

**UNIVERSIDADE VILA VELHA-ES  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIAS  
SOCIAIS  
PROGRAMA DE ESTUDOS PÓS-GRADUADOS EM  
CIÊNCIAS SOCIAIS PUC-SP**

**DISSERTAÇÃO DE MESTRADO**

**ALESSANDRO ADRELLE ELLER DIAS**

**LA BELLA POLENTA: A CULTURA ITALIANA NO  
ESPÍRITO SANTO – GASTRONOMIA E  
MODERNIZAÇÃO NO CASO DE VENDA NOVA DO  
IMIGRANTE**

**VILA VELHA/ES**

**2012**

**UNIVERSIDADE VILA VELHA-ES  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIAS SOCIAIS  
PROGRAMA DE ESTUDOS PÓS-GRADUADOS EM CIÊNCIAS  
SOCIAIS PUC-SP**

**DISSERTAÇÃO DE MESTRADO**

**ALESSANDRO ADRELLE ELLER DIAS**

**LA BELLA POLENTA: A CULTURA ITALIANA NO ESPÍRITO  
SANTO – GASTRONOMIA E MODERNIZAÇÃO NO CASO DE  
VENDA NOVA DO IMIGRANTE**

**VILA VELHA/ES**

**2012**

**UNIVERSIDADE VILA VELHA-ES  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIAS SOCIAIS  
PROGRAMA DE ESTUDOS PÓS-GRADUADOS EM CIÊNCIAS  
SOCIAIS PUC-SP**

**LA BELLA POLENTA: A CULTURA ITALIANA NO ESPÍRITO  
SANTO – GASTRONOMIA E MODERNIZAÇÃO NO CASO DE  
VENDA NOVA DO IMIGRANTE**

Dissertação apresentada à Universidade de Vila Velha-ES, como pré-requisito do Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais, associado ao Programa de Estudos Pós-Graduados em Ciências Sociais PUC-SP, para a obtenção do título de Mestre em Ciências Sociais.

**ALESSANDRO ADRELLE ELLER DIAS**

**Orientador:  
Prof. Dra. Maria da Penha Smarzaró Siqueira**

**VILA VELHA**

**2012**

---

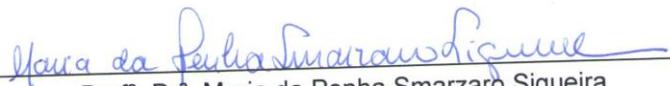
**DISSERTAÇÃO DE MESTRADO**

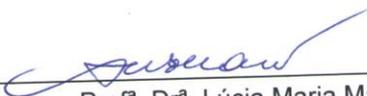
**LA BELLA POLENTA: A CULTURA ITALIANA NO  
ESPÍRITO SANTO – GASTRONOMIA E MODERNIZAÇÃO  
NO CASO DE VENDA NOVA DO IMIGRANTE**

**ALESSANDRO ADRELLE ELLER DIAS**

Aprovado em 07 de maio de 2012.

COMISSÃO EXAMINADORA

  
Profª. Drª. Maria da Penha Smarzaró Siqueira  
Universidade Vila Velha-ES

  
Profª. Drª. Lúcia Maria Machado Bógus  
Pontifícia Universidade Católica de São Paulo

  
Profª. Drª. Maria Cristina Dadalto  
Universidade Federal do Espírito Santo - UFES

Catálogo na publicação elaborada pela Biblioteca Central / UVV-ES

D541b Dias, Alessandro Adrelle Eller.

La bella polenta : a cultura italiana no Espírito Santo –  
gastronomia e modernização no caso de Venda Nova do  
Imigrante / Alessandro Adrelle Eller Dias. – 2012.

119 f. : il.

Orientadora: Maria da Penha Smarzaro Siqueira.

Dissertação (mestrado em Ciências Sociais) - Universidade  
Vila Velha, 2012.

Inclui bibliografias.

1. Hábitos alimentares – Venda Nova do Imigrante, ES. 2.  
Festas Populares – Venda Nova do Imigrante, ES. 3.  
Imigração italiana – Espírito Santo. I. Siqueira, Maria da Penha  
Smarzaro. II. Universidade Vila Velha. III. Título.

