muitos clientes reclamam”.

Sua insistência em ser fiel aos sabores italianos lhe rendeu prêmios recentes. A *Osteria del Pettiroso*, instalada no Jardim Paulista desde 2007, foi eleita pela revista *Veja Comer & Beber*¹⁰⁴ como “A Melhor Cantina” na edição de 2013 e “A Melhor Cantina/Trattoria” nas publicações de 2014 e 2015. Embora a classificação “Cantina” atribuída pela publicação seja uma incógnita para o *chef*, justamente por conhecer o significado de uma cantina na Itália, a premiação causou um efeito com sentido duplo. Trouxe novos clientes, o que é necessário para a vida de um restaurante, mas também pessoas que buscam na *Osteria del Pettiroso* uma ideia pré-concebida de cardápio típico de cantina paulistana. “Muita gente vem procurar o melhor bife à parmegiana. Aqui não tem e nunca vou fazer porque não faz parte da minha linguagem, da minha cultura e da minha vivência. Eu sou romano. Faço esse trabalho porque ele fala de mim, de quem sou e de onde eu venho”.

No entanto, o profissional afirmou ser difícil a quebra de um paradigma cultural, e lembrou que o *gnocchi alla romana* demorou anos para se tornar uma atração fixa do cardápio do restaurante. De acordo com o relato do *chef*, seis anos atrás as pessoas devolviam o prato após experimentá-lo, dizendo que aquilo não era nhoque. O mesmo ocorreu com o *cacio e pepe*, criticado por não ter molho (os clientes reclamavam da falta do tomate). Há dois pontos que Marco Renzetti enfatizou ao falar de ambos os pratos. Um deles é a força da exploração do ingrediente, que acredita ser a base da cozinha italiana. O outro é o respeito que o cozinheiro deve ter pela tradição de uma receita. “Não é só comida. É cultura, é história”, justificou ao se posicionar contra adaptações de um prato clássico. No entanto, reconheceu que, numa cidade como São Paulo, não conseguiria viver só de tradição. Por essa razão, há três anos o profissional dividiu o cardápio em duas seções: *Menu tradizione* e *Menu fantasia*.

¹⁰⁴ Publicação da Editora Abril que premia os melhores restaurantes da cidade de São Paulo de acordo com os critérios estabelecidos pela redação da revista. A edição de 2015 está disponível em: <http://vejasp.abril.com.br/materia/comer-beber-2015-vencedores>. Acesso em: 08 dez. 2015.

Figura 12 O tonnarelli cacio e pepe servido na Osteria del Pettiroso (foto: Silvana Azevedo).

O *Menu tradizione* reúne receitas da cozinha típica de Roma. Nesse grupo estão o *gnocchi alla romana* e o *tonnarelli cacio e pepe* citados anteriormente. O primeiro difere da versão mais conhecida pelo brasileiro, preparada com farinha de trigo branca e, na maioria das vezes, batata cozida. A receita romana tem como ingrediente principal a farinha de semolina e o leite, acrescidos de gemas de ovos e manteiga. Depois de cozida, a massa é modelada no formato de grandes moedas e levada ao forno para gratinar. O *chef* usa sálvia e queijo pecorino romano na finalização do prato.

No *cacio e pepe*, o queijo típico feito com leite de ovelha é o ingrediente nobre que divide o protagonismo do sabor com a pimenta-do-reino preta. Essa dupla envolve o *tonnarelli* – massa rústica fresca, de fios longos, preparada artesanalmente na osteria –, que o *chef* considera ideal para absorver os gostos marcantes do *cacio e pepe*. Renzetti utiliza a mesma massa para compor outros dois molhos clássicos da região do Lácio. Um deles é o *all'amatriciana*, originário de Amatrice, cidade da região do Lácio, caracterizada pelo sabor intenso da bochecha suína curada e cozida no molho de tomate por cinco horas. Outro par para o *tonnarelli* é o molho *carbonara* (mistura de ovos crus, *pancetta*, queijo *pecorino romano* ralado e pimenta-do-reino). O *chef* explicou que, em Roma, a massa mais usual para esse tipo de molho é o espaguete, mas o *rigatone* também aparece nos preparos.

“A força da *carbonara* e da *amatriciana* está no jeito de seguir à risca, sem inventar”, disse. Nesse aspecto, Renzetti se refere à exclusão de ervas verdes, tomate e azeite. O *guanciale* (bochecha de porco) é artesanal, feito no restaurante, a partir de uma cura com sal e pimenta. Sobre a substituição desse ingrediente pelo bacon, muito usual em São Paulo, o *chef* explicou:

Na Itália não existe defumação. O gosto de defumado na cozinha italiana é uma mentira, uma inconsistência. O único embutido defumado que a gente tem na Itália, que não é italiano de origem, é o speck. Come-se normalmente no Trentino e é um embutido de origem austríaca. Na Itália não defumamos os ingredientes por uma questão muito simples: temos um sol maravilhoso, o sal marinho do Mediterrâneo, pra quê vamos defumar?

O *chef* não condena quem recorre ao bacon para o preparo dessas receitas e entende que para algumas pessoas essa troca de ingrediente não tem a menor importância, mas faz questão de frisar: “Para mim tem um valor enorme. Eu não vendo um prato de massa, eu vendo uma verdade, uma experiência. Talvez um entre 100 clientes percebam isso. Tudo bem, tá ótimo, já valeu. Mas não faço pra eles. Faço pra mim”, concluiu.

Figura 13 O preparo *all'amatriciana*: com *guanciale* curado no restaurante (foto: Silvana Azevedo).

	<p><u>Nome do restaurante</u>: Osteria del Pettiroso</p> <p><u>Ano de inauguração</u>: 2007</p> <p><u>Bairro</u>: Jardim Paulista</p> <p><u>Responsável pelo cardápio</u>: Marco Renzetti (Roma)</p> <p><u>Tipo de comida</u>: cozinha regional italiana</p> <p><u>Apresentação do cardápio</u>: modelo italiano</p> <p><u>Faixa de preço</u>: R\$ 207,47 (custo alto)</p>	
--	--	--

4.5 A reinvenção do clássico

<p>Nome : Salvatore Loi</p> <p>Nacionalidade: Italiana</p> <p>Local de origem: Tempio Pausania (Sardenha)</p> <p>Ano de nascimento: 1962</p> <p>Profissão: Chef de cozinha</p> <p>Data(s) da(s) entrevista(s): 05/06/2013 e 20/11/2015</p>

Salvatore Loi nasceu na Sardenha em julho de 1962, atuou em Roma, Milão, Paris, Madrid, Munique e Londres, até chegar ao Brasil em 1999, a convite do empresário Rogério Fasano, já citado nesta pesquisa. O *chef* de cozinha se sentiu seduzido pela grandiosidade de São Paulo e pelas possibilidades profissionais, vislumbrando que muito ainda poderia ser explorado na cena gastronômica da cidade. Acostumado a trabalhar com uma grande variedade de peixes e frutos do mar, no restaurante *Fasano*¹⁰⁵ o *chef* deparou com apenas quatro tipos: linguado, salmão, robalo e camarão. Sem muita variação, salmão e robalo eram preparados na grelha e o linguado chegava à mesa ao molho de limão e alcaparras. Apenas o camarão ocupava o protagonismo de receitas de risotos, massas, saladas e polentas. “O litoral de São Paulo não estava tão longe, tem que ter peixe, caramba! Mas o Ruggero¹⁰⁶ falou que eu tinha que me adaptar. Impossível, pensei”.

¹⁰⁵ Um dos restaurantes mais luxuosos e caros de São Paulo, reconhecido por grande parte da imprensa especializada como a melhor casa de comida italiana da capital.

¹⁰⁶ Salvatore Loi se refere a Rogério Fasano, representante do grupo Fasano.

O *chef*, então, deu início a uma série de mudanças. Foi ao Ceagesp,¹⁰⁷ incluiu atum no menu, deu fim ao estoque exagerado de itens, diminuiu o tamanho das porções de comida (o que causou descontentamento em alguns clientes), passou a valorizar o sabor dos ingredientes naturais, cortou os produtos congelados da despensa e eliminou o excesso de temperos (sobretudo do alho, que era usado em quase todas as receitas). “Eu trouxe leveza e respeito para a comida. Isso faz diferença na receita. É importante ensinar. No Brasil não tem muito respeito pelo ingrediente. Acho que é a falta de tradição”, disse. Ele explicou que na Itália o foco é a região, trabalha-se com os produtos do território. Isso significa que o ingrediente viaja pouquíssimo, vai do produtor para a cozinha sem muitas intermediações. É o chamado *chilometro zero*.

Para suprir a falta de pescados do restaurante, Salvatore elaborou o menu *Fasano al mare*, com receitas como medalhão de robalo com berinjela e medalhão de atum em crosta de limão-siciliano, com croquete de batata e aspargos. Mas seu pioneirismo na cidade foi marcado pelos menus gastronômicos regionais, que incluíam uma sequência de cinco pratos, além da sobremesa. Piemonte, Sardenha, Toscana, Vêneto e Lombardia foram as primeiras regiões a terem os pratos típicos reproduzidos na cozinha comandada por Salvatore. Depois vieram os sabores da Ligúria, Sicília, entre outros.

Salvatore entende que a referência regional na cozinha leva o cliente a viajar para a Itália por meio do paladar. “O papel do *chef* que vem para cá é o de trazer a cozinha autêntica italiana”, disse. Salvatore esteve à frente do grupo *Fasano*¹⁰⁸ durante treze anos, comandou o grupo *Egeu*¹⁰⁹ por um ano e meio e, entre 2014 e agosto de 2015, dedicou-se ao *Loi Ristorantino*, restaurante que marcou a nova etapa do profissional.

No último ano, clássicos da cozinha regional ganharam versões revisitadas em suas mãos. O carbonara,¹¹⁰ por exemplo, saiu da posição de molho do macarrão e foi

¹⁰⁷ Principal entreposto da cidade de São Paulo.

¹⁰⁸ Rede que inclui restaurantes italianos de luxo em São Paulo, como *Fasano*, instalado em hotel de mesmo nome, *Gero* e *Parigi*.

¹⁰⁹ Grupo composto pelos restaurantes *Italy* e *Kaá*. No período em que Salvatore fazia parte da equipe, o restaurante *Girarrosto*, fechado em novembro de 2014, era uma das marcas da rede.

¹¹⁰ Cf. seção 4.9.

transformado em recheio de ravióli. No lugar do osso que compõe o ossobuco de vitelo, o *chef* colocou um *cannolo* e o recheou com *foie gras* e tutano.

Figura 14 Ossobuco com *cannolo* no lugar do osso: criação do *chef* (foto: Divulgação).

Salvatore vive uma fase em que questiona a cozinha italiana em São Paulo, que considera ultrapassada, com cardápios repetitivos. Na opinião do *chef*, falta ousadia e criatividade. Porém, não renegou a culinária tradicional italiana e disse que tradição não inviabiliza a inovação. “Quem conhece bem a cozinha clássica italiana não tem medo de fazer um prato novo. Quem conhece a base, faz tudo”, disse o *chef*, que citou como exemplo um prato que fez muito sucesso no *Fasano* dez anos atrás. Trata-se do coelho recheado de cogumelos, acompanhado com nhoque de azeitonas pretas ao molho de tomate. De acordo com o *chef*, essa receita é um coelho à caçadora,¹¹¹ apresentada de outra forma.

Embora tenha sido essa a inspiração do *chef*, preferiu omitir a origem e explicar a composição do prato. Também se mostrou avesso ao uso das referências geográficas nos nomes das receitas, como ‘à bolonhesa’. “Já está muito batido, virou banal e isso gera uma disputa. ‘Ah, o bolonhesa de lá é melhor do que o daqui’, não gosto que faça isso. Coloca o nome *classico di manzo* ou do que você quiser. Nada de nome de

¹¹¹ *Alla caciatora* é um preparado cozido de cebola com cogumelos e tomate, que pode receber temperos específicos de acordo com a região da Itália. É um preparado que cabe ao coelho, frango e cordeiro (GOTTI, 2011).

pessoa, de cidade, nada!”. Nesse contexto, o *chef* citou como exemplo o *zafferano dell’Aquila*,¹¹² um açafrão produzido no Abruzzo, na localidade de L’Aquila, cujo fornecimento no Brasil não tem garantia. “Você pode fazer isso na Itália, aqui no Brasil, não. Tem que ter respeito pelo cliente. Não posso escrever uma coisa e entregar outra. Por isso, sou contra”. Os nomes dos pratos de Salvatore são sempre grafados em italiano, em primeiro lugar, seguidos pela explicação bem detalhada em português.

Por enquanto, Salvatore está em fase de elaboração de novos cardápios para dois restaurantes que serão inaugurados ainda em 2016. Um deles terá como proposta uma cozinha simples, de pratos tradicionais, em porções para duas pessoas, servidos em uma casa na qual pretende reproduzir as clássicas tratorias italianas. O outro restaurante terá a sua assinatura de autor, com receitas reinventadas, mas com a promessa de manter a essência da cozinha italiana.

¹¹² Açafrão produzido em Abruzzo, na localidade de L’Aquila, que tem denominação de origem protegida.

4.6 Tradição com pitadas de criatividade

<p>Nome : Sauro Scarabotta</p> <p>Nacionalidade: Italiana</p> <p>Local de origem: Gubbio (Úmbria)</p> <p>Ano de nascimento: 1965</p> <p>Profissão: Chef de cozinha</p> <p>Data(s) da(s) entrevista(s): 06/02/2015 e 09/10/2015</p>

Sauro Scarabotta chegou ao Brasil em 28 de outubro de 1994. Trabalhar em São Paulo não estava entre os seus objetivos de vida. Veio a convite do *restaurateur* italiano Giancarlo Bolla¹¹³ para promover um mês de festival no *La Tambouille*, um dos restaurantes mais refinados de São Paulo. O evento foi tão bem-sucedido que se estendeu por mais um mês, em outro restaurante do empresário, o *Leopoldo*.

A proposta que mudou a vida de Scarabotta veio ao final do trabalho, quando Bolla o convidou para chefiar o *Bar des Arts*, empreendimento que seria inaugurado em breve. O convite foi aceito e durante dois anos e oito meses o *chef* esteve à frente de um dos estabelecimentos mais concorridos da cidade na década de 1990.

Scarabotta nasceu no dia 16 de outubro de 1965, em Gubbio, uma cidade italiana que pertence à província de Perugia, na Úmbria. Trata-se de uma localidade com aproximadamente 32 mil habitantes, onde a paisagem bucólica das montanhas e colinas predomina e dita o ritmo da população. Scarabotta já havia morado em outros

¹¹³ Nascido em Sanremo, na Ligúria, Giancarlo Bolla fez história em São Paulo com estabelecimentos luxuosos como o *La Tambouille*, *Gallery* e *Leopoldo*. Esse personagem, morto em 2014, foi citado no CAPÍTULO 1.

países, em cidades mais cosmopolitas que a sua terra natal, como Buenos Aires e Tóquio; ainda assim, São Paulo o surpreendeu. “São Paulo é assustadora num primeiro momento. Principalmente para quem vem de uma cidade pequena. Ela é assustadora pela intensidade, pela imponência, mistura de raças e pela confusão”, afirmou. Culturalmente, a adaptação também foi difícil. “O brasileiro diz, maravilha, a gente se vê, vai jantar lá em casa... E não te dá o telefone. Mas depois quando eu entendi como funciona, isso se tornou uma riqueza”.

O período de aclimação culinária no *Bar des Arts* foi um bom aprendizado para o italiano nascido na pequena Gubbio por duas razões. Primeiro, porque o nome de Giancarlo Bolla, no Brasil, era sinônimo de sucesso, elegância e alta gastronomia, fator que impulsionou a carreira de Scarabotta. Em segundo lugar, o *Bar des Arts* oferecia aos clientes um *mix* de receitas com influências de diversas partes do mundo, como Itália, França e Japão – um recorte em compasso com a internacionalização de São Paulo. Essa mistura nunca representou um problema para Scarabotta. Ao contrário, considera que foi uma escola.

Em 1997, Sauro Scarabotta se associou à brasileira Rita Russo, uma colega de trabalho que viria a se tornar sua esposa, e abriu o próprio restaurante. O lugar escolhido para fincar sua bandeira foi um imóvel na Rua Cubatão, número 837, no bairro do Paraíso. Iniciou com uma proposta diferente do que existia até aquele momento na cidade. A começar pelo nome, *Friccò*, uma palavra do dialeto de Gubbio. “É a fusão de *fri*, de *fricassê*, e *cò*, de *coniglio*. Provavelmente o primeiro *friccò* foi feito com carne de coelho”, explicou. *Friccò* é um cozido regional, típico de Gubbio, feito de pedaços de carne (coelho, pato, galinha, cordeiro ou vitelo), vinho branco e tomate. Este foi um dos primeiros pratos que Scarabotta preparou para a sócia no período de testes e definições do estilo do restaurante. Uma vez aprovada a receita, decidiram batizar o empreendimento de *Friccò di Frango*. Vale ressaltar que o complemento do nome também tem uma razão. Em 1997, a ave se tornou o símbolo da estabilidade econômica pela qual o país passava, por manter o preço nos supermercados.

O ‘*friccò di frango*’, uma receita pinçada do elenco de pratos típicos de Gubbio, não só deu nome ao restaurante como também entrou para o cardápio, ainda que com duas adaptações em relação à receita original. A primeira delas foi o uso do tomate

em maior quantidade. “Brasileiro adora molho de tomate”, afirmou o *chef*. A outra diz respeito ao acompanhamento da massa – na Itália, come-se com verduras e pão. “São sabores que não brigam no prato e algo adequado para quem tem pressa. Não vejo isso como um problema ou um ataque à tradição”.

Figura 15 ‘*Friccò di frango com massa*’: prato para quem tem pressa (foto: Mauro Holanda).

Na busca por oferecer algo diferente para a cidade de São Paulo, a dupla optou por um cardápio enxuto, com algumas receitas que mudam diariamente. O objetivo do *chef* é oferecer comida de qualidade, com identidade própria e referências maternas:

A minha proposta era fazer uma cozinha com a minha assinatura, o meu conforto. As pessoas falam muito de *comfort food* olhando para o lado do cliente. Poucos falam do *comfort food* do lado do *chef*. Por exemplo, eu cozinho o que me deixa confortável. Eu não cozinho nada que eu não comeria, porque eu me identifico com o que eu faço. Eu sou o que eu faço. Eu adoro pão, eu como pão, eu faço pão. O prazer fecha o círculo. Por isso essa busca da nossa comida nesse conforto, nesse prazer. Eu faço o que eu gosto de comer.

A explicação do *chef* justifica a referência regional impressa no nome do restaurante e presente nos sabores do prato. Friccò traduz toda a carga emocional que o liga à sua terra natal.

As manifestações culturais típicas de Gubbio também foram reproduzidas na casa algumas vezes. Uma delas é a *Festa dei Ceri*, que ocorre no dia 15 de maio e celebra o padroeiro da cidade, Santo Ubaldo. Por diversos anos, Sauro reviveu esse evento, que movimenta Gubbio, em vários detalhes – nas roupas dos garçons, na decoração especial e no menu com pratos servidos durante a festa típica.

Scarabotta reconheceu que, quando se está longe do país de origem, buscar apoio em algo ou alguém que traga uma referência familiar ajuda no processo de adaptação e supre a falta de pessoas importantes. Foi dessa forma que a dona Marisa entrou na vida e na cozinha de Scarabotta. Também nascida em Gubbio, essa senhora era amiga de uma amiga da mãe de Scarabotta. Bastou esse laço para que a dona Marisa, que nunca tinha trabalhado fora antes, se tornasse o braço direito do *chef* no preparo das massas frescas artesanais. A de maior sucesso, aliás, foi desenvolvida por Scarabotta e presta uma homenagem a essa cozinheira que dedicou dezenove anos ao restaurante e agora está aposentada.

O ‘ravioloni da dona marisa’ consiste em massa recheada de queijo brie, ricota, berinjela e passas, com molho de manteiga, frutas caramelizadas e amêndoas. Essa combinação de ingredientes não encontra par na culinária tradicional de Gubbio. Para desenvolvê-la, o *chef* realizou muitos testes em uma época em que o queijo brie era moda nas mesas, atraía os comensais e ajudava a vender o prato. “Se eu tivesse que inventar essa receita nos dias de hoje, faria com *taleggio*”, disse o *chef*, que anos atrás não contava com esse tipo de queijo italiano à venda no Brasil. Embora hoje seja possível a substituição, o prato caiu no gosto da clientela e fazer qualquer adaptação significa mexer em uma receita que se tornou um clássico do local.

Figura 16 ‘Ravioloni da dona marisa’ (à esquerda) e ‘raviolo de abóbora ao contrário’ (fotos: Mauro Holanda).

Nesse contexto, Scarabotta ressaltou que respeita a tradição e se inspira nela. “Só que a tradição, uma vez, foi inovação. Uma vez, alguém fez uma coisa nova. Agradou e virou tradição. Nada nasceu tradição. Alguém experimentou, alguém pensou”. Com essa liberdade consciente de criação, desenvolveu outro clássico do *Friccò*. É o ‘*raviolo* de abóbora ao contrário’, que consiste em duas lâminas de abóbora grelhadas e recheadas com *paternostini* (massa curta e pequena, na forma cilíndrica usada normalmente para o preparo de sopas), legumes, molho de tomate e linguiça de javali. Scarabotta explica que esse prato nasceu durante uma dessas ondas de inovação. Ao fatiar a abóbora para rechear um ravióli tradicional, atinou para a beleza do legume e decidiu inverter os papéis. Ou seja, manter o legume à vista e colocar a massa por dentro, no lugar do recheio. Depois de muitos erros e acertos, chegou à versão que agradou os clientes, virou notícia e o levou à final do concurso de pasta da Academia Barilla, em Parma, em 2002. Desde então, ao lado do ‘*friccò* di frango’, o ‘*raviolo* de abóbora ao contrário’ tem lugar cativo no cardápio.

Scarabotta assumiu que pasta é uma de suas paixões. Por isso, faz dela um item especial. “Acredito que somos o único restaurante italiano que dá nome e sobrenome italiano às pastas”, disse ao se referir à indicação da marca usada em cada um dos tipos. Por exemplo, penne La Molisana, linguine Divella e farfalle Barilla. Explicou que, depois de ter trabalhado como consultor da marca Del Verde, descobriu que não existe a melhor marca de pasta, mas sim o melhor formato de cada marca. “Dentro da produção, há um ajuste fino que a indústria não pode fazer para todos”, disse. Por isso, em sua opinião, a mesma fábrica faz um produto perfeito e outro um pouquinho abaixo. Se para o brasileiro esse preciosismo parece exagerado, o *chef* informou que 99% dos italianos do Sul do país fazem esse tipo de distinção no consumo diário de massa. “Realmente tem diferença”.

O *chef* encontrou na marca *Divella* o linguine ideal para o seu carbonara¹¹⁴ moderno. Nas mãos de Sauro, o clássico do Lácio ganhou nova interpretação. O ovo usado é de codorna, e é frito, em vez de cru. Além disso, o *chef* usa abóbora para conferir cremosidade ao molho.

¹¹⁴ Cf. seção 4.9.

Para esse italiano de 51 anos tradição é tão importante quanto criação, sendo que a primeira representa a linha que conduz suas pitadas autorais. Exemplificou essa afirmação ao dizer que, ainda que combinasse com o sabor, não colocaria alga *nori*, ingrediente típico da cozinha japonesa, em suas receitas – a menos que convidasse um *chef* japonês para fazer um prato ítalo-japonês.

Por mais que Scarabotta se posicione como um profissional pronto para adaptações e concessões, entende que existe um limite a ser respeitado e que o bom senso rege a harmonia de um prato. A bisteca fiorentina, servida na companhia da massa caseira *arrabbiata* (molho de tomate apimentado), contrariando a tradição italiana de ser saboreada como *secondo* (no máximo com uma verdura, como *contorno*), traduz essa ideia. Entende que, ao colocar a massa *arrabbiata* ao lado da bisteca, só faz um resumo do que seria uma refeição à italiana com *primo* (massa ou risoto) e *secondo* (carne ou peixe). “Estou realocando os ingredientes e mudando um pouco as proporções. Assim eu agilizo o tempo do cliente e otimizoo o custo da cozinha. Não coloquei a bisteca fiorentina com o espaguete de frutos do mar”, afirmou.

Figura 17 Bisteca fiorentina com massa caseira (foto: Mauro Holanda).

Na opinião de Scarabotta, servir a carne com a massa é uma adaptação adequada à realidade dos dias atuais, e algo que não se resume à cultura brasileira.

“Eu gosto de comer misturado. Hoje, na Itália, cada vez mais gente deixa de fazer todas as etapas da refeição por vários motivos. Os principais são econômicos, de tempo e de saúde. Além de energeticamente excessivo pelo estilo de vida moderno, é caro e é demorado”, disse.

Na cozinha do *Friccò*, inovação e tradição convivem em harmonia. Enquanto uma parte das receitas recebe toques de ousadia, podendo chocar os mais ortodoxos, uma linha de embutidos feita na casa segue a tradicional metodologia de produção italiana. Scarabotta é neto de *norcino*, profissional que trabalha a carne de porco e a transforma em peças curadas e em embutidos. O termo remete a Norcia, uma comuna da Úmbria que ganhou notoriedade pela dedicação de seus moradores a essa tradicional arte. Embora nascido em Gubbio, a 120 quilômetros de Norcia, Scarabotta cresceu envolvido nessa cultura, onde a família toda participava do processo de elaboração de presunto, salame, *pancetta* e *guanciale* – itens desenvolvidos a partir da milenar técnica de conservação (salga e cura) para garantir o alimento por longos períodos.

Em 2013, Scarabotta foi buscar na Itália as fórmulas, metodologias de preparo e equipamentos, como a câmara de cura, que mantém a temperatura do ambiente entre 10 e 20 graus, e garante o controle de umidade e do vento. O objetivo é recriar as condições climáticas do inverno italiano, perfeito para a maturação de salames e presuntos. Caracterizados por temperos mais delicados (quando comparados à produção industrial) e sal comedido, em versões pouco conhecidas no Brasil, os salames são preparados com carne de porco caipira e mudam de sabor e textura de acordo com a tradição regional que o *chef* procura replicar em solo brasileiro. Um deles é o salame Gubbio, receita que leva cubos de gordura suína misturados à carne magra do porco. O salame *ciabuscolo*, típico da região de Marche, tem consistência cremosa por causa da concentração de gordura e do rápido tempo de cura. Com acidez marcante e toques de alho e pimenta, é muito consumido sobre fatias de pão. A variedade *finocchiona* remete à Toscana e se caracteriza pelo tempero de erva-doce, enquanto o típico Milano apresenta a carne moída bem fina e o miolo mais macio.

Na linha dos cozidos, a mortadela segue a receita tradicional de Bolonha, preparada com 100% de carne suína, menos condimentos e sal também em quantidade reduzida. A *pancetta* (barriga) é temperada com alecrim e pimenta e exibe uma

camada de carne curada por dezoito meses. O *guanciale* (bochecha) e o *lardo* (camada de gordura abaixo da pele na região do lombo), curado com sal e ervas por alguns meses (o tempo varia de acordo com o tamanho da peça), estão entre as peças que descansam na adega de vinhos, como se fazia na Itália antigamente.

Figura 18 A adega de vinhos no subsolo do restaurante também guarda as peças até elas alcançarem o tempo de cura (foto: Silvana Azevedo).

	<p><u>Nome do restaurante:</u> Friccò di Frango</p> <p><u>Ano de inauguração:</u> 1997</p> <p><u>Bairro:</u> Paraíso</p> <p><u>Responsável pelo cardápio:</u> Sauro Scarabotta (Gubbio)</p> <p><u>Tipo de comida:</u> cozinha italiana</p> <p><u>Apresentação do cardápio:</u> modelo brasileiro</p> <p><u>Faixa de preço:</u> R\$ 93,39 (custo médio)</p>	
--	--	--

4.7 Da água para o vinho

<p>Nome : Silvia Percussi</p> <p>Nacionalidade: Brasileira</p> <p>Local de origem: São Paulo (São Paulo)</p> <p>Ano de nascimento: 1966</p> <p>Profissão: Chef de cozinha</p> <p>Data(s) da(s) entrevista(s): 18/06/2015</p>

A paulistana Silvia Percussi se sente em casa em Sestri Levante, no Golfo del Tigullio, na Ligúria. É nessa pequena cidade litorânea, entre a capital Gênova e a cenográfica Cinque Terre, que sua família mantém um imóvel para as temporadas de férias. Silvia é filha do toscano Luciano Percussi, um oficial da marinha que cresceu em Sestri, navegou por muitos mares do mundo durante quinze anos e, em uma das viagens, conheceu a brasileira Maria Grazia Paganoni Percussi, por quem se apaixonou. Depois do namoro por cartas, casaram-se e ele lançou sua âncora em São Paulo, no ano de 1962.

No Brasil, Luciano trabalhou na indústria durante quatorze anos. Em 1979, ao término da sociedade industrial que mantinha em Guarulhos, o patriarca ficou com imóveis e dinheiro suficiente para começar um novo negócio. Aos 50 anos de idade, jovem demais para a aposentadoria, recebeu da mulher e dos dois filhos, Silvia e Lamberto Percussi, o incentivo para continuar trabalhando. Dessa forma, transformou a paixão pelos vinhos em atividade profissional, abrindo uma representação comercial para importar vinhos italianos. Porém, no início da década de 1980 a economia brasileira não se mostrava propícia para a importação. O patriarca, então, passou a se

dedicar à comercialização de vinhos produzidos na Serra Gaúcha, no Rio Grande do Sul. Entre eles estava o Château Duvalier, marca líder no mercado nacional naquele período.

Também era moda na época comprar um lote específico da bebida para personalizar o rótulo. Com o intuito de aproveitar essa tendência, Luciano envolveu a filha Silvia, que estudava desenho industrial na FAAP (Fundação Armando Álvares Penteado), em São Paulo, na criação da identidade visual de algumas garrafas exclusivas.

Essa iniciativa levou a família a abrir uma loja para comercializar a mercadoria. Silvia lembrou, contudo, que trinta anos atrás, não havia mercado consumidor só para vinho. “Tinha que agregar alguma comida”, afirmou. Por isso, os sanduíches e saladas entraram no cardápio como um chamariz para acompanhar as taças de tintos e brancos. Assim, em 1985, foi inaugurada a Vinheria Percussi.

No pequeno imóvel de vinte lugares, o patriarca era tão firme no seu objetivo de vender vinhos que refrigerantes e cervejas não entravam na sua geladeira. Exceções foram abertas apenas para água e suco de uva natural. Essa medida refletia a paixão e o respeito que Luciano Percussi sentia pelos vinhos, bebida que nunca faltou nas refeições diárias da família, e que se tornou tema de quatro livros escritos e publicados por ele. Silvia explicou que, para o pai, nascido na Toscana, onde a família cultivava uvas e produzia o próprio vinho, isso era natural.

Dezoito meses após a inauguração, o estabelecimento entrou em processo de mudanças. A primeira delas foi o interesse de Lamberto, o filho mais velho de Luciano, em cuidar da administração. Diante da rigidez do patriarca, tornou-se dono, a fim de fazer os ajustes necessários para tornar o negócio mais comercial, como, por exemplo, incluir refrigerantes e cervejas na carta de bebidas, sempre considerando o perfil do consumidor paulistano.

Figura 19 Fachada do primeiro endereço da Vinheria Percussi (foto: Divulgação).

Em 1988, a Vinheria passou a ocupar um novo endereço (Rua Cônego Eugênio Leite, 523, Pinheiros), três vezes maior do que o espaço anterior, algo que resultou em proporcional aumento de trabalho. Assim, Lamberto convidou a irmã para se juntar à família na condução dos negócios e também como reforço de mão de obra.

Mesmo sem experiência profissional nesse segmento, Silvia assumiu algumas funções. A primeira delas foi cuidar do visual do restaurante, área em que trafegava com mais segurança devido a sua formação e aos cursos de decoração que frequentara. Do salão, Silvia chegou à cozinha, lugar que trouxe à tona sua paixão pela Itália, a prática da comida italiana caseira e o desafio de assumir o cardápio. “Ao contrário de muitos *chefs*, eu não tive a formação antes para trabalhar depois. Então, busquei as minhas origens”, afirmou Silvia. Dessa forma, seus dias em Sestri começaram a ter um significado que ultrapassava o prazer das férias. Lá, aprendeu a preparar o molho *pesto*¹¹⁵ com as cozinheiras locais, fez cursos e concluiu alguns estágios em cozinhas profissionais. “Fui me infiltrando e trazendo para nós o *trofie*,¹¹⁶ o *corzetti*¹¹⁷ e o *pansotti*¹¹⁸ que, para ser sincera, o brasileiro não tinha noção do que

¹¹⁵ Cf. seção 4.9.

¹¹⁶ Massa curta e em forma de espiral com extremidades pontudas (CARLUCCIO & CARLUCCIO, 2006).

¹¹⁷ Massa em forma de pequenos discos. Há uma versão em que eles são pressionados nas extremidades com os dois polegares, para ganhar o formato do número 8 (CARLUCCIO & CARLUCCIO, 2006).

¹¹⁸ Massa fresca recheada em forma de triângulo ou de um tortellini. O recheio clássico leva verduras com parmesão (CARLUCCIO & CARLUCCIO, 2006).

era. Conhecia *nhoque*, *lasanha* e *fusilli*,¹¹⁹ a cozinha do imigrante do Sul da Itália”, lembrou a *chef* citando alguns tipos de massa. Como as referências culinárias italianas do brasileiro estavam mais para a Campânia do que para a Ligúria, Silvia afirmou que inserir as receitas do litoral do noroeste italiano no cardápio do restaurante foi uma tarefa difícil. Muitas vezes o prato era devolvido para a cozinha logo após a primeira garfada. “Os cozinheiros olhavam para a minha cara e diziam: ‘ninguém quis’. Foi um trabalho cultural, ensinando, propondo”, lembrou a *chef*.

Figura 20 Luciano (*sentado*), Silvia e Lamberto Percussi, donos do restaurante (*foto: Divulgação*).

Além do desafio de apresentar uma culinária italiana desconhecida para boa parte da sua clientela, a *chef* resalta a barreira dos ingredientes. Arroz *arbóreo*,¹²⁰ massa seca importada e farinha de *grano duro*¹²¹ eram produtos indisponíveis para compra no Brasil nos anos 1980. Ainda assim, lançou-se a preparar festivais de pratos harmonizados com vinhos. O primeiro deles teve como tema o cogumelo, ingrediente encontrado com fartura e variedade na Itália, mas, até pouco tempo atrás, considerado uma raridade no Brasil, ao menos em sua forma fresca. Para compor o cardápio, Silvia recorreu às variedades orientais, como o shiitake e o shimeji, a fim de elaborar

¹¹⁹ Cf. seção 4.9.

¹²⁰ Variedade de arroz caracterizado pelos grãos de tamanho grande e grau moderado de amido, que resultam em risotos com muita cremosidade e um pouco mais pegajosos. É muito usado nas receitas da Lombardia, do Piemonte e da Emilia-Romanha.

¹²¹ Trigo duro.

receitas de risotos, recheios de massa e molhos. As trufas brancas e negras passaram a integrar o menu do restaurante no ano 2000 e, em 2009, a *chef* lançou um livro com 100 receitas à base de fungos.

Silvia observou que o cenário da cozinha italiana em São Paulo ganhou mais diversidade, principalmente em decorrência do acesso aos ingredientes. “Ainda assim, há um caminho a percorrer”, disse a *chef*, que justificou essa opinião com algumas situações enfrentadas no dia a dia do restaurante. Uma delas ocorreu durante um festival de pratos da Ligúria com ingredientes orgânicos, elaborado em parceria com Giacomo Campodonico, *chef* da *Trattoria All’Ulivo*, no Sul da Ligúria. A experiência à mesa reuniu *pansotti* de ricota e espinafre ao molho de nozes, *terriner*¹²² de galinha-d’angola com legumes e a *baciocca*, uma torta à base de batata e cebola. Nessa ocasião, uma cliente criticou Silvia justamente por servir torta, receita que considerou simples demais para a proposta do restaurante.

Figura 21 Receitas lígures: pansotti (à esquerda), terrine (centro) e baciocca (fotos: Divulgação).

Nesse aspecto, a *chef* destacou a relevância do conhecimento que envolve os hábitos em torno da mesa, assim como os contextos históricos e geográficos que influenciam a dieta de determinado lugar:

É preciso entender a região, conhecer a região. Para fazer um menu orgânico [com pratos da Ligúria] aqui no Brasil eu tive que buscar a cozinha entro-terra. Brasileiro come coelho? Não come. Nem tinha coelho para eu comprar. Não tinha fornecimento. O que eu consegui foi a galinha-d’angola. Fiz o *pansotti* de espinafre, que lá é

¹²² Preparado semelhante a um patê, porém cozido em forma, normalmente em banho-maria e servido fatiado. A palavra também designa o recipiente de cerâmica para o preparo dessa receita (CHEF, 2011).

*bietolla*¹²³, que nós nem temos aqui. E a *baciocca* é uma torta camponesa, de uma cozinha humilde. Lá eles valorizam muito a verdura. Aqui, não. O brasileiro acha superbanal.

De acordo com a *chef*, esse tipo de comportamento é muito comum no Brasil e prejudica ações e tentativas de apresentar uma amostra dos sabores de outras localidades.

Silvia definiu a cozinha ligure como purista, elegante e essencial: “Não tem mil temperos, não é maquiada”. Parte dessas características ressaltadas pela *chef* pode ser atribuída ao mar Mediterrâneo, que abastece as despensas com produtos frescos, como o *gambero rosso*¹²⁴ e a *seppia*,¹²⁵ variedades que não são pescadas no Brasil por questões geográficas, mesma razão que faz do manjeriço cultivado na Ligúria não encontrar equivalentes na América. “Quando comecei a fazer o *pesto* no restaurante só tinha o manjeriço miudinho, que é muito ruim. Fica aquele verde escuro, amargo. É como fazer com grama. O ligure é delicado, tem a folha fina e outro sabor”, explicou Silvia, que reconheceu que a adaptação não é só uma questão de paladar, mas também de *terroir*¹²⁶, que interfere no sabor de todos os ingredientes, incluindo o alho, o *pinoli*¹²⁷ e, de uma forma muito expressiva, o azeite. Não à toa, o óleo extraído da azeitona cultivada na Ligúria é considerado um dos melhores da Itália. Ainda sobre o *pesto*, vale observar que a receita clássica leva vagem e batata cozida. Geralmente são ingredientes surpreendentes para quem desconhece a origem e a história do prato.¹²⁸

¹²³ Verdura da família da beterraba. Tem a folha grande, levemente alongada e de cor verde escura. Lembra o almeirão (GOTTI, 2011).