CDD 306.098152

Quando si mangia la bella polenta,  
La bella polenta si mangia così,  
Si pianta così, la cresce così,  
Fiorisce così, si smissia così,  
Si taia così, si mangia così.  
Bella polenta così.  
(La Bella Polenta. Canto Popular)

## AGREDECIMENTOS

Dar uma pausa nas panelas e se aventurar no universo acadêmico não é uma tarefa fácil. Como sempre gostei de desafios esse foi mais um que encarei. Porém, não estive sozinho. Agora é o momento de expor um pequeno agradecimento à tantas pessoas que caminharam ao meu lado.

Toda essa investida não teria razão se não fossem meus alunos. São eles que com suas dúvidas e indagações me motivam buscar o aprimoramento. Assim como o público que acompanha o meu trabalho no programa Sabor a Bordo. As dúvidas e sugestões que recebo de cada um me fazem querer aprender a cada dia.

À minha família gostaria de pedir desculpas pelas ausências. Especialmente aos meus filhos, meus amores eternos, aos quais dedico este trabalho. Sei que para eles a carência de tempo foi dolorida. Mas, era ao pensar neles que minhas forças para continuar se renovavam. A minha amada esposa quero agradecer pela paciência nos momentos em que me via perdido nesta pesquisa. Hoje, aprendi a valorizar ainda mais os momentos em família, pois percebi o quanto eles fazem falta.

Na pesquisa histórica contei com ajudas fabulosas. Descobri um local fantástico no Centro de Vitória: o Arquivo Público do Estado do Espírito Santo. Ao Michel Caldeira e à Juliana Simonato agradeço as orientações nos fundos pesquisados; as indicações de documentos e as sugestões de leituras. Agradeço também aos estagiários do Núcleo de Pesquisa e Informação História da UFES: João Carlos Furlani e Queila Ferreira Oliveira. Ambos sempre me atenderam com muita presteza. Não posso esquecer da Diretoria da Associação da Festa da Polenta, especialmente o José Luiz Moysés e a Marli Zandonadi. Sem vocês a pesquisa de campo não seria a mesma.

Não tenho palavras para agradecer minha colega de mestrado, de trabalho, de docência e grande amiga Marcela Bourguignon. Com você dividi minhas inseguranças, meus medos, minhas conquistas e meus temperos. Obrigado por ser meu braço direito.

À professora Maria da Penha Siqueira agradeço a orientação deste trabalho e a paciência em me mostrar os turvos caminhos da pesquisa.

Às professoras Lucia Maria Machado Bógus e Maria Cristina Dadalto agradeço a leitura crítica desse trabalho e as observações despendidas desde a banca de qualificação.

Por fim, agradeço a Universidade Vila Velha por toda acolhida que me dá como coordenador de curso e aluno.

## RESUMO

A alimentação no Estado do Espírito Santo passou por alterações desde o período colonial até a contemporaneidade, especialmente após a entrada de imigrantes em terras capixabas. A vinda desses europeus trouxe consigo receitas, hábitos e práticas alimentares peculiares de sua região de origem. Os imigrantes italianos e seus descendentes que se fixaram passaram a ocupar o Espírito Santo entre os séculos XIX e XX, são um exemplo. Utilizados como mão de obra em lavouras, esses europeus deixaram profundas marcas na cultura capixaba, com destaque ao setor gastronômico. Tanto que há no estado uma festa a qual busca valorizar a cultura italiana e lembrar a importância dessa gente para o estado: a Festa da Polenta. A presente dissertação utilizou a Festa da Polenta, uma tradição inventada, como pesquisa de campo para analisar em que medida a Gastronomia do Espírito Santo decorre da trajetória da imigração italiana capixaba, sob influências da modernidade. Desta forma, buscou-se averiguar se a imigração italiana e como o enaltecimento da cultura italiana reflete na culinária capixaba criando sentimento de identidade a partir de alimentos, como a polenta.