¹²⁴ Camarão vermelho, típico do Mediterrâneo (GOTTI, 2011).

¹²⁵ Molusco parecido com a lula, a *seppia* possui dez tentáculos. Seu interior guarda uma bolsa que contém um pigmento usado na culinária para dar cor e sabor a receitas como massas e risotos (MCGEE, 2011).

¹²⁶ Termo francês usado para definir a relação entre o solo e o microclima e a sua influência na produção de um ingrediente.

¹²⁷ Tipo de amêndoa alongada, branca e de sabor levemente resinoso (GOTTI, 2011).

¹²⁸ Cf. seção 4.9.

Figura 22 *Trofie ao pesto* elaborado por Silvia Percussi (foto: Divulgação)

Por razões como as mencionadas, a *chef* prefere mergulhar na cozinha de uma única região em menus temáticos e mantém no cardápio diário da casa um panorama mais abrangente da culinária italiana. “No dia a dia, a gente dá aquela prostituída no cardápio”, brincou Silvia. Ou seja, apesar de a culinária da Ligúria estar representada na Vinheria Percussi, a *chef* propõe um menu que abrange receitas de outras regiões italianas. Entre elas está a Toscana, região onde nasceu o patriarca Luciano. Aliás, a *chef* considera mais fácil trabalhar com a cozinha toscana, uma vez que ela inclui itens como bisteca fiorentina, *crostini* de fígado, *papa al pomodoro*¹²⁹ e uma grande variedade de embutidos. “O brasileiro gosta de carne, gosta de molho, gosta de sustança”.

Portanto, quando indagada sobre como definiria o cardápio do seu restaurante, Silvia respondeu que tem um pouco de tudo e está baseado e transcrito para o público que frequenta o lugar:

Tenho *carpaccio* que o brasileiro adora e o meu é de filé-mignon, não é de lagarto. Já é um diferencial. A gente tem polenta, risoto... Eu definiria o meu menu como uma pincelada de várias coisas. Com alguns pratos de influência da Toscana, Ligúria e Sicília. [...] Não dá para focar. [...] Eu acho que a gente não vai chegar nessa coisa tão apurada em pouco tempo.

¹²⁹ Tipo de sopa toscana à base de pão e tomate.

De acordo com a *chef*, a dependência de ingredientes específicos dificulta a reprodução das receitas e dos sabores regionais em sua completude. Também reconheceu que mesmo os preparados com farinha e água, como algumas massas, ficam aquém das versões italianas. Um exemplo é a *focaccia*, um tipo de pão lígure de textura leve, espessura média e superfície crocante. A receita brasileira normalmente passa por alta fermentação e apresenta uma espessura maior. Silvia tenta se aproximar da versão original da *focaccia* e a serve em pedaços pequenos na cesta de pães, para que o cliente tenha a oportunidade de experimentar. “Na Itália não tem *couvert*. Mas culturalmente é muito difícil fazer essa transfusão”, disse.

Outra concessão que a *chef* faz no seu restaurante está nos pratos montados por uma combinação de carne com risoto ou de carne com massa. “Brasileiro ama comer costeletas de cordeiro com *fettuccine*, que é uma coisa americana. O brasileiro não quer comer como o italiano”. Nesse contexto, ela se refere às etapas da refeição italiana, composta por *antipasto*, *primo*, *secondo*, *contorno* e *dolce*.¹³⁰ De acordo com a *chef*, não é raro um cliente pedir apenas um prato e a conta. Para o restaurante, que desde o início se posicionou como um local de venda de vinhos, incluindo a linha de rótulos próprios, Silvia observou que um almoço ou jantar em etapas são oportunos para estimular o consumo da bebida.

Ao longo dos anos de experiência, Silvia aprendeu a lidar com o paladar do brasileiro, sobretudo o do seu público. Para a sobremesa, por exemplo, percebeu que os doces mais úmidos são os preferidos. Por isso, adaptou o seu *tiramisù*,¹³¹ montando-o com uma camada mais generosa de creme e diminuindo a quantidade de café. A *chef* justificou a mudança ao afirmar que o brasileiro adora café, mas não gosta de doces preparados com café. Em sua opinião, é preciso ser maleável ao servir uma comida de uma cultura específica em outro país:

Se abrissemos um restaurante brasileiro na Itália, também teríamos que adaptá-lo. A Itália não ia entender comer tudo junto.¹³² São

¹³⁰ Cf. seção 4.9.

¹³¹ Sobremesa fria de provável origem vêneta que consiste na mistura de creme de queijo mascarpone, café, biscoito champanhe ou pão-de-ló (GOTTI, 2011).

¹³² A entrevistada se refere à maneira como o brasileiro monta o prato, normalmente misturando o arroz com feijão, carne, farofa e verdura.

hábitos culturais. Temos que ser hábeis, inteligentes para não comprometer demais. Mas precisa haver concessões. É como no meu bar eu não servir caipirinha porque o meu restaurante é italiano. Não tem como. Eu estou no Brasil.

Ainda assim, há limites. Nesse aspecto, Silvia citou, como exemplo, um comensal que pediu massa, carne e ainda queria uma porção de arroz no mesmo prato. “Eu não fiz. Eu não desenhei isso”. Segundo a entrevistada, não há como negar que o modo de comer do brasileiro é diferente dos hábitos à mesa na Itália. Para lidar com isso, considera fundamentais as viagens que faz à Itália, assim como a iniciativa de trazer profissionais de cozinha italianos para trabalharem no seu restaurante, ainda que por curta temporada. Assim, *chefs* da Sicília, Ligúria e do Abruzzo já cozinharam no Vinheria. “Acho que a gente funciona como uma embaixada da Itália e conseguimos, até hoje, fazer essa tradução simultânea da comida”, afirmou.

Figura 23 O bar na entrada do salão: convite para unir vinho e comida (foto: Silvana Azevedo).

	<p><u>Nome do restaurante</u>: Vinheria Percussi</p> <p><u>Ano de inauguração</u>: 1985</p> <p><u>Bairro</u>: Pinheiros</p> <p><u>Responsável pelo cardápio</u>: Silvia Percussi (São Paulo)</p> <p><u>Tipo de comida</u>: cozinha italiana</p> <p><u>Apresentação do cardápio</u>: modelo brasileiro</p> <p><u>Faixa de preço</u>: R\$ 109,21 (custo alto)</p>	
--	---	--

4.8 Autoridade à mesa

<p>Nome : Gerardo Landulfo</p> <p>Nacionalidade: Italiana</p> <p>Local de origem: Avellino (Campânia)</p> <p>Ano de nascimento: 1958</p> <p>Profissão: Delegado da Accademia Italiana della Cucina</p> <p>Data(s) da(s) entrevista(s): 05/06/2013 e 21/09/2015</p>

Delegado *dell'Accademia Italiana della Cucina*¹³³ de São Paulo, Gerardo Landulfo nasceu em Avellino, na região da Campânia, em março de 1958. Mas se considera um cidadão de Fornelle, em Salerno, província perto da Costa Amalfitana e de Castellabate, localidade onde os pais mantinham uma pequena propriedade com horta, campo de oliveiras e animais. A família se mudou para Sorocaba, no interior de São Paulo, em 1960, quando Gerardo tinha dois anos de idade.

Na memória da infância vivida no Brasil, guarda as lembranças dos hábitos alimentares, como o menu variado preparado pela mãe, o arroz com feijão servido apenas uma vez por semana (ao contrário do que ocorre nas casas dos brasileiros), o peixe fresco das quintas-feiras e o pão feito em casa. Pasta sempre foi assunto sério na família. Portanto, o nhoque era feito artesanalmente, assim como a lasanha. Quando não tinha alternativa, a marca industrial brasileira que entrava na despensa era Adria. “Minha mãe dizia que era a única capaz de dar um jeitinho, sem ficar mole demais”, diz Gerardo. O azeite também sempre foi fundamental na cozinha. Na falta do

¹³³ Associação cultural italiana, fundada em 1953 em Milão, cuja finalidade é promover, favorecer, divulgar e valorizar as tradições gastronômicas italianas no próprio país e no exterior. A *Accademia* é composta por 212 delegações na Itália, 79 no exterior e conta com três mil sócios no mundo.

produto italiano, o espanhol Carbonel era aceitável, e o pai cuidava de providenciar vinho produzido na Serra Gaúcha. A alegria tomava conta da família quando chegava da Itália um pacote com salame, figo seco, *sopressata* e azeite italiano.

Nessa época, era permitido o envio de alimentos pelo correio. Também vale mencionar que o Brasil mantinha o mercado de importação fechado, enfrentava os movimentos de Contracultura que combatiam os valores culturais dominantes e vivia a Ditadura Militar (momento de grande repressão política). Gerardo lembrou que, para seu pai, era importante que os filhos se adaptassem ao Brasil. Por isso, falava em dialeto e exigia que os filhos respondessem em português. “Ele dizia que no Brasil tínhamos que ser brasileiros. Tanto que na escola eu fui matriculado como Geraldo, com L. Veja só!”, lembrou Gerardo. Sozinho, aprendeu a falar italiano e vinha para São Paulo uma vez por semana para comprar revistas e jornais do seu país. Formou-se em direito (por desejo do pai) e chegada a hora de prestar o Exame da Ordem, que exigia que os candidatos tivessem nacionalidade brasileira,¹³⁴ Gerardo tomou uma decisão da qual não se arrepende e o emociona até hoje. “Eu disse ao meu pai: quero ser italiano”.

No final dos anos 1980 realizou o sonho acalentado e voltou para a Itália. Escolheu o Norte do país, pois considerou que a região traria boas oportunidades. Entrou na Universidade de Parma para estudar direito do trabalho – curso que o levou a desistir da carreira de advogado e o conduziu para o jornalismo. Além do rumo profissional, a faculdade proporcionou mais. Ali Gerardo teve a chance de provar alguns sabores típicos que o surpreenderam:

Imagine o bandejão da faculdade! Tinha vinho local. Meus colegas diziam para eu não tomar porque era ruim. Eu respondia: vou tomar o meu e o seu, porque lá no Brasil eu bebo Liebfraumilch¹³⁵. Tinha *parmigiano-reggiano*, *prosciutto crudo*! A diferença de qualidade era brutal. Provando o verdadeiro eu constatei que o parmesão brasileiro tinha gosto de sabonete e o presunto cru parecia um chiclete.

¹³⁴ Pela Constituição Brasileira vigente na época, caso se naturalizasse brasileiro Gerardo perderia a nacionalidade italiana.

¹³⁵ O personagem se refere ao vinho alemão branco e semidoce, considerado de baixa qualidade pelos especialistas, muito comum e consumido no Brasil antes da abertura total das importações.

Entre 1980 e 1987, Gerardo viveu entre o Brasil e a Itália. Mudou-se para São Paulo no momento que coincidiu com a abertura das importações. Na opinião de Gerardo, houve uma evolução na gastronomia brasileira em razão do acesso aos produtos importados.

Atualmente, Gerardo é executivo de uma agência de viagens, profissão que o coloca em constante contato com seu país de origem. Em 2010, lançou o guia *Itália – Para Comer e Beber*, em coautoria com Juscelino Pereira (proprietário do restaurante paulistano *Piselli*). Nesse título de 296 páginas, Landulfo percorreu as vinte regiões da Itália e trouxe para o leitor uma noção da história, geografia e gastronomia do país. Em 2011 foi consultor de conteúdo da obra *Cozinhas da Itália*, coleção de vinte livros que versa sobre as particularidades regionais da península. Desde 2012 é um dos organizadores da *Settimana della Cucina Regionale Italiana*.¹³⁶ Esses trabalhos são fruto do papel que Landulfo exerce como *Delegato dell'Accademia Italiana della Cucina*, em São Paulo, comissão que tem por compromisso certificar os restaurantes que se dedicam à tradicional cozinha italiana na cidade.

A instituição parte do princípio que “A cozinha é, de fato, uma das expressões mais profundas da cultura de um país; é fruto da história e da vida de seus habitantes, diferente de região em região, de cidade em cidade, de aldeia em aldeia.”¹³⁷ A partir dessa premissa, Gerardo Landulfo desempenha um papel de defensor das tradições regionais italianas em solo paulistano.

Enquanto que para muitos cidadãos brasileiros as cantinas são vistas como símbolo da cultura italiana, o especialista trabalha no sentido de conscientizar a população do contrário. “A massa mole, o prato gigante, o excesso de molho... Nada disso identifica a comida italiana”, afirmou. Mas, ao mesmo tempo, reconhece que seguir 100% o modelo italiano é algo que beira o impossível por um motivo simples. Os ingredientes são diferentes.

¹³⁶ Cf. INTRODUÇÃO.

¹³⁷ No original: “La cucina è infatti una delle espressioni più profonde della cultura di un Paese: è il frutto della storia e della vita dei suoi abitanti, diversa da regione a regione, da città a città, da villaggio a villaggio.” Disponível em: <http://www.accademiaitalianacucina.it/it/content/perche-laccademia>. Acesso em 10 jan. de 2015.

Outro dado precisa ser levado em consideração. No Brasil, 97% do mercado prefere massa molinha.¹³⁸ Fato que explica a quebra da tradição da centenária marca italiana Barilla ao inserir, na linha de produtos comercializados no Brasil, uma versão que troca o *grano duro* pelo *grano tenro*. Ainda assim, Gerardo alerta para o destaque mundial que a cozinha italiana tem em São Paulo. “Eu trouxe alguns membros da *Accademia* italiana para a cidade e eles ficaram impressionados com o uso dos ingredientes regionais na cozinha brasileira. O que não acontece em outras partes do mundo”, disse.

No papel de defensor ferrenho das tradições italianas à mesa, Gerardo aproveita a oportunidade da *Settimana della Cucina Regionale Italiana* em São Paulo não só para trazer as receitas típicas de regiões italianas pouco conhecidas na cidade, como também para buscar os profissionais da Itália, com o intuito de vê-los atuar nas cozinhas paulistanas. Trabalho do qual se orgulha, diante da enriquecedora troca de conhecimentos e de ver à mesa pratos regionais – até pouco tempo atrás impensáveis – nas mesas paulistanas. Podemos citar como exemplo o *cjalsons di rape rosse ai semi di papavero* (massa recheada com beterraba e presunto, na manteiga com sementes de papoula), típica de Friuli-Venezia Giulia, região no nordeste da Itália, já na fronteira com a Europa Central.

¹³⁸ Informação publicada no jornal *O Estado de São Paulo*. Dado disponível em: <http://www.estadao.com.br/noticias/impresso,barilla-com-jeitinho-brasileiro--,1028914,0.htm>. Acesso em: 12 de jan. 2015.

4.9 ANÁLISE

A unidade lexical *cantina* já foi abordada no início desta pesquisa.¹³⁹ Entretanto, por se tratar de um conceito muito importante para o cenário gastronômico paulistano, principalmente no que tange à identidade desse tipo de estabelecimento e a sua relação com as regiões italianas, retomá-lo-emos a seguir para, só então, analisarmos os depoimentos em si.

Baccin (2003) entende que a unidade lexical ‘*cantina*’ está entre os italianismos que adquiriram um novo sentido na comunidade receptora (no caso, São Paulo), com semas conotativos capazes de portar uma carga estereotipada. O ambiente barulhento e cheio de adornos nas paredes, comida farta e receitas específicas ilustram esse raciocínio. Porém, as cantinas em São Paulo não nasceram dessa forma. De acordo com Galvão (2007), no fim do século XIX e início do século XX as cantinas se concentravam no Brás¹⁴⁰ e designavam os locais onde somente os homens se reuniam para beber e conversar. “Funcionavam como clube e o vinho corria solto. (...) Costumava-se forrar o chão com serragem para absorver o que caía dos copos.” (p. 47). Outro autor que sinaliza o início da história das cantinas no Brás, sob o signo de lugar para beber, é Collaço (2009, p. 64): “Era comum dispor tábuas de pinho sobre barricas de vinho, algumas banquetas, onde os clientes se acomodavam e ficavam horas jogando, conversando e bebendo.”

Esses registros encontram eco na afirmação de Giovanni Bruno, que, em entrevista para esta pesquisa, disse que seu restaurante não se enquadrava no perfil de *cantina* e justificou da seguinte maneira: “*cantina* era aquele lugar em que o sujeito ia para comprar o seu vinho, tomava quatro, cinco copos e chegava em casa embriagado”.¹⁴¹ Tais afirmações levam a crer que as cantinas tiveram início na cidade de São Paulo replicando, ainda que de modo precário, o modelo trazido da Itália pelos

¹³⁹ Cf. seções 1.2 e 1.3.

¹⁴⁰ Bairro que foi habitado pelos imigrantes italianos que chegaram à cidade entre o final do século XIX e início do século XX. “No Brás, no começo do século falava-se italiano nas ruas. Depois, desenvolveu-se um linguajar próprio, que deu no sotaque italianado e meio cantado de São Paulo.” (GALVÃO, 2007, p. 41).

¹⁴¹ Cf. seção 4.3.

imigrantes. Ou seja, um local destinado ao armazenamento e venda de vinho (BENEDETTI, 2012).¹⁴²

De acordo com Collaço (2009), a comida entrou paulatinamente nesses ambientes, pois naquela época não era hábito comer fora. As refeições eram feitas em casa e muitos italianos levavam o pão ou um lanche para as cantinas, que se tornaram um local de convívio para os homens depois da jornada de trabalho. “Em outros momentos, a esposa [do proprietário da cantina] preparava uma sopa, uma *minestra* ou massa que todos comiam com a promessa de pagar alguma coisa quando recebessem o salário ou os pagamentos” (COLLAÇO, 2009, p. 65).

Foi nesse contexto que as cantinas surgiram na cidade de São Paulo, nos porões das casas do bairro do Brás, onde as mesas improvisadas eram abastecidas pelo repertório de comidas preparadas de acordo com os padrões domésticos. O atendimento familiar geralmente se concentrava no jantar.

A *Cantina Capuano* é um exemplo vivo dessa época. Aberto em 1907 pelo calabrés Francesco Capuano no subsolo de um imóvel no bairro da Bela Vista, o lugar só abria para o jantar e tinha um cardápio inflexível, servido em uma sequência de pratos (conforme já citado) sem direito à repetição. Embora os donos atuais da *Capuano* não reconheçam, esse sistema conduz ao ritual de refeição do italiano na Itália, que trataremos no próximo tópico.

Porém, o modo de comer reflete muito a cultura de um povo e o contexto social do lugar. A comida das cantinas paulistanas era preparada, em sua maioria, pelas mulheres napolitanas e calabresas que tinham deixado o país de origem para viver em São Paulo. Como observa Collaço (2009), naquele momento foi incorporado um elemento de grande valor simbólico para os italianos, a fartura, ideia que prevaleceu em detrimento das diferenças regionais das receitas. Na verdade, os temperos marcantes da Calábria foram misturados aos sabores mais suaves da Campânia. Essa combinação, acrescida dos ingredientes disponíveis no mercado, serviu de base para o que mais tarde foi denominado cozinha cantineira, que analisaremos no item 4.9.2.

¹⁴² Cf. seção 1.2.

4.9.1 Comer à italiana

Enquanto nas cantinas paulistas as travessas fartas à mesa marcam os almoços e jantares, na Itália a regra é outra. “Lá, as porções são bem menores do que as servidas no Brasil. Mas isso não significa que se come pouco”, afirmou Gerardo Landulfo, delegado da *Accademia Italiana della Cucina*, em São Paulo, entidade que se compromete a proteger a tradicional cozinha italiana.¹⁴³

A refeição na Itália segue como um ritual. Começa com um *antipasto* (antepasto), quente ou frio, que pode ser *arancini*,¹⁴⁴ *caponata*,¹⁴⁵ azeitonas, embutidos, entre outros itens. Na sequência, é servido *il primo piatto* (o primeiro prato), em geral uma massa ou risoto (no Brasil, entrariam no rol dos principais), polentas ou sopas. As carnes, peixes e aves compõem *il secondo piatto* (o segundo prato), normalmente levado à mesa na companhia de um *contorno* (legumes ou verduras). O costume brasileiro de servir massa ou risoto ao lado de carne não é usual na Itália. Exceção a essa regra é o *ossobuco con risotto*, uma especialidade de Milão, no Norte da Itália.

Encerra a refeição *un dolce* (um doce) ou fruta. Nada impede que o comensal peça para saltar uma das partes, prática que se observa nas mesas dos restaurantes da Itália, sobretudo na hora do almoço.

4.9.2 Os cardápios das cantinas e suas variáveis

A unidade lexical cantina criou o adjetivo *cantineiro/a*, que se aplica aos cardápios e ao tipo de comida que analisaremos neste item.

O *chef* de cozinha e autor do livro *Cozinha Cantineira Paulistana* (1996), Allan Vila Espejo, considera a cozinha cantineira uma espécie de cartão de visita da cidade de São Paulo e afirma: “Todas as cantinas paulistas mantêm um cardápio similar em 90% dos itens”. Nesse aspecto, o autor se refere à maneira como os menus são organizados e as receitas, listadas. A começar pelo *couvert*, item que na prática

¹⁴³ Cf. seção 4.8.

¹⁴⁴ Bolinho de arroz.

¹⁴⁵ Espécie de conserva de berinjela e pimentão.

italiana corresponde ao *antipasto*. Nas cantinas, esse início de refeição normalmente inclui pão, azeitonas temperadas com alho e orégano, manteiga e sardela.¹⁴⁶ No elenco dos pratos, invariavelmente surgem o filé à parmegiana e massas como a lasanha.

O *fusilli* é outro prato onipresente nos cardápios das cantinas de São Paulo e os proprietários desses estabelecimentos se orgulham do preparo artesanal. A confusão do entrevistado Donato Rapolli, da *Cantina Capuano*, a respeito do formato, conforme observamos na seção 4.1, tem suas razões. Uma delas reside no fato de que a unidade lexical italiana *fusilli* foi decalcada para o português como ‘parafuso’, sobretudo nas marcas industrializadas brasileiras. Numa pesquisa rápida na web, por exemplo, a busca da palavra *fusilli* retornou mais de um milhão de resultados com a imagem da massa em forma de parafuso (bem mais do que as 247 mil ocorrências para as palavras ‘macarrão parafuso’). Ao acrescentarmos o adjetivo ‘artesanal’ na busca do termo *fusilli*, surge o formato modelado à mão.

Figura 24 Os dois tipos de *fusilli*: em forma de parafuso e modelado à mão (foto 1 (à esquerda): Bigstock; foto 2: Silvana Azevedo)

Vejamos como algumas obras de referência italianas definem esse tipo de massa. De acordo com a *Grande enciclopedia illustrata della gastronomia*, *fusilli* tem origem meridional, formato em espiral, pode ser longa ou curta, seca ou fresca. Quando industrializada, ganha a forma de um parafuso. Na versão fresca, as tiras de massa são modeladas uma a uma, com o auxílio de uma haste de ferro. O *Guida gourmet Itália* a define como um produto típico das regiões do Sul do país e a

¹⁴⁶ Na versão cantineira, consiste em uma pasta de sardinha com tomate e pimentão.

descreve como uma massa feita em casa, em formato espiral, podendo ser modelada até mesmo com o ferrinho do guarda-chuva.

Em consulta a livros de receitas italianos, observamos que em *Le 365 migliori ricette della cucina italiana* (CAMBI, 2005, p. 41-42) o *fusilli al ragu cilentano* recebe o nome da localidade de onde provém (Cilentano pertence à Campânia).¹⁴⁷ O modo de preparo dessa receita é artesanal e a publicação recomenda o uso de um ferrinho para modelar a massa em forma de espiral. Já em *L'Italia del gusto* (MALERBA, 2007, p. 367), que compreende 500 pratos regionais, consta o *fusilli al gusto di cedro*, receita com base na massa industrializada, em formato de parafuso, classificada como um prato da cozinha da Calábria.¹⁴⁸

Com algumas informações históricas, Carluccio e Carluccio (2006) atribuem a origem do *fusilli* artesanal à Campânia, onde, provavelmente, seria preparado com sêmola. Ainda de acordo com o mesmo autor, hoje essa massa é também feita à mão na Puglia. A versão seca, na forma de parafuso, é encontrada em toda a Itália. Desse modo, concluímos que as duas versões – a fresca artesanal e a seca industrializada – podem ser denominadas *fusilli*.

A presença expressiva do *fusilli* nas cantinas ocorre em função da forte influência dos imigrantes que vieram do Sul da Itália, sobretudo os calabreses e napolitanos. Uma das combinações mais usuais dessa massa traduz essa convivência entre italianos oriundos dessas duas localidades: *fusilli* ao molho de linguíça calabresa.

Nem sempre há muita lógica nas denominações dos pratos cantineiros. Também na Cantina Capuano encontramos o cabrito *à pizzaiola*. A responsável pela cozinha do restaurante, Elisabetta Luisi Gagliardi, assim definiu a receita: “É o cabrito cortado em pedaços, feito com tomate fresco, temperos, cebola, alho, salsinha, todos os temperos que a gente usa na cozinha, e vinho tinto”. Quando questionada sobre a razão do nome, tivemos como resposta: “Porque é ensopado”. Em uma pesquisa rápida na internet, encontramos 89.500 resultados referentes ao termo ‘à pizzaiola’. Ao verificarmos alguns, aleatoriamente, constatamos o uso do tomate como ingrediente comum, ao lado do orégano, que também aparece com frequência. Isso

¹⁴⁷ Com molho à base de carne suína e de vitelo.

¹⁴⁸ Com molho de cogumelo fresco, salsa e cidra.

leva a crer que a denominação *à pizzaiola*, no Brasil, remete aos ingredientes mais usados nas coberturas das pizzas.

De acordo com Baccin (2003), a terminologia alimentar tem um caráter mais criativo do que científico e a escolha lexical procura despertar a fantasia e os sentidos. “Desse modo, o criador do prato vê o resultado como uma obra de arte e confere-lhe um nome também artístico” (p. 143). Podemos citar como exemplo o ‘capelete à romanesca’, que consiste em uma massa recheada de carne, servida com uma porção generosa de molho à base de creme de leite, presunto, cogumelo-de-paris em conserva e ervilhas. O nome do prato é fruto da capacidade criativa do seu idealizador, Giovanni Bruno.¹⁴⁹ De acordo com sua justificativa, *à romanesca* remete à Roma, pois a pessoa que inspirou a receita tinha provado algo parecido na capital do Lácio. Vale ressaltar que nossa apuração não encontrou nada similar no receituário de Roma, nem nas pesquisas *in loco* e tampouco nos livros de receitas romanos. Em uma busca na web em sites italianos, o termo aparece como adjetivo que caracteriza alguém ou alguma coisa referente a Roma. Ou seja, podemos dizer que se trata de uma massa da cozinha paulistana, criada sob um dos signos da culinária italiana: o macarrão.

Frosini (2009) analisa que, embora a língua da gastronomia se enriqueça de estrangeirismos, um contingente significativo de palavras italianas adquiriu uma circulação internacional (como a pizza), mas isso não impediu adaptações e deformidades; ao contrário, as favoreceram. O *polpettone* é um exemplo. De acordo com a *Grande Enciclopedia Illustrata della Gastronomia*, o *polpettone* tem a preparação da massa similar ao da *polpetta* e a forma de um grosso salame cozido ou assado. A mesma publicação traz receitas com carne de vitela, frango e atum, diferentemente da versão paulistana, empanada e frita, que se consagrou nas cantinas.

Conforme visto na seção 4.2, o *polpettone* conhecido pelos brasileiros tem o formato de um hambúrguer grande, achatado, recheado de muçarela e coberto por uma generosa camada de molho de tomate e queijo parmesão ralado. Essa forma foi apresentada ao paulistano na década de 1970, no *Jardim de Napoli*, virou referência e entrou para os cardápios de outros restaurantes da cidade, sobretudo para os das cantinas. Antonio Buonerba, que nasceu em São Paulo, afirmou ter se inspirado na *polpetta* para desenvolver a sua receita e fez uso de uma unidade presente no léxico

¹⁴⁹ Cf. seção 4.3.

culinário da Itália, com adaptações no nível semântico, que, curiosamente, não se refletiu nos dicionários.

Diferentemente de *cantina*, que nos dicionários brasileiros recebeu acepções adaptadas ao contexto nacional, o *polpettone* manteve o significado italiano. Caturegli (2011), por exemplo, o define como receita clássica de Bolonha, que combina carnes e, dependendo da região, pode levar frango ou peixe. Algranti (2000) explica que é um rolo de carne recheado, e no dicionário Aulete digital consta uma única acepção: “Rolo de carne moída, com ou sem outros ingredientes no recheio”.¹⁵⁰ Ciente de que o *polpettone* existe na Itália, onde, contudo, é concebido de forma diferente, Antonio Buonerba se defendeu: “o meu é *polpettone* à *parmegiana*”.

Em São Paulo, aliás, o adjetivo *parmigiana* está mais associado a um tipo de comida do que a uma localidade na Itália – no caso Parma, na Emília Romanha. Tanto que houve uma adaptação ortográfica parcial da unidade lexical *parmigiana* (palavra pertencente ao acervo lexical italiano, que remete à Parma), com a substituição da vogal *i* (no termo de origem italiana) pela vogal *e* (na versão da língua portuguesa), para a palavra se adequar à língua receptora. As acepções contidas nos dicionários nacionais espelham essa afirmação. O Aulete define ‘parmegiana’ (registrado com “e”) como um molho que contém queijo e tomate (‘espaguete à parmegiana’, ‘nhoque à parmegiana’). Algranti (2000) informa que, no Brasil, a expressão ‘parmegiana’ (também com “e”) refere-se a filé empanado com farinha de trigo e ovos, com cobertura de molho de tomate e muçarela ou queijo parmesão ralado, gratinado ao forno. Por mais que essa definição retrate o filé à parmegiana que os brasileiros conhecem, diverge das referências italianas.

O dicionário Zingarelli (2008), por exemplo, define a expressão como um preparo de verdura empanada e frita, com tomate e parmesão gratinado e, às vezes, muçarela. Explicação similar é encontrada na *Grande enciclopedia illustrata della gastronomia*, que atribui o nome *parmigiana* ao uso do queijo parmesão e se refere a uma preparação típica de algumas regiões da Itália meridional, com berinjela ou abobrinha. A mesma enciclopédia define como *alla parmigiana* a preparação ‘à moda de Parma’, quase sempre finalizada com queijo parmesão.

¹⁵⁰ Disponível em <http://www.aulete.com.br/polpettone>. Acesso em 2 fev. 2016.

Porém, ao se referir ao prato de berinjelas à parmigiana no livro *Literatura & Gastronomia – Um Casamento Perfeito*, o escritor e professor Fabiano Dalla Bona explica que o nome não deriva do queijo originário da cidade de Parma, mas, sim, da italianização da palavra dialetal siciliana *parmiciana*. “A parmiciana é o conjunto de listras de madeira que compõem uma persiana, e que são colocadas umas sobre as outras, como as fatias de berinjela no preparo do prato” (BONA, 2005, p. 40).

Independentemente do berço do *parmigiana* na Itália, uma coisa é certa: a combinação de filé ou bife à parmegiana nasceu em solo paulistano. “Quem for a Parma, cidade da Emília Romanha, e pedir um, vai quebrar a cara”, diz o jornalista e escritor J.A. Dias Lopes, no caderno Paladar, do jornal O Estado de S. Paulo.¹⁵¹ Dias Lopes, um estudioso da gastronomia, afirma que o prato teria nascido em uma das cantinas do Brás. O bairro recebeu imigrantes italianos que adaptavam a culinária do sul da Itália aos ingredientes disponíveis em São Paulo. Nesse contexto, vale citar que um dos estranhamentos relatados pelos imigrantes que aqui chegaram estava na falta de hábito do paulistano de comer verduras. Portanto, é muito possível que a receita de berinjela à parmegiana tenha sido a “mãe” do bife à parmegiana.

4.9.3 O gosto da geografia no prato

Típico, clássico e tradicional foram adjetivos muito usados pelos profissionais de cozinha para falar dos pratos regionais da culinária da Itália. Portanto, julgamos essencial partirmos da elaboração desses termos para, então, darmos sequência às análises.

Ao examinar as definições dos materiais lexicográficos brasileiros, Rebechi (2015) concluiu que ‘típico’ está mais associado à representação do que à prática e o termo tem uma relação direta com a origem e o território. ‘Tradicional’ refere-se à tradição (AULETE DIGITAL)¹⁵², que por sua vez é estabelecida como costume arraigado (AULETE)¹⁵³ e herança cultural (HOUAISS).¹⁵⁴ ‘Clássico’ também tem sua

¹⁵¹ Disponível em: <http://www.estadao.com.br/noticias/geral,o-file-tamanho-itu-do-bar-do-alemao-imp-1550855>. Acesso em: 4 de fev. 2016.

¹⁵² Disponível em: <http://houaiss.uol.com.br/busca?palavra=tradicional>. Acesso em: 10 de fev. 2016.

¹⁵³ Disponível em: <http://www.aulete.com.br/tradi%C3%A7%C3%A3o>. Acesso em: 10 de fev. 2016.

¹⁵⁴ Disponível em: <http://houaiss.uol.com.br/busca?palavra=TRAdi%25C3%25A7%25C3%25A3o>. Acesso em: 10 de fev. 2016.

definição atrelada à tradição ou costumes consagrados (AULETE DIGITAL)¹⁵⁵, ao que segue as regras, é correto, puro e apurado (HOUAISS).¹⁵⁶

Ao transpor essas definições para o nosso universo de pesquisa, concluímos que os três termos trazem imbricados os vínculos com o local de origem e a reverência à cozinha italiana. Mas o que significa a cozinha italiana para os profissionais da área?

Marco Renzetti¹⁵⁷ disse que a cozinha italiana é a força da exploração do ingrediente e da capacidade técnica de compor um prato, definição que está em sintonia com a de Gerardo Landolfo,¹⁵⁸ quando afirmou que a cozinha italiana é a “cozinha do ingrediente”. São dois exemplos pinçados dos depoimentos que expressam a opinião unânime do grupo. Não ouvimos como resposta, nessa seleção de personagens, algo que nos conduzisse a um prato específico que pudesse representar toda a carga simbólica de identidade da cozinha italiana.

Ao discorrerem sobre o conceito de cozinha nacional, Atala e Dória (2008, p. 116) citam como exemplo o México, visto como referência de cozinha apimentada, o Brasil com o paradigma da feijoada e coloca a Itália como exceção: “Suas várias cozinhas regionais são muito fortes. Talvez muito mais fortes do que uma cozinha nacional.” Nesse aspecto, Montanari (2008, p. 141-142) corrobora: “Hoje, o território constitui um valor de referência absoluto nas escolhas alimentares. Não há restaurante da moda que não ostente, como elemento de qualidade, a proposta de uma cozinha vinculada ao território e aos alimentos frescos do mercado”.

Para o italiano, o território é um fator indissociável da produção de excelência, quer seja em um ingrediente que brota do solo fértil, em um laticínio, embutido ou azeite. Em julho de 1992, uma decisão do Conselho das Comunidades Europeias veio ao encontro desse modo de pensar. A fim de proteger produtores, garantir controle, evitar falsificações e assegurar qualidade, o órgão estabeleceu a criação e os regulamentos para os selos de garantia dos alimentos. São eles:

DOP – *Denominazione d’Origine Protetta* (Denominação de Origem Protegida). Abarca 154 produtos que têm suas características estritamente ligadas ao

¹⁵⁵ Disponível em: <http://www.aulete.com.br/cl%C3%A1ssico>. Acesso em: 10 de fev. 2016.

¹⁵⁶ Disponível em: <http://houaiss.uol.com.br/busca?palavra=cl%C3%A1ssico>. Acesso em: 10 de fev. 2016.

¹⁵⁷ Cf. depoimento em 4.4.

¹⁵⁸ Cf. depoimento em 4.8.

local de produção, particularidades geográficas e metodologia de produção. (MANGOLINI, 215).

IGP – *Indicazione Geografica Protetta* (Indicação Geográfica Protegida). Recebem esse selo 95 produtos, cuja excelência depende diretamente da zona geográfica de produção específica. (MANGOLINI, 215).

Em ambos os casos, a concessão do selo depende de análises governamentais, da comprovação de tradição e, sobretudo, da imprescindível relação de qualidade do produto com a área de cultivo e/ou fabricação.

Nesse contexto, parece natural que a Itália tenha se tornado palco de um movimento em prol de uma noção mais abrangente do “comer bem”, que vai além da satisfação sensorial e se preocupa, também, com a origem do ingrediente, a forma como ele é processado e o impacto dessa atividade na natureza e nos responsáveis diretos pelo alimento. A *Slow Food* nasceu com essa missão. Trata-se de uma associação internacional fundada pelo jornalista Carlo Petrini na cidade de Bra, no Piemonte, Itália, em 1986. Sua criação tornou-se uma espécie de resposta ao crescimento exponencial da *fast-food* e à pesada influência que esse segmento exerce nos costumes alimentares em todo o planeta. Com o intuito de resgatar valores como o tempo das refeições e as tradições da enogastronomia, a *Slow Food* atua em defesa dos produtores que trabalham na linha do “bom, limpo e justo”, apoiando a agricultura familiar e os alimentos artesanais tradicionais.

Essa cozinha vinculada ao território da Itália, que aqui chamaremos de cozinha regional italiana, evidencia uma volta às raízes que se expressa no prato e no léxico, como analisaremos a seguir.

4.9.4 O tradicional e o autoral no prato

Roma, mesmo para os paulistanos que ainda não tiveram a oportunidade de conhecê-la pessoalmente, integra o imaginário de qualquer habitante da metrópole. A Cidade Eterna, como é conhecida, conduz a tesouros arquitetônicos e culturais como o Coliseu, a *Fontana di Trevi* e o Vaticano (ainda que ela seja uma cidade-estado independente). Nos últimos anos, alguns dos sabores da capital da Itália também

ganharam visibilidade em boa parte dos cardápios dos restaurantes italianos de São Paulo. Nesse rol, uma das receitas mais frequentes é a *pasta alla carbonara*. Trata-se de uma massa condimentada com molho à base de ovos, *guanciale*¹⁵⁹ (ou *pancetta*)¹⁶⁰, queijo *pecorino* romano ralado e pimenta-do-reino, que se adaptou muito bem às massas secas e longas.¹⁶¹ Vale ressaltar que a *Accademia Italiana della Cucina* (www.accademiaitalianacucina.it) reconhece o espaguete no emprego da versão tradicional da receita, mas também prevê o uso do *rigatoni*.¹⁶²

Em São Paulo, na *Osteria del Pettiroso*, conduzida pelo romano Marco Renzetti, encontra-se a versão clássica do molho, acompanhada de *tonnarelli* (massa fresca longa, típica de Roma).¹⁶³ Conforme afirmou em entrevista para esta pesquisa, o profissional optou pela tradição em todas as etapas do prato, do preparo artesanal do *guanciale*, curado com sal e pimenta no próprio restaurante, à modelagem da massa.