Palavras chave: Imigração italiana, gastronomia, identidade, Festa da Polenta

## **ABSTRACT**

The food in the State of Espírito Santo has undergone changes since the colonial period to contemporary times, especially after the entry of immigrants in Espírito Santo. The arrival of Europeans brought recipes, dietary habits and practices peculiar to the immigrant's region of origin. The Italian immigrants and their descendants who settled came to occupy the Espírito Santo between the nineteenth and twentieth centuries are an example. Used as labor on farms, these Europeans left deep traces in the Espírito Santo's culture, highlighting the gastronomic sector. There is a party in the state which seeks to enhance the Italian culture and remind us of the importance to the state: the Feast of the Polenta. This work used the Feast of the Polenta, an invented tradition, such as field research to examine the influence of the Italian immigrants in the Gastronomy of Espírito Santo follows the trajectory of Italian immigration Espírito Santo, under the interventions of modernity. Thus, we sought to investigate how the enhancement of the Italian culture reflects in the Espírito Santo's cuisine Italian creating sense of identity from foods such as polenta.

**Keywords:** Italian immigration, gastronomy, identity, Festa da Polenta

## LISTA DE FOTOS

<b>Foto 1</b>	Homenagem ao Pe. Cleto Caliman	79
<b>Foto 2</b>	Entrada do Centro de Eventos Padre Cleto Caliman (2011)	89
<b>Foto 3</b>	Área interna do Centro de Eventos Padre Cleto Caliman (2011)	90
<b>Foto 4</b>	Casa da Nonna (2011)	91
<b>Foto 5</b>	Interior da Casa da Nonna (2011)	91
<b>Foto 6</b>	Nonnas com visitante (2011)	92
<b>Foto 7</b>	Comidas da Casa da Nonna (2011)	92
<b>Foto 8</b>	Fazendo rapadura no Paiol do Nonno (2011)	93
<b>Foto 9</b>	Estrutura do caldeirão (2011)	94
<b>Foto 10</b>	Estrutura lateral do caldeirão (2011)	95
<b>Foto 11</b>	Caldeirão de polenta (2011)	96
<b>Foto 12</b>	A espera do Tombo da Polenta (2011)	97
<b>Foto 13</b>	O tombo da polenta (2011)	97
<b>Foto 14</b>	Queijo gigante (2011)	109

## LISTA DE GRÁFICOS

**Gráfico 1** Faixa etária dos entrevistados

98

## LISTA DE MAPAS

<b>Mapa 1</b>	O município de Venda Nova do Imigrante nas primeiras décadas do século XXI	66
---------------	--	----

## LISTA DE QUADROS

**Quadro 1** Imigração no Brasil (1884 a 1933)

55

## LISTA DE TABELAS

<b>Tabela 1</b>	Imigração e identidade gastronômica	99
<b>Tabela 2</b>	A Festa da Polenta na visão do entrevistado	100
<b>Tabela 3</b>	A relação do entrevistado com a Festa da Polenta	101
<b>Tabela 4</b>	A relação do entrevistado com o Município de Venda Nova do Imigrante	102

## SUMÁRIO

<b>Introdução</b> .....	15
<b>Capítulo I – Conexões teóricas: cultura, identidade e gastronomia a luz da modernização</b> .....	21
<b>Capítulo II – Ricercando la vita: análise da imigração europeia para o Brasil</b> .....	45
2.1. A conjuntura europeia nos tempos da imigração: o caso da Itália .....	45
2.2. Em solo brasileiro: a chegada do imigrante italiano no Brasil.....	53
2.3. Na rota dos imigrantes: a ocupação italiana no Espírito Santo .....	57
<b>Capítulo III – Sabores de tradição: a Festa da Polenta e o Município de Venda Nova do Imigrante</b> .....	63
3.1. O Município de Venda Nova do Imigrante no século XX: histórico de sua formação e seus aspectos socioeconômicos .....	63
3.2. Sustento da vida: Como a polenta chegou à sociedade contemporânea .....	70
3.3. O inventor das tradições: a atuação do Padre Cleto Caliman no Município de Venda Nova do Imigrante.....	75
3.4. Por dentro da panela: olhares sobre a Festa da Polenta – a pesquisa de campo.....	85
3.5. A cultura no palco político: interesses de uma tradição inventada.....	103
<b>Considerações finais</b> .....	111
<b>Referências bibliográficas</b> .....	113