Mas o preciosismo e o compromisso com a tradição nem sempre se replicam nos estabelecimentos de uma forma geral. Em São Paulo, o *bacon* há algum tempo ocupou o lugar da *pancetta*, o queijo parmesão substituiu o *pecorino*, e, não raro, o molho *carbonara* se apresenta pálido nas mesas paulistanas, resultado do acréscimo do creme de leite (não previsto na receita original). Essa observação pode ser confirmada nos materiais lexicográficos brasileiros. Algranti (2000, p. 109), por exemplo, designa *carbonara* “(a) preparação culinária que é caracterizada por conter presunto, toucinho defumado ou *bacon* e creme de leite”; e Gaturegli (2011, p. 57) o define como “molho italiano tradicional para espaguetes, preparado com pedacinhos de bacon, creme e, às vezes, ovos batidos e queijo parmesão”.

Nas mãos de alguns dos chefs, as adaptações são permeadas pela verve criativa, conhecimento técnico, seleção de ingredientes e busca pelo equilíbrio entre sabor e apelo visual. O chef Salvatore Loi transformou o que seria o molho à base de ovos, queijo e *bacon* em recheio de ravióli. “Finalizei com molho de limão-siciliano. É um contraste para dar acidez e diminuir o gosto de ovo, do queijo e do bacon defumado”, explicou.

¹⁵⁹ Bochecha suína.

¹⁶⁰ Barriga suína.

¹⁶¹ Cf. Gotti (2011).

¹⁶² Massa seca curta em forma de tubo com riscos externos (CARLUCCIO & CARLUCCIO, 2006).

¹⁶³ Cf. seção 4.4.

Conforme mencionamos, o *chef* Sauro Scarabotta,¹⁶⁴ do restaurante Friccò, fez outra releitura da receita, que justificou da seguinte forma: “*Pasta alla carbonara* é uma delícia, mas não podemos dizer que é bonita”. Para resolver o que considera um problema estético, Sauro substituiu o ovo de galinha cru por ovos de codorna fritos e acrescentou um pouco de creme de abóbora para garantir a cremosidade da receita, batizada de ‘carbonara moderna’.

Gerardo Landulfo, representante da *Accademia Italiana della Cucina* em São Paulo,¹⁶⁵ defendeu que, a partir do momento que a denominação *alla carbonara* (uma receita típica romana) é utilizada, impreterivelmente a receita deve seguir a tradição. “Quando os pratos entram na moda, percebo que os restaurantes passam a usar o nome porque ajuda a vender. Mas a partir do momento em que a receita é adaptada, atribuir o nome de um prato tradicional a uma criação confunde quem ainda não conhece o original”, justificou Gerardo. Para Baccin (2003), quem busca receitas italianas autênticas, busca a autenticidade da origem atestada pela escolha lexical.

Notamos que, em alguns restaurantes que se propõem a replicar receitas e tradições italianas, as adaptações são recorrentes em função do gosto ou do hábito do paulistano. Na opinião de Scarabotta, por exemplo, servir a carne com a massa é uma adaptação adequada à realidade dos dias atuais, que não se resume à cultura brasileira. “Eu gosto de comer misturado. Hoje, na Itália, cada vez mais gente deixa de fazer todas as etapas da refeição por vários motivos. Os principais são econômicos, de tempo e de saúde. Além de energeticamente excessivo pelo estilo de vida moderno”, disse. Renzetti não seguiu a mesma leitura: “A gente não gosta de bagunça no prato”. Por isso, o cardápio do seu restaurante segue o modelo italiano (*antipasti, primi e secondi*).¹⁶⁶ O modo de comer do brasileiro representa um impasse para os restaurantes ancorados na tradição italiana, fato que nos leva a Montanari (2008, p. 15-16):

Comida é cultura quando produzida (...). Comida é cultura quando preparada (...). Comida é cultura quando consumida, porque o homem, embora podendo comer de tudo, ou talvez justamente por isso, na verdade não come qualquer coisa, mas escolhe a própria

¹⁶⁴ Cf. seção 4.6.

¹⁶⁵ Cf. seção 4.8.

¹⁶⁶ Cf. seção 4.9.1.

comida, com critérios ligados tanto às dimensões econômicas e nutricionais do gesto quanto aos valores simbólicos de que a própria comida se reveste.

Nesse aspecto, Silvia Percussi, *chef* do restaurante *Vinheria Percussi*, aberto em 1985, falou com propriedade sobre o tema: “Culturalmente, é muito difícil fazer a transfusão de uma cultura para outra. É preciso ser maleável ao servir uma comida de uma cultura específica em outro país”. Por isso, mesmo contrariada, mantém no cardápio alguns pratos de carne guarnecidos por massa ou risoto. Em três décadas de funcionamento do restaurante, a *chef* enfrentou desafios. Ao apresentar pratos típicos de regiões pouco conhecidas do público paulistano, como os da culinária ligure, ela viu vários deles devolvidos para a cozinha após uma ou duas garfadas. “Na época que começamos, o paulistano tinha noção da cozinha do imigrante do Sul da Itália, que era nhoque, lasanha e *fusilli*”, lembrou Silvia. Enquanto hoje o *pesto* genovês pode ser encontrado em conserva nos supermercados da cidade, trinta anos atrás muitos clientes não tinham ideia do que consistia o molho verde que envolvia o prato de massa servido na *Vinheria*.

Típico da região da Ligúria, o *pesto* genovês é resultado da maceração das folhas do manjerição com alho cru, *pinoli*, azeite e *parmigiano*. Na Itália, é comum misturar um pouco de queijo pecorino. Dentro dessa tradição local, há duas massas aceitáveis para acompanhar o *pesto*: *trenette* (em forma de tiras estreitas e longas) e o *trofie* (pasta seca, curta e em forma de espiral). Este último ainda é encontrado em duas variações: branco e com farinha de castanha, que empresta um tom mais escuro e um sabor mais intenso à pasta. Batata e vagem cozidas com a massa ainda compõem a receita clássica de *pesto* genovês.

Mas, hoje, observamos certo afrouxamento das normas rigorosas do preparo desse *pesto* em alguns restaurantes da Itália. Além de encontrá-lo sem o acréscimo dos dois últimos ingredientes citados, o molho pode compor pratos de nhoque e lasanha. De acordo com a *Grande enciclopedia illustrata della gastronomia*, o *pesto* é usado até no *minestrone* (em Gênova, uma sopa de legumes com *pesto*). Já no Brasil, são raros os estabelecimentos que utilizam *pinoli*. Normalmente, nozes costumam substituir o produto. A prática está tão incorporada à nossa cultura que os dicionários

de especialidades gastronômicas já registram a receita excluindo o uso do *pinoli*¹⁶⁷ ou sugerindo a substituição pelas nozes.¹⁶⁸

Silvia Percussi, mesmo em tempos de importação irregular, sempre levou às mesas de seu restaurante a receita tradicional, com *pinoli*. Sobre o uso da batata e da vagem, disse: “O brasileiro olha com estranhamento”. O *chef* Marco Renzetti observou que não é todo mundo que está aberto culturalmente e definiu a cozinha italiana consolidada na cidade como “empoeirada, em parte obsoleta e em parte adaptada”. Essa opinião parte da amostragem de restaurantes italianos que temos na cidade de São Paulo, com cardápios, em sua maioria, repetitivos e ancorados numa culinária consolidada em décadas passadas.

Os depoimentos evidenciaram que o gosto do brasileiro entrou como tempero nos preparos típicos. Essa pitada paulistana remexeu as panelas dos imigrantes do Sul da Itália, que se instalaram a partir do final do século XIX em bairros como o Bixiga, o Brás e a Mooca. Nesse período, o compromisso com a regionalidade era mais frouxo, porém, não suprimido. As influências regionais imbricadas no cozinhar das *mammas* eram misturadas naquele contexto social, em que napolitanos, calabreses e oriundos de outras partes da Itália compartilhavam o mesmo espaço. Quando as cantinas deixaram de ser um local exclusivo para reunião dos homens no pós-expediente de trabalho para um copo de vinho, entraram também na rotina dos paulistanos como um lugar para comer. Nesse momento, o regionalismo emergiu, muitas vezes, como uma referência fantasiosa, imaginária. O que nos remete a Giovanni Bruno, quando afirmou que o molho à romanesca recebeu esse nome porque era “*un pò romano*”.

Montanari (2008) afirma que a mesa é um lugar potencialmente universal. Hoje, a culinária se profissionalizou, a noção de regionalidade vem com força pelas mãos de *chefs* comprometidos com a tradição e os sabores clássicos da Itália.

A atuação de profissionais como Marco Renzetti, Silvia Percussi, Salvatore Loi, Sauro Scarabotta, entre outros, descortina uma Itália com mais amplitude culinária, que, aos poucos, ganha força em São Paulo e conquista o paulistano com sabores peculiares oriundos de localidades específicas da Itália.

¹⁶⁷ Cf. Caturegli (2011, p. 236).

¹⁶⁸ Cf. Algranti (2000, p. 401).

Em sua tese, Baccin (2003) identifica as massas como um elemento de unificação italiana, com reconhecimento exterior. Embora nesta dissertação as pastas não tenham sido o nosso principal objeto de estudo, os pratos de macarrão marcaram as falas dos nossos entrevistados. Porém, a massa perde o protagonismo para os molhos, estes sim com uma identidade regional italiana bem demarcada.

Observamos que as cozinhas das regiões também passaram a ser um elemento de unificação italiana no exterior. Assim como ocorre com a língua, podemos considerar vários níveis de análise para compreender o que é “ser italiano”. Na língua existe um *contínuum* que vai do dialeto-dialeto falado por alguns até o italiano standard, falado por todos. Traçando um paralelismo com a cozinha, *i gamberi rossi* (os camarões vermelhos)¹⁶⁹, comidos apenas na Sicília, e o carbonara, molho ancestral que era uma especialidade romana, já são considerados por todos cozinha italiana.

¹⁶⁹ Camarão raro típico da Sicília. Os exemplares pescados na comuna Mazara del Vallo estão em processo final de obtenção do selo DOP (Denominazione di Origine Protetta).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O setor da gastronomia na cidade de São Paulo é uma das áreas que mais cresce e o segmento da cozinha italiana está entre os de maior expressão. Além do grande leque de restaurantes típicos, há quatro anos a cidade abriga a *Settimana della Cucina Regionale Italiana*, iniciativa que reúne *chefs* italianos em São Paulo para divulgar os sabores regionais, com almoços e jantares típicos. Esses movimentos ampliaram os italianismos na cidade e evidenciaram as noções territoriais da Itália. O país deixou de ser visto como um contorno em forma de bota e passou a ser considerado em suas nuances internas.

Dessa forma, referências da culinária italiana, antes pouco presentes no português falado e escrito, ou limitadas a setores especializados, atingem os paulistanos em geral. A terminologia alimentar italiana reflete a mudança da sociedade, mas a sua ampliação também pode gerar discrepâncias.

Para estudar os italianismos na gastronomia, optamos pelos restaurantes típicos da cidade, personificados em seus profissionais responsáveis pelos cardápios. Fizemos dois recortes para tratar o léxico culinário. O primeiro está relacionado aos italianismos oriundos das correntes imigratórias do final do século XIX e início do século XX, que deram origem às cantinas e, conseqüentemente, aos cardápios cantineiros. O segundo se refere aos italianismos mais recentes, frutos da abertura das importações até os dias de hoje, quando se forma e se desenvolve uma noção de regionalismo culinário italiano, impresso também nos cardápios.

Entre esses dois momentos, porém, há uma fase na história dessa cozinha que chama a atenção. Marcas consideradas símbolos da alta cozinha italiana na cidade não nasceram como autênticas “grifes” italianas. O grupo Fasano fez a sua estreia como *Brasserie Paulista*, uma confeitaria com atrativos como a coxinha de frango, estrogonofe, filé à cubana e *foie gras* com caviar. A família do piemontês Massimo Ferrari, proprietária do restaurante *Massimo*, iniciou a trajetória na gastronomia paulistana com a churrascaria *A Cabana*. Em comum, os restaurantes com uma proposta mais refinada na época recorriam à língua francesa para compor os cardápios e as receitas. Assim, surgiu na cidade a cozinha franco-italiana.

Cerca de um milhão e meio de imigrantes chegaram ao Brasil entre 1870 e 1970. Desse total, 70% permaneceram em São Paulo. Nesse contexto, grandes contingentes de italianos vindos da Calábria e da Campânia instalaram-se em bairros como Bixiga, Brás e Mooca. Nesse trecho da cidade, em meio à mistura de dialetos e culturas regionais diferentes, surgiram as primeiras instituições genuinamente paulistanas de restauração: as cantinas.

O primeiro termo que se coloca em análise é cantina, hoje um italianismo adaptado semanticamente, mas, no passado, com uma matriz que reproduzia o modelo italiano de um lugar para armazenamento, venda e consumo de vinho. A imagem das cantinas se formou aos poucos e se consolidou como um ambiente festivo, onde reina a fartura de comida e pratos de um receituário próprio, adaptado aos produtos, gostos e influências regionais. A língua italiana impressa nos cardápios das cantinas se apresenta tão adaptada quanto a comida. Podemos citar como exemplo *lasagna*, grafada como ‘lasanha’, ‘lagzanha’, ‘lazzanha’ e ‘lasanha’. Na maioria das vezes, a adaptação do léxico se reflete também no prato. É o caso do ‘filé à parmegiana’, receita que não faz parte do elenco de pratos típicos da Itália.

O cenário da cozinha italiana começou a mudar com a abertura das importações, no início dos anos 1990. Junto com os ingredientes importados, chegaram os profissionais com experiências no exterior, que procuraram organizar essa cozinha no sentido de trazer as referências italianas mais autênticas, expressas no léxico e no prato. De certo modo, quem produz a comida determina o que é a cozinha italiana fora do seu país de origem. Por essas razões, decidimos analisar essa culinária por meio dos profissionais com ela envolvidos, com o propósito de entender as suas escolhas e a coexistência de diversos conceitos de culinária italiana.

Entre as dezessete entrevistas coletadas, oito foram analisadas detalhadamente. Consideramos as histórias de vida desses personagens, os caminhos trilhados até chegarem à cozinha, sua experiência profissional e o recorte da cozinha italiana praticada.

No léxico das cantinas fica evidenciado um sistema de trocas entre famílias de grupos regionais diferentes, como aqueles oriundos da Campânia e da Calábria, que encontravam na comida uma forma de manter o vínculo com o país de origem. Um dos pratos mais emblemáticos das cantinas, observado no nosso corpus, é o *fusilli*.

Essa massa artesanal faz parte da cultura culinária da Campânia, da Puglia e da Calábria, e normalmente aparece, nas mesas das cantinas paulistanas, envolvida em molho de linguça calabresa ou com *braciola*. Assim, gradativamente, se forma e se desenvolve a noção de regionalismo italiano na culinária.

No entanto, ao retomarmos a proposta desta pesquisa, que tinha como objetivo geral pesquisar as escolhas lexicais na linguagem da gastronomia italiana da cidade São Paulo, sobretudo a presença dos topônimos e dos adjetivos gentílicos, observamos que o uso dos topônimos não se mostrou um recurso utilizado na nomenclatura das receitas. Por outro lado, notamos que os adjetivos gentílicos são muito usuais nos cardápios dos restaurantes selecionados para esta análise. Podemos citar como exemplos o ‘*gnocchi alla romana*’, o ‘*pesto genovês*’ e o ‘espaguete à **bolonhesa**’.

Observamos, porém, que as referências regionais impressas nos cardápios nem sempre seguem uma lógica, mas se fazem presentes. Nesse contexto, o léxico criativo é uma ferramenta recorrente e as menções geográficas surgem em criações como o molho à romanesca, analisado nesta pesquisa, que, nas palavras do seu criador, “é um pouco romano”.

Mais recentemente, os restaurantes conduzidos por profissionais experientes evidenciam, por meio da terminologia gastronômica impressa nos cardápios, um resgate da tradição, com uma abrangência maior do recorte do mapa da Itália, quando comparado à cozinha cantineira. Porém, nem sempre essa tradição se traduz na prática. Percebe-se que o gosto do paulistano influencia tanto na reprodução fidedigna de uma receita como na amostra dos pratos servidos.

Possibilidades para estudos futuros

Com o desejo de dar continuidade ao trabalho de pesquisa da terminologia gastronômica italiana em São Paulo, ressaltamos que uma parte dos termos culinários grafados em itálico nesta dissertação deve servir de embrião para um futuro glossário. Os depoimentos não analisados nesta pesquisa também serão considerados, tanto para uma maior abrangência lexical como para a ampliação do conteúdo histórico.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ALGRANTI, M. *Pequeno dicionário da gula*. Rio de Janeiro: Record, 2000.
- ALVES, I. M. *Neologismo – criação lexical*. São Paulo: Ática, 1990.
- _____. A delimitação da unidade lexical nas línguas de especialidade. *Palavra*, Rio de Janeiro, v. 1, n. temático, 1999.
- ARTUSI, P. *A Ciência na Cozinha e a Arte de Comer Bem*. Salto/Itu: Associação Emiliano-Romagnola Bandeirante, 2009.
- ATALA, A.; DÓRIA, C. A. *Com unhas, dentes & cuca – prática culinária e papo-cabeça ao alcance de todos*. São Paulo: Editora Senac, 2008.
- BACCIN, P. G. *Terminologia alimentar italiana e a influenciada pelo italiano na cidade de São Paulo: um modelo de glossário*. 2003. Tese (doutorado em Letras)-Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2003.
- BACCIN, P.; AZEVEDO, S. Mangiare all'italiana: cozinha regional, cozinha nacional ou cozinha internacional? *Revista Letras*, Curitiba, n. 86, p. 191-209, jul./dez. Editora UFPR, 2012.
- BARRETO, T. C. B. *A receita de Mario Tatini*. São Paulo: Iluminuras, 2004.
- BENEDETTI, I. C. *Dicionário Martins Fontes*. São Paulo: Editora Martins Fontes, 2012.
- BIDERMAN, M. T. C. *Teoria lingüística; lingüística quantitativa e computacional*. Rio de Janeiro: LTC, 1978.
- _____. “Conceito lingüístico de palavra” in BASÍLIO, Margarida (org.). *Palavra*. Volume temático I. A delimitação de unidades lexicais. Série Linguagem. Rio de Janeiro: Departamento de Letras da PUC, 1999.
- BOLAFFI, G. *A saga da comida – receitas e história*. Rio de Janeiro/São Paulo: Record, 2000.
- BONA, F. D. *Literatura e gastronomia – um casamento perfeito*. São Paulo: Itália Nova, 2005.
- BRANDÃO, I. de L. B. *Fabrizio Fasano – colecionador de sonhos*. Rio de Janeiro: Leya, 2013.
- CÂMARA Jr., J. MATTOSO. *Princípios de lingüística geral*. 4ª ed. Rio de Janeiro: Padrão, 1970.
- CAMBI, C. *Le 365 migliori ricette della cucina italiana*. Roma: Newton Compton Editori, 2005.
- CAMARGOS, M.; SACCHETTA, V. *À mesa com Monteiro Lobato*. Rio de Janeiro: Senac Editoras, 2008.
- CAPATTI, A.; MONTANARI, M. *La Cucina Italiana – Storia di una Cultura*. Roma-Bari: Laterza, 2006.
- CARLUCCIO, A.; CARLUCCIO, P. *Cozinha Italiana Completa*. São Paulo: Globo, 2006.