## INTRODUÇÃO

No calendário festivo do Estado do Espírito Santo observa-se a diversidade de festividades, sagradas e profanas. Exemplos disso são a fincada do mastro de São Benedito no município de Serra, a subida no Convento da Penha da Festa da padroeira, o Festival de Alegre e a Festa da Polenta do Município de Venda Nova do Imigrante. Pode-se dizer que o povo capixaba vive suas sociabilidades regadas a comida e bebida. A moqueca de domingo a beira mar, os biscoitos de Santa Tereza, e o vinho de jabuticaba de Domingos Martins são alimentos que compõe as rodas de conversa, os momentos de entretenimento e divertimento dos capixabas.

O pesquisador deve ter ciência de que para conhecer intimamente determinada sociedade é necessário identificar não apenas os aspectos políticos e econômicos, mas também galgar uma visão geral da sua cultura, seu cotidiano e costumes. Nesse sentido, ao pesquisar a história regional capixaba optou-se por lançar mão do estudo micro-analítico proposto por Maurizio Gribaudi (1988). A investigação microsocial permite elucidar aspectos que não seriam percebidos caso fosse utilizada uma análise macro-analítica. Neste sentido, ao reduzir a lupa para um pequeno objeto nuances são descortinadas. Pode-se assim, trazer a tona com o devido cuidado elementos pouco estudados, como a alimentação.

São poucos os estudos sobre os hábitos alimentares dos capixabas do passado. O pouco que se sabe se refere à capital da Capitania, e posteriormente Província do Espírito Santo: Vitória. De acordo com Fabíola Bastos (2009), a Vila da Vitória caracterizava-se geograficamente por proporções modestas de terras encurraladas de um lado pelos morros e de outro pelo mar. Além disso, demograficamente, a Vila retratava uma forte presença de negros. De acordo com Patrícia Merlo (2003), no ano de 1790 a população de Vitória encontrava-se distribuída da seguinte forma: 2.327 livres e 4.898 cativos, totalizando 7.225 habitantes na Vila.

Os escravos encontravam-se imersos no cotidiano dos moradores de Vitória. Não havia um espaço específico para alocação desses escravos, como por exemplo as senzalas, o que indica que possivelmente os cativos conviviam junto aos seus senhores e dividiam o lugar de dormir e também o ambiente dedicado à alimentação.

Suas principais responsabilidades giravam em torno três atividades: no ambiente doméstico, os cativos eram responsáveis por lavar as roupas, por buscar água destinada ao abastecimento das dependências da casa, e por promover sua limpeza diária. Também era incumbência deles a preparação dos alimentos. Na lavoura, as principais plantações eram de algodão, utilizado na confecção de vestimentas para a família e escravos e também para a comercialização. Cultivava-se ainda a mandioca, cana-de-açúcar, banana, milho e feijão em menores proporções, pois provavelmente tratava-se de produtos destinados à alimentação da família. Por fim, outra função exercida pelos cativos era o beneficiamento de produtos.

No entanto, as atividades agrícolas não eram desempenhadas apenas por escravos. Documentos oficiais da época apresentam também homens brancos trabalhando na lavoura.

Torna-se interessante ressaltar também que nas propriedades rurais havia a criação de animais, tais como a vaca, galinhas e cabra. Provavelmente a criação destes não se destinava à comercialização, mas sim ao fornecimento de itens importantes para a subsistência dos seus donos como o leite, ovos e carne.

A partir deste panorama, torna-se possível identificar alguns aspectos a respeito dos hábitos alimentares dos habitantes da Vila de Vitória. A mandioca figurava como um produto básico tanto para o comércio, quanto na dieta alimentar dos moradores, já que documentos da época indicam a existência de rodas de ralar mandioca. Tratava-se de uma ferramenta indispensável na transformação da mandioca em farinha, produto muito comum nas mesas capixabas à época (MOTTA, 2008).