- CARVALHO, N. *Empréstimos linguísticos*. São Paulo: Ática, 1989.
- CATUREGLI, M. G. *Gastronomia de A a Z*. São Paulo: Aleph, 2011.
- COLLAÇO, J. H. L. *Sabores e memórias: cozinha italiana e construção identitária em São Paulo*. 2009. Tese (doutorado em Antropologia Social). Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2009.
- COSERIU, E. *Lições de lingüística geral*. Rio de Janeiro: Ao Livro Técnico, 1980.
- DIAS LOPES, J. A. *A canja do imperador*. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2004
- DÓRIA, C. A. *Estrelas no céu da boca – escritos sobre culinária e gastronomia*. São Paulo: Senac, 2006.
- ESPEJO, A. V. *Cozinha cantineira*. São Paulo: Editora Hamburg, 1996.
- FERRARI, S. *Alla napoletana. Depoimento de Antonio Buonerba da cantina Jardim de Napoli*. São Paulo: Gaia, 2006.
- FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 2015.
- FROSINI, G. L'Italiano in tavola. In: ROBUSTELLI, C. (org.). *Storia della Lingua e Storia della Cucina. Parola e Cibo: due linguaggi per la storia della società italiana. Atti del VI Convegno Internazionale ASLI*. Florença: Franco Cesati Editore, 2009.
- GUILBERT, L. “Theorie du néologisme”. In *Cahiers dell' Assoc. Internationale des Etudes Françaises*. nº 25, p.9-25.
- GALVÃO, S. *Bráz Pizza Tradicional*. São Paulo: DBA, 2007.
- GOTTI, M. G. *Grande enciclopedia illustrata della gastronomia*. Milano: Mondadori, 2011.
- GRANATO, A. *Sabor do Brasil*. Rio de Janeiro: Sextante, 2011.
- HELSTOSKY, C. *Pizza uma história global*. São Paulo: Senac, 2012.
- HOFFMAN, L. Conceitos Básicos da Linguística das Linguagens Especializadas. *Cadernos de Tradução*, Porto Alegre, 2004.
- KOESTER, A. Building small specialised corpora. In: O'KEEFFE, Anne; McCARTHY, Michael. (eds.) *The Routledge handbook of Corpus Linguistics*. New York: Routledge, 2010. p. 66-79.
- LOPES, E. *Fundamentos da lingüística contemporânea*. São Paulo: Cultrix, 2000.
- McGEE, H. *Comida & cozinha – ciência e cultura da culinária*. São Paulo: Editora WMF Martins Fontes, 2011.
- MONTANARI, M. *Comida como cultura*. São Paulo: Senac, 2008.

PRANDI, M. Lessico naturale e lessici di specialità. In NAVARRO, C. (org.) *Terminologia, traducción y comunicación especializada*. Verona, Ed. Fiorini, 2008, pp. 359-386.

REBECHI, R. R. *A tradução da culinária típica brasileira para o inglês: um estudo sobre o enfoque da linguística de corpus*. 2015. Tese (doutorado em Letras)--Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, 2015.

SANTOS, M.; AZEVEDO, S. (coord.). *Coleção Folha Cozinhas da Itália: Receitas Essenciais*. V. 2. São Paulo: Gold Editora, 2011a.

_____. *Coleção Folha Cozinhas da Itália: Calábria*. V. 17. São Paulo: Gold Editora, 2011b.

SPANG, R. *A invenção do restaurante*. Rio de Janeiro: Record, 2003.

TRENTO, A. *Do outro lado do Atlântico*. São Paulo: Nobel, 1989.

TRIFONE, P. *Lingua e identità – una storia sociale dell'italiano*. Roma: Carocci Editore, 2009.

ULLMAN, S. *Semântica: uma introdução à ciência do significado*. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 1964.

VINES, S. *Gurus da Gastronomia*. São Paulo: Prumo, 2012.

ZINGARELLI, N. *Il nuovo Zingarelli minori – Vocabolario della Lingua Italiana*. Bologna: Zanichelli Editore, 2008.

Dicionários gastronômicos

AULETE DIGITAL: <http://www.aulete.com.br/index.php>

HOUAISS: <http://houaiss.uol.com.br/>

MICHAELIS online: <http://michaelis.uol.com.br/moderno/português/index.php>

Livros de receitas e ingredientes

aa. vv. *Il Grande Libro degli Ingredienti*. Milano: Edizioni Gribaudo, 2009.

aa. vv. *La Grande Cucina Italiana. Le Migliori Ricette della Cucina Italiana*. Parma: Food Editore, 2005.

CHEF profissional. *Instituto Americano de culinária. Trad. Renata Lucia Bottini*. 4 ed. São Paulo: Senac, 2011.

MALERBA, G. *L'Italia del Gusto. Le 500 migliori ricette regionali e i prodotti tipici*. Parma: Food Editore, 2007.

APÊNDICE A: ROTEIRO DE ENTREVISTA 1

Perguntas para chefs de cozinha estrangeiros e atuantes em São Paulo (objetivo verificar Choque Cultural)

Dados do entrevistado

Nome:

Profissão:

Local e data de nascimento:

Ano de chegada a São Paulo:

1. O que o trouxe a São Paulo pela primeira vez?
2. O que *mais* o agradou no primeiro contato com a cultura paulistana?
3. O que *menos* o agradou no primeiro contato com a cultura paulistana?
4. Antes de chegar à cidade, o que São Paulo representava?
5. A cidade correspondeu às expectativas iniciais?
6. Qual foi a adaptação mais difícil?
7. Em relação à Itália, do que sente mais falta?
8. Quando a falta (saudades) da Itália bate forte, o que representa um alento?
9. Qual dessas datas festivas o faz pensar na Itália com muita saudade.
10. Sente-se um cidadão da cidade?
11. Em relação à adaptação, quanto tempo levou para se sentir inserido na cultura brasileira?
12. Hoje, o que São Paulo representa para o senhor?
13. Existe semelhança entre o brasileiro e o italiano?
14. Para você, as diferenças culturais são:
15. Na hora da refeição, o que parece mais estranho?
16. Qual é o tipo de prato encontrado aqui em São Paulo que mais se assemelha à versão preparada lá na Itália?
17. Qual é o tipo de prato italiano provado em restaurante que mais o decepcionou aqui na cidade?
18. O que mais o incomoda nos restaurantes de São Paulo que se dizem típicos italianos
19. Existe alta gastronomia italiana?
20. Voltar a morar na Itália é um objetivo?

APÊNDICE B: ROTEIRO DE ENTREVISTA 2

OS ITALIANOS EM SÃO PAULO, O DESAFIO DA LÍNGUA E DO GOSTO

Roteiro de perguntas de cunho pessoal

1. Nome do entrevistado
2. Data de nascimento
3. Ano de chegada ao Brasil
4. O que lhe trouxe ao Brasil?
5. Qual foi a primeira impressão que teve do país?
6. O que foi mais difícil no período de adaptação?
7. O que achou da comida?
8. Ainda sente muita falta da Itália?

Roteiro de perguntas de cunho profissional

Local de atuação e cargo

1. Como se deu o seu ingresso na área gastronômica?
2. Em sua opinião, a cozinha italiana praticada em São Paulo é uma reprodução fiel da cozinha italiana da Itália?
3. Qual é a definição que o senhor dá para a culinária italiana, na Itália?
4. As cantinas italianas de São Paulo se assemelham a algum tipo de restaurante da Itália?
5. Poderia definir a culinária italiana praticada no Brasil?
6. No seu restaurante, o senhor faz ou fez concessões e/ou adaptações de receitas clássicas italianas? Que tipo? Por quê?
7. Para o senhor, há um limite para as concessões e adaptações?
8. Ao longo dos anos, o seu cardápio mudou muito? De que forma?
9. Como o senhor define o seu cardápio?
10. Quais são os carros-chefes do cardápio do seu restaurante e a quem o senhor atribui o sucesso dos pratos mais pedidos?
11. Há receitas de família no seu cardápio? Quais? Elas foram alteradas ou continuam idênticas às versões preparadas em família?

APÊNDICE C: ENTREVISTA COM ANGELO LUISI¹⁷⁰

Thereza Luisi é filha do senhor Angelo Capuano e acompanhou uma pequena parte da entrevista, complementando algumas falas do pai.

Data: 07/02/2015

Local: na casa do senhor Angelo Luisi

Silvana – Thereza, como a senhora define a *Cantina Capuano*?

Thereza - É uma cantina napolitana. O nosso carro-chefe é o fusilli e o molho. Tem gente que pega o pão na padaria e vem aqui para comer com o molho, que é preparado entre 7 horas da manhã e 3 horas da tarde. Aqui tudo é napolitano. Continua o molho caseiro que minha mãe fazia e agora a Bete e o Donato fazem. Tudo napolitano é à base de tomate. Era receita de família. Única coisa que falta aqui é o camarão, mas não combina. É uma cantina italiana, aqui não é casa de camarão. As pessoas vêm aqui por causa do molho e do Angelo, que toca aos sábados.

Entrevista com Donato Rapolli, sócio-administrador da Cantina Capuano, em São Paulo, com o propósito de complementar a entrevista do senhor Angelo Luisi.

Data: 07/02/2015

Local: *Cantina Capuano*

Silvana – Senhor Donato, estou desenvolvendo uma pesquisa em nível de mestrado na USP e analiso como se formou a cozinha italiana em São Paulo, quais são os pratos de identificam essa cozinha. Acabo de entrevistar o senhor Angelo Luisi, mas gostaria de complementar com o senhor também.

Donato Rapolli – Como você viu, ele está com a idade avançada e se confunde um pouco. Bem, quando eu entrei, você tem a alteração da cozinha de Angela e Angelo. Até então, naquela época, tinha pouquíssimos pratos. Nem molho branco tinha. Era um tipo só: molho vermelho tradicional que está até hoje, acrescentado de bolonhesa e calabresa. Porque como eles ficaram muito tempo na mão do Capuano, então eles não queriam tirar aquela ideia da Cantina. Queriam manter do jeito que era. Só que o negócio foi crescendo, foi crescendo e tinha que participar da mudança. Tinha que crescer junto com as outras cantinas. Então houve essa alteração. Incluímos molho

¹⁷⁰ Todas as transcrições foram editadas pela pesquisadora a fim de se adequar às normas da língua escrita e também recortadas para que apenas os pontos de interesse dessa dissertação fossem divulgados. Dessa forma, respeitamos a proteção dos entrevistados, sobretudo nas frases ditas em *off*. No que tange aos termos da cozinha, nomes dos pratos e suas descrições, as transcrições foram feitas como proferidas.

branco, molho rosé, de abobrinha, de brócolis... Na realidade uma série de molhos. Não muito, mas mais os tracionais que estão aí até hoje. E as massas a mesma coisa. Só pra você tirar uma ideia, quando eu vim trabalhar aqui, não tinha nhoque.

Silvana – Era só o *fusilli*?

Donato – Era só o *fusilli*. *Richitelli* que era o mais forte, o espaguete, *rigatoni*, *penne*, capelete e ravióli. Mas o nhoque não tinha. Não tinha bife à milanesa, e filé à parmegiana. Nós que acrescentamos isso, porque o público pedia. Mas eles [senhor Angelo e a esposa Angela] não queriam abrir. Eles queriam o tradicional que existia. Quando eu fui convidado a participar da cantina falei: tem que seguir, senão a gente vai ficar muito para trás. Até que eles aceitaram. Mas só quando eles se afastaram um pouco da administração é que a cantina cresceu um pouco.

Silvana – Em que década que isso ocorreu?

Donato – Final de oitenta pra cá.

Silvana – Foi nesse momento que vocês acrescentaram o bife à milanesa, o filé, a lasanha, os molhos?

Donato – Já tinha lasanha. O nhoque tradicional não tinha. Como é que uma casa tipicamente italiana não tem nhoque? Detalhe: o cliente comia o que a casa tinha, não o que cliente queria. Mesmo com o Capuano, não sei se o Angelo contou isso pra você, o Capuano era o mini, mini, mini rodízio. Era só aquilo! E eles modificaram um pouco o sistema do que o Capuano fazia. Eles alteraram. Colocaram mais alguma coisa. Só que, torno a repetir, dessa coisa que eles colocaram, muita coisa eles não colocaram, o que era. Torno a repetir: os vários tipos de molho, algumas massas tradicionais. Agora com a gente não, a gente ficou, entendeu? Isso é a história da cozinha.

Silvana – E aí as massas artesanais são feitas todas aqui?

Donato – Todas aqui, com exceção das massas secas. Que é o espaguete, *penne*, *rigatone* e *fettuccine*. O restante é tudo nosso.

Silvana – E vocês usam as massas italianas ou nacionais?

Donato – Sempre italianas. Se bem que as massas nacionais hoje estão fortes, estão boas. Mas sempre italianas.

Silvana – E o padrão do cozimento? É verdade que o brasileiro prefere a massa cozinha mais mole?

Donato – Aqui não. Nosso cozimento é *al dente*, nem precisa pedir. É automático, já sai *al dente*. Tem um cliente (que é amigo da casa) que deixou de frequentar a cantina justamente por causa disso. Porque a massa era *al dente*. E ele queria o *fusilli* bem cozido, mas nunca falou. Depois eu soube, ele voltou e já cozinávamos no ponto que ele queria.

Silvana – Era brasileiro?

Donato – Era brasileiro.

Silvana – E o *fusilli* é aquele modelado no ferrinho?

Donato – Esse não é o verdadeiro *fusilli*. O verdadeiro *fusilli* é o que a gente sempre tratou como parafuso. Esse é o verdadeiro *fusilli*. Me parece que a diferença de um para o outro é a vogal final. Um é “i” o outro é “e”. Se eu não estou enganado o parafuso é *fusilli* (com i) e se eu não estiver enganado, o *fusilli* que nós trabalhamos,

que é aquela massa comprida, é *fusille* (com e), porque lembra um fuzil. Por isso que ele é comprido. E essa massa só existe no Sul da Itália.

Silvana – Que é a versão da massa compridinha?

Donato – Eu sei que a mudança de um para o outro é final da vogal, depois eu preciso confirmar. Mas a diferença de para o outro é a diferença de final da vogal. Porque se você estiver no Centro da Itália ou no Norte da Itália e pedir *fusilli* você vai comer aquele que nós chamamos de parafuso. Esse nosso *fusille*, que você conta nos dedos quantas casas trabalham com essa massa.

Silvana – E o molho dele é ao sugo?

Donato – Pode ser ao sugo, pode ser italiano, pode ser bolonhesa. Pode ser calabresa, tudo. Pode ser tudo.

Silvana – E o cardápio é aquele que está fixado na parede.

Donato – É aquele lá. Normal.

Silvana – E o cliente escolhe a massa e o molho? Ele faz a combinação?

Donato – É. Nós temos a página da massa e do lado a página do molho, preço único. Então você casa a massa com o molho. Você só escolhe.

Silvana – Na Itália, a refeição se faz em etapas (antepasto, primo, secundo, contorno), o senhor me falou que o Capuano fazia um mini, mini, minirodizio. Será que era uma tentativa de reproduzir essas etapas?

Donato – Não, não, porque ele colocava tudo na mesa. Então ele te servia o antepasto, por ordem de chegada. Então a casa era uma casa pequena, e de acordo com a entrada ele servia da mesma forma, com a ordem de chegada. E ele servia o antepasto. Depois do antepasto ele servia a massa. Depois do cabrito vinha, um prato de arroz e camarão e o broto da salada romana, que hoje não existe mais. Quem tem salada romana é muito difícil e naquela época, a salada romana a gente pegava só o brotinho dela, só o talo, e a folha jogava fora, veja você a loucura que a gente fazia. Porque o broto é muito firme, ele é crocante aquele broto. Não o broto, o talo. Desculpe.

Silvana – Que é aquela parte mais tenra.

Donato – E por último a sobremesa, que era uma fruta. Então não é que ele imitava a forma do Italiano. Tinha quem pedia a massa, o cabrito e o camarão tudo junto. Tinha quem pedia, e ele servia. O antepasto, uma massa, uma carne (que era o cabrito), o peixe (que era o camarão) e o arroz. Fruta da época, água e vinho, entendeu?

Silvana – Até porque na Itália comer o arroz branco não é tradicional.

Donato – Não, não. Na Itália é muito difícil comer o arroz, mas tem arroz na Itália.

Silvana – Então quando vocês fizeram essa ampliação de cardápio, com pratos para duas pessoas, foi só uma adaptação do que se via no Brasil? Ou não?

Donato – Eu não sei. Mas, o que eu entendo de Cantina, hoje não. De alguns anos pra cá você pega essas casas chiques, elas servem porções menores e individuais. É o prato já montado pra você. Mas o que eu sei, desde muitos anos atrás, são travessas fartas, travessas bem reforçadas. Que é o que muitas casas até hoje fazem. Então é uma porção que serve duas pessoas. Não é prato individual. Até o nosso cabrito é um cabrito muito caprichado. A porção do nosso cabrito come duas pessoas brincando. Se você pegar essas casas um pouco mais sofisticadas pra cima, você vai pedir um

cabrito, é dois ou três pedacinhos. Aqui é uma travessa que você vem comer cabrito. Você vem sujar a mão aqui. E não tem conversa. Entendeu? A mesma coisa com a massa. Um prato bem servido pra você um prato bem servido pra mim da porção. E a meia porção é tão bem servida quanto a porção inteira. Entende?

Silvana – E de sobremesa o que vocês servem?

Donato – A nossa sobremesa nós temos pudim de leite, musse de chocolate, musse de maracujá.

Silvana – Ai já é mais “abrasileirado”? Vocês não servem doces italianos?

Donato – É, é mais abrasileirado. No final de semana a gente trabalha com *pastiera di grano*. Entendeu? Porque que não trabalha todo dia? Porque não sai. Compra-se pouco pra tentar vender tudo no domingo. Não é todo mundo que come.

Silvana – O cardápio foi aumentando aos poucos?

Donato – E ainda é pouco. Mas pelo o que era é bastante porque você tem uma quantidade de massas, as mais tradicionais. A massa *richitelli* não é qualquer um que faz. Conhecido como nome de *orechietti*, que é uma palavra oriunda. E é caseiro. Você vira a massa com o polegar ou com ponta da faca. A massa vira ao contrário, forma aquela conchinha que faz o desenho da orelhinha. Você conta no dedo quem tem essa massa. Na festa de San Vito, no Brás, o xodó é a massa *richitelli*. No passado era caseiro, mas como cresceu muito (a festa), agora se usa a massa industrializada.

Silvana – E aqui são os molhos que vocês tem?

Donato – Aqui são os molhos. Então você tem o preço da massa, inteiro, ou meia porção.

Silvana – E você escolhe o molho que quiser? Vocês servem o molho rosé, mas ele não me parece comum na Itália, certo?