Outra prática que denota alguns hábitos alimentares dos moradores de Vitória refere-se ao cultivo da cana-de-açúcar que, além do seu plantio, demandava tempo e trabalho no preparo do açúcar e da aguardente, componentes imprescindíveis para o comércio local.

Ademais, os alimentos plantados em menor quantidade (arroz, banana, milho, feijão, hortaliças, frutas, etc.) e que não eram destinados à comercialização compunham a dieta alimentar dos capixabas. Todo este trabalho ainda era feito de maneira rudimentar, com a utilização de ferramentas simples. Além disso, somente no século XIX houve a interiorização efetiva das lavouras. Até então, a criação de animais e plantação das roças se deram na faixa litorânea do território.

O gado era reduzido, produzindo apenas a carne e o leite destinados à subsistência da família. O leite era servido nas refeições matinais e a carne nas refeições principais. Ademais, a criação de gado também auxiliava no trabalho dos pequenos engenhos e no transporte de mercadorias. A dieta dos capixabas era complementada pela carne de frango.

Além disso, a historiadora Enaile Flauzina Carvalho (2008) relata a partir de informações obtidas em fontes oficiais como inventários *post mortem* e testamentos efetivos na cidade de Vitória, que havia o consumo de produtos externos como o vinho, as especiarias, louças, azeite, entre outros.

Outra atividade que influenciou, sobremaneira, o hábito alimentar dos capixabas foi a atividade pesqueira, empreitada em pequenas embarcações, induzindo o consumo de peixes e mariscos, ainda bastante presente nos dias atuais.

Enfim, os moradores da Vila da Vitória preocupavam-se principalmente, em abastecer o mercado interno, o que conferia à cidade certa independência em relação às demais colônias quanto aos gêneros de primeira necessidade.

Todavia, a alimentação no Espírito Santo passou por alterações com a entrada de imigrantes em terras capixabas. A vinda desses trouxe consigo suas receitas, hábitos e práticas alimentares. Tal fato ocorreu com os imigrantes italianos, que passaram a ocupar o Espírito Santo entre os séculos XIX e XX. Utilizados como mão de obra em lavouras, esses europeus deixaram profundas marcas na cultura capixaba, com destaque no setor gastronômico. Tanto que há no estado uma festa a qual busca valorizar a cultura italiana e lembrar a importância dessa gente para o estado: a Festa da Polenta.

A presente dissertação utilizou a Festa da Polenta, uma tradição inventada, como pesquisa de campo para analisar em que medida a Gastronomia do Espírito Santo decorre da trajetória da imigração italiana capixaba, sob influências da modernidade. Desta forma, buscou-se averiguar se a imigração italiana e o enaltecimento da cultura italiana refletem na culinária capixaba criando sentimento de identidade a partir de alimentos, como a polenta.

Neste sentido, a dissertação foi dividida em três capítulos para melhor compreensão. Inicia-se o trabalho debatendo as conexões entre cultura, identidade, gastronomia e modernização. O objetivo deste capítulo foi firmar as bases teóricas que nortearam a pesquisa. Além disso, visa dispor a gastronomia como um elemento cultural, ou seja,

mutável e maleável, passível das ações e interesses humanos. Assim, buscou-se destacar que a gastronomia e os alimentos podem gerar sentimentos de pertencimento e reconhecimento entre os indivíduos.

O segundo capítulo tem por finalidade analisar o processo histórico da imigração europeia para o Brasil, destacando a conjuntura pela qual passava a Europa em fins do Oitocentos e início do século XX, com ênfase no caso da Itália. Ademais, buscou-se explicar a chegada dos imigrantes italianos no Brasil e traçar a rota da imigração no Espírito Santo.