Donato – Não. Mas aqui as pessoas pediam. O que é o molho rosé? Nada mais do que a mistura do molho branco com o molho vermelho. Nada mais do que isso. Nós temos o refogado de abobrinha, que é muito saboroso, e combina muito no fio comprido (espaguete, *fettuccine*). Mas isso não quer dizer que não dê pra comer com um penne ou rigatone. Temos o molho calabresa, que é feito com uma calabresa caseira muito gostosa. Tem o molho quatro queijos normal.

Silvana – E as carnes?

Donato – Temos poucas: Brachola, vitela, cabrito. São porções bem servidas.

Silvana – Vocês fazem trippa, né?

Donato – Esse é o xodozinho da casa. Esse é à moda italiana, à moda fiorentina. Só o buchinho com molho vermelho temperado. Mais nada. Basta, acredite se quiser, basta, queijo ralado e pão italiano, nem arroz precisa. Claro, vai o arrozinho. Mas você vai comer o primeiro pratinho, no segundo já não pega mais arroz. E aqui é servido com a tripa comprida, tripa mesmo. É comprida, como se fosse uma massa. Você pega a manta, enrola e passa a faca. É muito gostoso.

Silvana – E são poucos os lugares na cidade que vendem trippa em São Paulo.

Donato – Não é tradição. Detalhe, nós temos todos os dias porque eu tenho duas feiras aqui: na terça e na sexta-feira.

Silvana – Eu fazer uma cópia do seu cardápio?

Donato – Pode, claro. Fique à vontade e estou disponível para qualquer informação.

Silvana – Muito obrigada.

Entrevista com **Elisabetta Luisi Gagliardi**, filha do senhor Angelo Luisi e gerente de cozinha da Cantina Capuano, em São Paulo. Conversa posterior ao depoimento do senhor Angelo, com o propósito de complementar informações referentes aos pratos servidos.

Data: 16/12/2015

Local: *Entrevista por telefone*

Silvana - Foi a primeira cantina em funcionamento na cidade de São Paulo. Sabe dizer se ela começou vendendo vinhos?

Elisabetta - O vinho começou antes. Depois veio a comida para acompanhar. No início, o dono servia um prato único. Não era o rodízio. Ele servia uma vez só os pratos e encerrava o expediente da noite.

Silvana – Vocês consideram Capuano uma cantina autêntica?

Elisabetta – Sim. O verdadeiro significado de cantina é um lugar simples, sem sofisticação nenhuma, um lugar rústico, sem luxos, onde se vende vinho, comida. Esse é o verdadeiro sentido de cantina. É coisa bem rústica, simples, com comida caseira, como as nossas mães e avós faziam, em porção para duas pessoas.

Silvana – Como é o couvert da casa?

Elisabetta – Linguíça calabresa curada na casa, azeitona, sardela feita na casa, pão italiano (da Basilicata), salada de berinjela (berinjela cozida e temperada)

Silvana – As massas frescas da casa são feitas com qual tipo de farinha?

Elisabetta – Farinha de trigo normal.

Silvana – Para o molho de tomate, vocês usam algum tipo específico?

Elisabetta – Depende da estação. Geralmente é aquele tomate italiano, mais comprido, mais vermelho, mais carnudo e não solta tanta água. Nós temos também um molho feito com tomate pelado italiano. Só para alguns pratos. O cliente pode escolher o tipo de molho que eles quiserem. A gente tem que incrementar. Incluir outras variedades de molho e esse muda bem porque o tomate é em pedaços. Não é batido como aquele normal.

Silvana – Vejo que vocês fazem a *trippa parmegiana*. Ela é feita à moda de Parma?

Elisabetta – Não. Na verdade é que ela pode ser gratinada no forno com parmesão também. Tipo filé à parmegiana. Por isso que veio *trippa à parmegiana*.

Silvana – As receitas são de família ou vocês buscam referências fora?

Elisabetta – Tudo receita caseira.

Silvana – A comida de vocês é napolitana?

Elisabetta – Não tem um rótulo específico para a nossa comida, não. É comida italiana, mas não específica de uma região.

Silvana – Ele matava cabrito aqui dentro (no endereço antigo). Era proibido. Frango também. Era obrigada a seguir.

Silvana – Como é o cabrito à pizzaiola?

Elisabetta – Cortado em pedaços, feito com tomate fresco, temperos (cebola, alho, salsinha... todos os temperos que a gente usa na cozinha) e vinho tinto.

Silvana – Por que recebe o nome à pizzaiola?

Elisabetta – Porque é ensopado.

Silvana – A senhora gostaria de complementar com algo mais?

Elisabetta – Não. Mas estou à disposição para qualquer dúvida.

Silvana – Muito obrigada.

APÊNDICE D: ENTREVISTA COM ANTONIO BUONERBA

Data: 25/06/2015

Local: Boteco do Tônico

Silvana – Seus pais já trabalhavam com comida na Itália?

Antonio - Na verdade, não. Todos os napolitanos e italianos em geral têm as *mammas* que fazem comida, tudo em família. Domingo é um dia sagrado, macarronada, cabrito, porpetta, é tudo. E sempre foi assim a nossa vida.

Meu pai veio sozinho para cá em 1925. Ele era marceneiro, fazia móveis talhados, móveis bonitos. Ele veio para fazer a América, como diziam. Não era casado, veio para trabalhar. Ele morou numa pensão na Bela Vista e tinha um amigo que era pizzaiolo de um restaurante famoso, na Brigadeiro. Todo final de semana ele ficava com esse amigo na pizzeria, que era famosa. Ficava lá batendo papo. Bom, isso foi o início.

Depois ele voltou para a Itália, casou e voltou de novo para o Brasil. Meu irmão nasceu na Itália, em 1929. Em 1935, mais ou menos, minha mãe veio para o Brasil com o meu irmão. Meu pai já estava aqui. Minha mãe se chama Maria Preciozo Buonerba.

Meu pai morava numa casa no Cambuci com dois andares. No andar de cima morava outra família e no fundo tinha um barracãozinho que ele fazia os móveis e abajour. Começaram a vir esses caras que faziam semi-pronto [os móveis]. O dele era sozinho, manual, coisa artesanal. Ele ficou só no abajour. Nesse quintal, tinha um forno de pizza. Forno a lenha. Minha mãe fazia as massas e ele fazia a pizza. Eu, que era moleque, ia entregar para os vizinhos. Na Rua Teixeira de Carvalho, Rua Gama Cerqueira.

Eu nasci no Cambuci em 1939. Tinha pouca pizzeria, 2 ou 3, aquela Giordano, que era famosa. Mas no Cambuci não tinha ninguém que fazia.

Silvana – Seu pai fazia a massa típica napolitana?

Antonio – É. Minha mãe montava. Alice... Acho que... Não me lembro direito. Minha mãe fazia a pizza frita pra gente, mas não vendia. Ela fazia uns bolinhos de massa bem mole, depois pingava, jogava um pedacinho de alicia e parmesão, fritava, era uma delícia. O nome eu não me lembro. Ela fazia *pizzela* também. Abre a massa, faz aquele temperinho com tomate, muçarela, orégano, ricota, fecha e frita tipo um calzone. Adorava aquilo.

Também fazia um cabrito de vez em quando, uma massa. Eu me lembro que tinha uns 2 ou 3 pratos.

Bom, meu pai andou procurando e encontrou essa casa na Rua Maria Paula e sozinho fez tudo. Trabalhou que nem um camelo, coitado. Lá surgiu o Jardim de Napoli.

Tinha macarrão, fusilli, ravióli, nhoque, cabrito, file à parmigiana, filé à milanesa, filé pizzaiola, frango, lasanha... Minha mãe ficava na cozinha. Eu ajudava e fazia as pizzas. O filé à parmigiana sempre teve. O *polpettone* à parmigiana foi diferente. Em vez de botar o queijo em cima eu enfiei no meio. Entendeu? O meu é *polpettone* à *parmigiana*, que é esse modelo que eu fiz com molho e queijo parmesão. Todo mundo quer a receita e eu só enrolo.

Eu mandei registrar o nome, mudei a razão social da cantina. Hoje é ‘Cantina e Pizzaria Jardim de Napoli – a Casa do Polpettone’. Isso tá tudo registrado. Está na fachada, no logotipo. Na verdade, a Perdigão colocou no supermercado o *polpettone*. Aí a nossa empresa resolveu acionar. É uma briga de Davi e Golias. Perdigão, contra o Jardim de Napoli. Imagine! Só que no fim não obteve sucesso. Eu experimentei, era uma coisa horrível.

Silvana – O *polpettone* é prato pra comer sozinho ou acompanhado?

Antonio – Boa pergunta. Eu fazia grandão. Mas como nós temos shoppings e fazemos combinados com pasta (penne ao pesto, nhoque, linguine) então eu resolvi fazer menor. Sai muito, combinado com a massa. E muita gente copia isso também. Até os meus combinado eles copiam, mas tudo bem.

APÊNDICE E: ENTREVISTA COM GIOVANNI BRUNO

Data: 04/09/13

Local: *Restaurante Il Sogno di Anarello*

Silvana – Como foi a sua chegada em São Paulo?

Giovanni – São Paulo acolhe a todos nós como um filho menor. Ela é uma grande mãe. É uma coisa sensacional. O que acontece?

Com a felicidade de trabalhar num lugar como o Gigetto, eu às quartas-feiras ia ao mercado, à feira, para ver como se limpava o tomate. Naquela época, querida, pra uma verdura, a gente lavava com vinagre, com iodo. Não existia o que temos hoje. Hoje temos a melhor verdura do mundo o ano inteiro. São Paulo se aprimorou num

gosto mundial. Nós aqui, nos anos 50 até 60, tinha a padaria portuguesa, a feijoada, aquela cozinha da mamma que ficava 3 dias fazendo aquele molho, aonde também rendo as minhas homenagens às mães que nos deram essa felicidade. Essas mães nunca foram ao cabelereiro, nunca fizeram uma unha. A vida delas era a cozinha. E não podemos esquecer nunca, eu sou antipolítico, mas devemos a uma figura chamada Fernando Collor, a uma abertura que ele deu. A senhora vai ao mercado hoje e tem Espanha, tem Itália, tem Portugal. Aqui tem o mundo. Todas as pessoas do mundo, com todas essas línguas estão no Brasil. O mundo cabe no Brasil. Mas o Brasil é tão grande que precisa de 2 mundos.

Essas saladas eram de batata, de ervilha. Hoje, o cardápio sou eu. Sei exatamente, uma pessoa que comia nos anos 60. Todos aqueles que nasceram de 50 pra cá, são meus filhos.

A senhora observa as fotos. Isso pra mim, é uma grande alegria. Peço aqueles que se hoje estão na gastronomia, que mantêm sempre esse calor humano, esse afeto. No momento em que a gente vai ao restaurante, bar ou lanchonete, Cristo não fez a mesa, fez uma reunião.

Não é só preparar um belo prato. Quando a pessoa chega, um cumprimento alegre, temos que dar um sorriso, para que tudo se torne mais leve.

No Gigetto, tinha duas senhoras que fazia as massas, o capelete, eu ia enxugar, arrumava tudo direitinho. Eu quero continuar com essa paixão.

Silvana – Até quando o senhor trabalhou no Gigetto?

Gigetto – Eu sai em 1967 com mais quatro funcionários. Hoje, o Fasano fez tantos filhotes. De um Gigetto, temos uns 800. Só do meu lado saíram umas 30 pessoas. Tudo isso, por exemplo, os Piero, os Lellis, todos trabalharam ao meu lado.

Silvana – O senhor considera o Il Sogno di Anarello uma cantina?

Giovanni – Acho que devo ser assim, como eu posso dizer, uma cantina mais aperfeiçoada. A cantina surgiu da seguinte forma. As pessoas tinham aquele barril, buscava o vinho, tomava dois, três copos e saia embriagado. Cantina só tem a Capuano. Cantina é uma mesa rica em comida, mas simples. Até um carroceiro, na época, sentava na cantina. Hoje, mesmo que essa aqui seja uma cantina, a pessoa vem bem bonita, bem arrumada.

A cantina antigamente tinha três pratos: o cabrito, a salada, o fusili (ou uma outra massa). Uma mesa com guardanapo de papel, toalha quadriculada. Hoje houve uma grande evolução. Antigamente, eu repito, a pessoa ia buscar um frasco de vinho para levar pra casa, enquanto isso, encontrava um amigo, jogava uma carta e chegava em casa meio bêbado. Essa era a cantina.

Hoje, até numa pizzeria, tem que ter uma batatinha frita, temos que pensar nas crianças.

A cozinha paulistana se esticou tanto que é um fenômeno. São Paulo é o sabor do mundo.

Silvana – O senhor criou o capelete à romanesca?

Giovanni – Sim. Em 1954, eu trabalhava na cozinha lavando verduras e tinha um amigo chamado Pedro Rodrigues, era diretor dos Elevadores Atlas, no Cambuci. E ele vinha todo dia no Gigetto almoçar e me disse que tinha feito uma viagem a Europa e

tinha estado em Roma e tinha comido um tortellini, que é o capelete, capelete seria um chapeuzinho, que era branco, sabe. Nós fazíamos *capelete in brodo* no Gigetto. Vendia bastante naquela época. Ele disse, olha, eu comi um prato desse mas só que era diferente. Tinha alguma coisa a mais, tinha funghi, tinha um pouco de creme, um pouco de ervilha. Bom, nós não temos no cardápio e fomos conversando. Voltou mais um dia, mais um dia e um dia conversando com o seu Luiz... Então, começamos. Passou uns quinze dias, um mês, mais ou menos, me lembro que era perto do Quarto Centenário, um dia chegou esse senhor. Ele chegou na cozinha e falou, o que eu vou comer hoje?

Eu falei, seu Pedro, nós vamos fazer um prato para o senhor. E fizemos o capelete com creme de leite, não colocamos farinha, nem maisena e ficou um pouco solto. O que a gente fez? Levamos um pouco no forno para enxugar e levamos na mesa do homem. O homem ficou louco.

APÊNDICE F: ENTREVISTA COM MARCO RENZETTI

Entrevista: 25 de novembro de 2015

Local: Osteria del Pettiroso

Silvana: Qual a razão o levou a escolher São Paulo para viver?

Marco: Dois motivos. Primeiro, era prático. Morávamos na Bolívia. A gente tinha um restaurante homônimo em La Paz e a Bolívia começou a ficar um pouco apertada pra gente. Não tinha muitas perspectivas de crescimento. Erika é brasileira, paulistana, então a gente tinha conhecimento do lugar e dez anos atrás São Paulo era uma cidade que estava virando um fermento gastronômico interessante, culturalmente falando.

Estavam começando a nascer as primeiras realidades de excelência gastronômica.

Nessa época nascia o D.O.M., do Alex Atala, o Maní, da Helena Rizzo. Restaurantes que hoje estão muito firmados. Percebia-se no ar um interesse mais sólido, por umas propostas de gastronomia mais verdadeiras e de qualidade.

Ao mesmo tempo era claro que faltava uma proposta na cidade, embora seja uma cidade muito grande, mas não tinha um restaurante italiano que fizesse uma cozinha italiana de verdade. Nenhum.

O Pettiroso é um restaurante que se você põe no centro de Roma, no centro de Milão e as pessoas são felizes. Entendem o que acontece, reconhecem os sabores, reconhecem a linguagem do contexto geral.

Silvana – O que causaria mais estranhamento de um restaurante italiano paulistano na Itália?

Marco – Em primeiro lugar a mistura de carboidratos com proteína. As pessoas que vivem fora da Itália, os estrangeiros acham isso se chatice. Mas não é chatice. É o nosso hábito, comemos assim. A gente não gosta de misturar carboidratos e proteína.

A gente come carboidratos e depois a proteína. Hoje em dia muitos restaurantes das capitais italianas não tem mais aquela tradição de comer primeiro e segundo. Muitas vezes a pessoa vai no restaurante para comer um primo ou um secondo. Mas é um primo ou um secondo. Comer tudo junto não.

O conceito fundamental, as vezes é tão elemental, mas foge da percepção das pessoas, até daqueles que se propõe a fazer uma comida bem autêntica. Mas a questão é simples: a gente não gosta de bagunça no prato.

O brasileiro gosta de ter no prato o arroz, feijão, batata a batata doce, batata normal a carne assada, a couve... É a cultura de vocês. Você vai no restaurante norte-americano e a mesma coisa eles misturam a carne e a massa. É um hábito. O indiano come um monte de sabores no mesmo prato. Mas o italiano não gosta de bagunça o prato.

Silvana – O que seria a essência do sabor italiano?

Marco – É aquela falta de tempero que alguns clientes reclamam no dia a dia. Faz 3 anos que a gente ganha como com melhor cantina/trattoria (diz fazendo sinal de aspas). Isso traz um rio de gente pra mim e pessoas que vêm procurar o melhor bife à parmigiana, que a gente não faz. As pessoas vem buscar a melhor lasanha aqui. E aqui não tem lasanha e nunca vou fazer porque não faz parte da minha linguagem, da minha cultura. Eu sou romano. Faço pratos de outras regiões da Itália mas aqueles que eu sei que eu vou conseguir me expressar de uma forma consequente. Lasanha eu até poderia fazer, mas não faz parte da minha vivencia. Eu faço esse trabalho porque ele fala de mim, de quem sou, de onde eu venho. Eu vejo assim a cozinha. Pra mim não é um negócio. Isso é a minha vida.

A cozinha italiana não é uma cozinha de especiaria. É uma cozinha de ingrediente, de sabor nítido, preciso.

O nhoque alla romana, por exemplo, agora está saindo. Mas seis anos atrás, as pessoas mandavam de volta, falavam “isso não é nhoque”. Ou seja, as pessoas querem somente aquilo que elas conhecem.

Não é todo mundo que está aberto culturalmente. Pensa numa pessoa que vem do interior de Piracicaba e come carne de boi, arroz e feijão e eu faço *caccio e pepe*. “Cadê o molho?”, perguntam. É difícil quebrar o paradigma cultural de uma pessoa.

Silvana – Por muitos, São Paulo é considerada uma das cidades mais italianas fora da Itália. Você concorda?

Marco – É uma cidade onde a Italianidade se perdeu. Talvez tivesse no passado, mas hoje não tem nenhuma. Agora começou a fazer uma retomada. Na Settimana conseguimos trazer 20 chefes da Itália – essa é, talvez, a grande primeira manifestação cultural. Eu vejo dizer que tem mais 2 milhões de pessoas com cidadania italiana no Brasil. Mas eu não vejo isso na prática.

Silvana – A Vejinha classifica a Osteria como cantina, mas a gente sabe que cantina na Itália é outra coisa. Você concorda com essa classificação?

Marco – Porque a Vejinha classifica a gente como cantina, sinceramente eu não sei. Talvez muitos dos nossos pratos são de uma ascendência mais pobre, mais popular. Alguns dos pratos no cardápio do Pettiroso você encontra restaurantes mais simples na Itália. Mas, por exemplo, essa classificação que estão fazendo de alta

gastronomia... Na Itália, as mesas mais trends e mais bem avaliadas estão na cozinha tradicional. Tem algumas correntes de chefs que exploram a cozinha mais contemporânea espanhola. Nessa cozinha moderna italiana contemporânea é pegar um prato de uma grande tradição contemporânea e fazer uma versão de luxo. Cacio e pepe a gente faz com uma massa bem rústica. Dá trabalho. Essa é uma outra coisa que diferencia... Quem conhece de cozinha italiana me entende quanto pouco invasivo um cozinheiro deve ser dentro da tradição. As mudanças devem ser eventuais e muito sutis. E eles podem ter a ver com a qualidade de ingrediente, mas nunca a portar uma coisa extra.