O terceiro capítulo expõe os resultados obtidos com a pesquisa de campo realizada na Festa da Polenta do ano de 2011. Neste ponto abordou-se o histórico de formação do Município de Venda Nova do Imigrante no século XX assim como seus aspectos socioeconômicos contemporâneos. Dessa forma, tornou-se possível situar o espaço no qual se alocava o objeto de pesquisa. Em seguida, buscou-se a trajetória da polenta na história, uma vez que este é o alimento destaque da festa e é ao redor dele que cria-se o sentimento de unidade e identidade. Por fim, encerra-se este capítulo estudando a Festa da Polenta como uma tradição inventada e, assim, responsável pela difusão da cultura e da gastronomia dita como dos imigrantes italianos.

A metodologia utilizada foi a pesquisa de campo qualitativa. Assim, o interesse está nos dados descritivos e na análise profunda das entrevistas, não apenas na produção de dados estatísticos, pois com as entrevistas e a análise delas pode-se compreender na perspectiva dos participantes da Festa da Polenta como esta tradição se constituiu, e como ela pode gerar o sentimento de pertença e de reconhecimento nos indivíduos.

Com o uso da metodologia qualitativa pode-se tomar a liberdade de guiar o trabalho à medida que novas descobertas e questões surgiram para a análise. Desta forma, serviram de base para a produção deste trabalho o ambiente da Festa da Polenta, e sua descrição não apenas pelo pesquisador, mas também pelos entrevistados e o significado que os entrevistados deram à Festa e à tradição.

Pelo fato da fonte da pesquisa terem sido os entrevistados, suas representações e análises da festa, este trabalho necessitou por vezes de mudar de rumos e se aprofundar em algumas questões que nos eram impostas pela pesquisa.

Entretanto, esta escolha pelo método qualitativo não exclui uma análise dos dados de forma matemática:

“[...] não se pode reduzir o trabalho de campo e as técnicas de análise a meras manipulações matemáticas. Ao mesmo tempo, tanto o conhecimento mais extenso – fornecidos pelos métodos quantitativos – quanto às correlações estabelecidas entre os fenômenos – as quais podem ser extraídas através do raciocínio estatístico – devem constituir a base fundamental a partir da qual o antropólogo começa a formular suas generalizações sobre o comportamento social do povo que estuda. Os métodos quantitativos são, essencialmente, instrumentos auxiliares para a descrição. Ajudam a focalizar com maior detalhe as regularidades que se apresentam nos dados coletados pelo pesquisador. As médias, taxas e porcentagens são formas de resumir as características e as relações que se encontram nos dados” (MITCHELL, 1987, p. 81-82 apud QUEIROZ, 2006. p.96).

É pelo uso de uma análise qualitativa apoiada em uma quantitativa que busca-se esclarecer os fatos sociais de construção da tradição e da identidade. Assim, a coleta e a organização das informações e dados são importantes para identificar padrões simbólicos, práticas e sistemas classificatórios.

À medida que se colhem os depoimentos, vão sendo levantadas e organizadas as informações relativas ao objeto da investigação e, dependendo do volume e da qualidade delas, o material de análise torna-se cada vez mais consistente e denso. Quando já é possível identificar padrões simbólicos, práticas, sistemas classificatórios, categorias de análise da realidade e visões de mundo do universo em questão, e as recorrências atingem o que se convencionou chamar de “ponto de saturação”, dá-se por finalizado o trabalho de campo, sabendo que se pode (e deve) voltar para esclarecimentos. (DUARTE, 2002. p 144)

Ainda quanto à pesquisa de campo, por vezes mostra-se necessário o retorno em busca de novas informações e respostas para questões.