Não é só comida, é cultura, é história. Hoje em dia eu faço e não mudo nenhuma vírgula.

Amatriciana de verdade eu nunca vi por aqui.

A gente faz uma carbonara tradicional, sem muita invenção. É uma receita clássica feita com gema, clara (faz com que o prato seja mais digerível). Há quem faz com 3 gemas numa refeição. Mas imagine comer 3 gemas, não é saudável! A gente usa um ovo caipira utilizo uma porcentagem maior de gema no sentido de que para cada dois ovos a gente usa uma clara. A força da nossa carbonara está no feito de produzirmos a nossa guanciale e a pancetta aqui em casa. O tonarelli (quase redondo) é massa fresca típica do centro da Itália

Na Itália não existe defumação. A defumação é típica do norte do Europa, nos países “escandinavos”, do Reino Unido, Dinamarca, na França se defuma um pouco. Na Itália não existe defumação. O gosto de defumado na cozinha italiana é uma mentira, inconsistência. O único embutido defumado que a gente tem na Itália, e não é italiano de origem é o speck. Come-se normalmente no Trentino e é um embutido de origem austríaca. Não tem nada a ver com a Itália. Na Itália não defumamos por uma questão muito simples: temos um sol maravilhoso, o sal marinho do Mediterrâneo... Pra quê vamos defumar?

Eu não vendo um prato de massa, eu vendo uma verdade, uma experiência. Talvez um entre 100 clientes percebam isso. Tudo bem, tá ótimo, já valeu. Mas não faço pra eles. Faço pra mim.

APENDICE G: ENTREVISTA COM SALVATORE LOI

Data: 16/12/2013

Local: Entrevista pessoalmente

Silvana – O que o trouxe a São Paulo pela primeira vez?

Salvatore – Contratação feita na Itália para trabalhar no restaurante Fasano, em São Paulo.

Silvana – No primeiro contato com a cultura paulistana, o que *mais* o agradou?

Salvatore – A grandiosidade da cidade

Silvana – No primeiro contato com a cultura paulistana, o que *menos* o agradou?

Salvatore – Comida. Nasci na Sardenha, um lugar de praia, eu trabalhava muito com peixe. Cheguei aqui e tinha quatro peixes no cardápio. Não é possível que não tenha peixes, impossível! Tinha linguado, salmão, robalo e camarão. Eram quatro coisas que tinha lá. Impossível. O Rogério falava... é tem que adaptar, os clientes estão acostumados a comer só isso. São Paulo é tão forte, tão imponente, e não tem essa matéria-prima que eu estava acostumado a trabalhar na Europa. O litoral não *tá* longe. Aqui tem que ter peixe, caramba! Quem colocou o atum no Fasano? Fui eu. Não tinha atum, atum!

Silvana – Antes de chegar à cidade, São Paulo representava?

Salvatore – Uma oportunidade

Silvana – A cidade correspondeu às expectativas iniciais?

Salvatore – Sim

Silvana – Qual foi a adaptação mais difícil?

Salvatore – Profissionalmente, os produtos que faltavam aqui. Pessoalmente eu acho que o idioma (eu não falava nada em português). Mas eu fui muito bem recebido por todos. Estou percebendo agora que tem muito italiano vindo pra cá. É uma segunda imigração italiana. Incrível. O brasileiro é um povo feliz, que atrai também.

Silvana – Em que situação teve desejo de retornar à Itália imediatamente?

Salvatore – Sinceramente, não tenho saudade.

Silvana – Quando a saudade da Itália bate forte, o que representa um alento?

Salvatore – Com internet dá para acompanhar tudo o que acontece na Itália. Assistio RAI, assisto muito futebol, torço para o Juventus.

Silvana – Qual dessas datas festivas o faz pensar na Itália com muita saudade.

Salvatore – Natal. Juntar a família é importante. Comer lentilha no Réveillon, com zampone. É uma tradição. É bem clássico. Natal é muito importante. Na Itália a Páscoa era muito sentida. Aqui no Brasil é muito *business*. Gosto muito de acompanhar o *Dia dos Namorados*. Faço duas festas com a minha esposa. Comemoro 14 de fevereiro (que é a data da Itália) e 12 de junho (data brasileira). E vai esquecer? (risos). Comemoramos duas vezes.

Silvana – Sente-se um cidadão da cidade?

Salvatore – Tenho muita preocupação com a segurança. Mas estou muito feliz, tenho muitos amigos sinceros. Gosto muito de São Paulo.

Silvana – Em relação à adaptação, quanto tempo levou para se sentir inserido na cultura brasileira?

Salvatore – Foi muito rápido. Fui muito bem aceito. Gosto do jeito das pessoas que gostam de brincar, gosto da sinceridade do povo. Tenho muitos amigos. Profissionalmente demorou um porquinho mais para eu me adaptar.

Silvana – Existe semelhança entre o brasileiro e o italiano?

Salvatore – Pequenos percentuais. Acho bem diferente. É outra safra, outra mentalidade. Talvez italianos que entraram no ritmo da vida brasileira.

Silvana – Para você, as diferenças culturais são grande?

Salvatore – Não tem nada a ver. O jeito de pensar, se comportar. O italiano quer tudo para ontem. Tudo é acelerado. Falo do meu trabalho. O italiano não respeita, não tem paciência com o ritmo do brasileiro. São Paulo é uma cidade que cobra muito. O paulistano gosta de novidade. Tem que entrar nesse ritmo.

Silvana – Na hora da refeição, o que parece mais estranho?

Salvatore – Maneira de comer, misturando tudo. Uma coisa em cima da outra. Porca miséria!

Então... Respirava e pensava comigo. Calma, é tradição!

Tem que ter cabeça boa para saber receber essas coisas. Eu me adaptei nesse sentindo. Mas fiquei muito fiel com trabalho, com postura, de preservar o sabor. O gosto pra mim é importantíssimo. Eu trouxe leveza, respeito para a comida. No Brasil não tem muito respeito pelo ingrediente. Acho que é uma falta de tradição.

As porções grandes me incomodam. Prefiro meia porção que eu como quente da primeira garfada até o final. Mas também me incomoda dizer que uma coisa que não existe na Itália é italiana.

Silvana – Qual é o tipo de prato encontrado aqui em São Paulo que mais se assemelha à versão preparada lá na Itália?

Salvatore – risoto

Silvana – Qual é o tipo de prato italiano provado em restaurante que mais o decepcionou aqui na cidade?

Salvatore – Comi bife à parmigiana no Sujinho e ainda me diziam que era italiano. Eu falava que não, Porca Miséria!

Silvana – O que mais o incomoda nos restaurantes de São Paulo que se dizem típicos italianos

Salvatore – Porções grandes e também algumas comidas. Sugeri fazer cérebro. Nada, nada, não vão comer nem de cortesia. Na Itália não joga fora nada. Na Itália se usa focinho, cabeça. Aqui eu não conheço ninguém que faça. É a mentalidade.

Silvana – Existe alta gastronomia italiana?

Salvatore – Existe comida bem-feita e comida mal-feita.

Silvana – Voltar a morar na Itália é um objetivo, é um desejo?

Salvatore – Não.

APÊNDICE H: ENTREVISTA COM SAURO SCARABOTTA

Entrevista realizada em 18/06/2015

Local: restaurante Fricco

Silvana – Quando você chegou ao Brasil?

Sauro – Cheguei em 28 de outubro de 1994. Cheguei junto com o plano real. A convite de Giancarlo Bolla. Não conhecia o Brasil. Vim para ficar um mês no La Tambouille, o Giancarlo gostou do meu trabalho e ele me perguntou se eu queria ficar

mais um mês no Leopoldo. Eu fiquei. Na época ele estava abrindo o Bar des Arts e ele me convidou para ficar. Eu aceitei. Trabalhei 2 anos e 8 meses no Bar des Arts.

Silvana: Há quem diga que São Paulo é a cidade mais italiana fora do itália. Pra quem vem da itália, essa sensação é real?

Sauro – São Paulo é muito italiana. Claro que não é como estar na Itália, mas tem muita similaridade que eu percebi com o tempo. Esse “me sentir em casa, aqui em São Paulo”, foi em decorrência disso. Não é no primeiro impacto. São Paulo é assustadora num primeiro momento. Principalmente para quem vem de uma cidade pequena. Embora eu já tivesse morado em outros países, mas sempre por um período curto, São Paulo é assustadora pela intensidade, pela imponência, confusão, generosidade, multiracialidade, pela confusão. São Paulo é confusa.

No começo foi a adaptação com as diferenças comportamentais do brasileiro que diz, ‘maravilha, a gente se vê, vai jantar lá em casa’ e não te dá o telefone. Mas depois, quando eu entendi como funciona, se tornou uma riqueza. Hoje a Itália tá pagando um preço caro por não entender como o mundo funciona.

Silvana – Você chegou com uma carga culinária e foi trabalhar num restaurante de comida variada, como foi?

Sauro – Eu respeito, amo, me inspiro, estudo a tradição... nada contra. Só que 2 pontos. 1) A tradição, uma vez, foi inovação. Ela não nasceu tradicional. Uma vez, alguém fez uma coisa nova. Agradou e virou tradição. Nada nasceu tradição.

Silvana – Você considera a cozinha cantineira, uma cozinha italiana?

Sauro – Não. Pode considerar uma cozinha italiana paulistana. Tem os seus seguidores, a sua sustância. É um híbrido que se formou e tem o seu valor.

Silvana – Como você define a cozinha italiana na itália?

Sauro – A cozinha italiana hoje está muito bem apoiada pq hoje vc tem a cozinha tradicional, que é feita em casa e nos restaurantes e vc tem uma cozinha de vanguarda, que inova – o Bottura, talvez seja a ponta do iceberg da inovação, outros menos. Alguns inovam criando pratos completamente diferentes, redesenhado, usando técnicas. Outros inovam mais no afinamento, apresentação. Mas essa cozinha italiana nova é uma coisa bastante recente. Por isso que quem veio pra cá e fez a cantina

Silvana: Como você define a cozinha italiana em São Paulo?

Sauro – Ela reflete esse caos da cidade, essa multifaceta que a cidade tem.

Silvana – Você poderia falar do conceito do seu restaurante?

Sauro: Quando eu e minha mulher (que antes de ser mulher, era minha sócia) resolvemos abrir o restaurante, um dos primeiros pratos que eu fiz pra ela foi o friccò do frango. E também, em 97, o frango era o símbolo da estabilidade do real. O frango mantém o preço, a imprensa citava muito frango. Então pensamos em chamar só friccò. Mas friccò ninguém conhece é uma palavra em dialeto. Por isso nós juntamos o frango ao friccò por causa desses fatores.

A minha proposta era fazer uma cozinha de qualidade, com a minha identidade, minha assinatura, o meu conforto. Eu não cozinho nada que eu não comeria. Eu me identifico com o que eu faço, eu sou o que eu faço.

A tradição pra mim é a linha que eu não tenho como fugir. Eu não colocaria uma alga nori porque não faz parte da tradição, mesmo que combinasse o sabor.

Silvana – Existe limite entre adaptações e concessões?

Sauro – Tem e o limite se chama bom senso, que é o que rege a harmonia. Eu não posso deixar de inovar, de criar e de receber influência, primeiro porque eu não tô na Itália, segundo porque mesmo na Itália tem influência.

Silvana – Como você define o seu cardápio?

Sauro – É a minha cara. Tenho 50 anos. Mudar de país é uma coisa forte, é uma ruptura gigantesca. Acredito que tenho uma tradição sólida do que é o respeito à italianidade.

O friccò é um deles, mas tem uma porcentagem a mais de molho vermelho (porque o brasileiro adora molho vermelho).

APÊNDICE I: ENTREVISTA COM SILVIA PERCUSSI

Entrevista realizada em 18/06/2015

Local: Vinheria Percussi

Silvana – Silvia, qual é a origem da sua família?

Silvia – Meu pai nasceu na Toscana, em Pistoia. Mas quando ele tinha 5 anos, eles foram morar na Ligúria, em Sestri Levante. O meu bisavô abriu uma loja de carvão, na época, por isso eles foram para lá. Então meu pai cresceu em Sestri, que é uma cidade que fica no Golfo del Tigullio, na Ligúria, justamente entre Gênova e Cinque Terre, uma cidade pequena de dezessete mil habitantes. Meu pai fez Accademia da Marina, em Camogie, e ele se tornou oficial da marinha italiana. Começou a trabalhar em navios de carga, inicialmente, e depois passou para os navios de passageiros. O papai navegou 15 anos. Numa dessas viagens, quase no final da carreira dele, que ele ia ser comandante, ele conheceu a mamãe. Numa viagem de passageiros. Eles namoraram por carta, um, dois anos, casaram e veio para o Brasil. A mamãe nasceu aqui no Brasil. Meus avós eram de Bergamo, os irmãos da mamãe eram de Bergamo e em 1939 quando ia estourar a Guerra na Itália, minha avó veio para o Brasil. Por isso minha mãe nasceu aqui. Aí, desde pequenos que vamos para a Ligúria. Meu pai ficou com a família lá.

Silvana – Então a gente poderia dizer que os laços mais firmes com a Itália, para a família, estão na Ligúria?

Silvia – Sim. Me sinto em casa. Gosto do lugar, do jeito, da cidade pequenininha. Já estou com 50 anos. Então faz 50 anos que vou pra lá, então fiquei realmente super por dentro da gastronomia, dos vinhos, das coisas locais, do jeito de vida.

Silvana – Como se deu o nascimento da Vinheria Percussi?

Silvia – O papai era industrial, trabalhou na indústria dos 36 até os 50 anos de idade. Ele se separou dos sócios, ficou proprietário dos imóveis dessa indústria. E ele era muito jovem. A gente falou, que ele não devia ficar sem fazer nada. Era muito novo para se aposentar. E o meu pai já era um apaixonado por vinhos e comida, por isso ele quis trabalhar com vinho. Abriu uma representação, foi para a Itália, importou os vinhos. Só que foi na época do Delfin Neto – que interrompeu as importações. Então

a minha mãe teve que ir para a Itália e revender o container. O papai ficou desanimado. Ai ele falou ‘vou para Sul, ver o que tem no Sul e vou representar vinhos brasileiros’. Então papai tinha Chateau Duvalier (que a pessoa pedia com o nome dela), foi na vinícola Vizzardì (que hoje mudou de nome) e ele começou a ter esses vinhos da Vizzardì. Na época eu fazia desenho industrial e eu fazia os rótulos. Chamava Vila Cristina os vinhos do meu pai, que ele comprava dessa vinícola, fazia o rótulo... Aí a gente resolveu que tinha que ter uma loja para vender essa mercadoria. Não podia ficar no depósito.

Eu fazia decoração e desenho industrial. O Lamberto tava nos EUA, ele tava em dúvida se queria ser baterista, administrador de empresas (ele já tinha se formado). Aí a mamãe fez umas pesquisas (estamos falando de 30 anos atrás), a gente não tinha como trabalhar o vinho sozinho. Tinha que agregar com alguma comida. Através da comida a gente ia conseguir vender o vinho. Então eles abriram essa sanduicheria e começou com vinhos em taça. Depois de 18 meses, que é bem pouco, Lamberto já assumiu. Ele voltou dos EUA e começou a mudar tudo. Colocou cervejas, quiches... Em 88, o Lamberto me chamou para trabalhar com ele.

A Vinheria foi fundada em 85. Em 87 o Lamberto já estava lá. Em 88 Lamberto me chamou. Quando o Lamberto me chamou, a gente já tinha mudado o endereço da Joaquim Antunes 468 para a Cônego Eugenio Leite 523 e eu falei assim: Lamberto, nós vamos começar a fazer a nossa cozinha. Aí eu fui buscar as minhas raízes, as minhas origens. Então eu ia pra Sestri, perguntava do pesto pra Deus e todo mundo. Casualmente, muitos amigos nossos têm restaurante. Então cada um dava uma dica, deixava eu ficar na cozinha uns 2, 3 dias. Foi indo assim. Quando eu tive a minha filha, em 1994, era mais barato ir pra Itália e ficar no apartamento dos meus pais, do que ficar em Campos do Jordão. Então eu ia todo ano pra Itália, assim a Francesca ia falar italiano, que pra mim é fundamental. Eu fazia cursos e trabalhava em restaurante para aprender. Aí eu fui buscando as coisas locais. O trofie, o pesto, corsete, pansotti, os peixes – que é um problema seríssimo por que a gente não tem os peixes de lá – essa é a parte mais dolorosa. E fui me infiltrando e trazendo pra nós essa cozinha, que pra ser bem sincera, o brasileiro não tinha noção do que era. O brasileiro tinha noção da cozinha do imigrante, do sul da Itália, que era nhoque, lasanha e fusilli. Eu falava espagete ao pesto e ninguém sabia o que era. Hoje, mudou completamente esse cenário. O brasileiro circula pra caramba, já sabe o que é pesto. Foi melhorando.

Silvana – Você falou desse começo, que o brasileiro não conhecia alguns pratos. A aceitação foi imediata?

Silvia – Não. Foi super difícil. Cada vez que eu trazia um negócio diferente era assim, voltava tudo pra cozinha. Daí os cozinheiros olhavam pra minha cara e diziam: ninguém quis. Foi um trabalho cultural de ensinando, propondo. Hoje, há um respeito desses trinta anos então as pessoas aceitam o novo.

Silvana – Quando você começou a servir o pesto, o cliente já sabia o que era?

Silvia – Não. Ninguém entendia nada. Quando eu comecei a fazer, nem tinha o manjericão gigante que agora tem. Nem tinha esse manjericão largo e fino, que é o gostoso. Só tinha o miudinho. Aquilo é que nem fazer com grama. É muito ruim. Fica aquele verde escuro, amargo. O pinoli que tem aqui vem do Líbano, Turquia, que é

um pinole gordinho, diferente de sabor. É muito difícil trazer a cozinha e conseguir aproximar os sabores.

Silvana – Então não é só adaptação de paladar, mas também de ingrediente?

Silvia – De terroir.

Silvana – O cardápio fixo da Vinheria tem a presença da cozinha toscana, mais vigorosa, dos próprios cogumelos.

Silvia – Tem porque o brasileiro adora. Brasileiro gosta de carne, gosta de molho, gosta de sustança. O ravióli de verdura é uma coisa ligure. Sempre tem. Ao ragu, ao pesto ou ao sugo. Mas aqui não é valorizado. Quando a gente faz de espinafre e ricota, o brasileiro acha super banal. Essa cozinha rústica, verdadeira, é muito difícil. A maioria das pessoas não entende.

Silvana – Como você define o cardápio da Vinheria?

Silvia – Tem um pouco de tudo. Ele tá baseado e transcrito para o nosso público. É o que o brasileiro gosta. Tenho carpaccio que o brasileiro adora e o meu é de filé-mignon, não é de lagarto. Já é um diferencial. A gente tem polenta, que é uma coisa bombada, mais pra cima. Risoto também é de lá. Eu definiria o meu menu como uma pincelada de várias coisas. Com alguns pratos de influência da Toscana, Ligúria, Sicília. Por exemplo, o meu espaguete ao vôngole é Ligure, pq é com azeitona preta, é com pinole e é em branco. Isso vc come na Liguria. Mas não existe uma região exclusiva. Não dá pra focar. Culturalmente, é muito difícil fazer a transfusão de uma cultura. Brasileiro ama comer costeletas de cordeiro com fettuccine, por exemplo. O brasileiro não quer comer como o italiano.