No que diz respeito ao número de pessoas entrevistadas, o procedimento que se tem mostrado mais adequado é o de ir realizando entrevistas (...), até que o material obtido permita uma análise mais ou menos densa das relações estabelecidas naquele meio e a compreensão de significados, sistemas simbólicos e de classificação, códigos, práticas, valores, atitudes, ideias e sentimentos. Eventualmente é necessário um retorno ao campo para esclarecer dúvidas, recolher documentos ou coletar novas informações sobre acontecimentos e circunstâncias relevantes que foram pouco explorados nas entrevistas. (DUARTE, 2002. p.144)

Portanto, as entrevistas realizadas durante a Festa da Polenta de forma semiestruturadas foram organizadas analisadas e cruzadas com o objetivo de compreensão dos sistemas simbólicos e dos significados que os indivíduos dão à festa e à polenta. O material utilizado nesta pesquisa foi densamente explorado de forma a produzir uma análise qualitativa de como a tradição e a identificação da festa foram produzidos. As entrevistas foram utilizadas como forma de percepção sobre como os participantes da festa compreendiam a tradição, e como participavam dela, se sentindo pertencentes ou não a ela.

## **CAPÍTULO I – CONEXÕES TEÓRICAS: CULTURA, IDENTIDADE E GASTRONOMIA A LUZ DA MODERNIZAÇÃO**

Ao observarmos a gastronomia de povos distintos pelo mundo afora percebemos que estes possuem hábitos alimentares diferenciados. O brasileiro, por exemplo, mostra predileção pela carne bovina, enquanto os Japoneses possuem como base alimentar os seres marinhos. Mesmo a forma de preparo destes alimentos se distingue muito entre os povos. Para nós o alimento cru é visto com certo estranhamento, mas para os orientais o peixe cru guarda um sabor essencial. Mesmo dentro do mesmo país os hábitos e preparos se são diferentes. No Norte do Brasil o consumo de peixe é mais comum, ao passo que no Sul a carne vermelha ocupa lugar de destaque na alimentação. A galinha, por ser mais barata, faz parte do consumo diário de boa parte dos brasileiros no Sudeste, apesar da carne bovina ser preferida.

Outra questão essencial nos hábitos alimentares é o tabu. A proibição do consumo de certos alimentos é comum em cada cultura e molda os hábitos alimentares de cada povo. O exemplo mais clássico é a carne de vaca na Índia, mas há tabus mais próximos de nossa realidade. É comum a populações indígenas brasileiras a carne de caça (paca, veado, cobra, jacaré, onça e outros animais). Entretanto, muitos de nós rejeitamos a ideia de consumir esses alimentos, além, é claro, da questão ambiental. Compreender como se constituem e se diferenciam as culturas pode nos ajudar a compreender essas diferenças. Os hábitos alimentares e os tabus ganham formas dentro de uma cultura por diversos modos, que possuem ligações com a formação da identidade, a história e mesmo as condições geográficas da região onde habita o povo. Assim, neste capítulo buscar-se-á compreender o que é cultura e como ela é produto de uma identidade e é produzida por ela. Nesse sentido, a gastronomia é percebida como um produto da construção de uma identidade cultural, e será analisada como tal focando no caso da gastronomia dos imigrantes e seus descendentes.

Os imigrantes italianos que chegaram ao Brasil e se instalaram no Espírito Santo constituíram sua identidade baseada em histórias sobre chegada à Nova Terra. Seus hábitos alimentares tiveram que se adequar à nova realidade. Atualmente, a vontade de preservar esta identidade se tornou um dos motivos de realização de diversas intervenções públicas, pesquisas e até mesmo festejos, como a Festa da Polenta. Todos estes tentam resgatar e consolidar a identidade dos imigrantes italianos. Questionar-se-á que identidade é esta e em quê está baseada.

Este trabalho sofre influencia da antropologia cultural, de modo que seria impossível escrevê-lo sem abordar a cultura. O termo “cultura” é derivado do termo latino “Colere” (cultivar). Foram os pensadores romanos que ampliaram a significação do termo e passaram a designar também refinamento pessoal, sofisticação e educação como cultura (LARAIA, 2001)

Até hoje este uso do termo continua. Popularmente, o termo “cultura” é utilizado para designar um estudo formal, manifestações artísticas ou visuais (musica, pintura, escultura). Igualmente, é comum atualmente a identificação do termo aos meios de comunicação de massa ( Televisão, radio, cinema, etc.).

Sua primeira definição acadêmica foi traçada por Edward Tylor (1871 *apud* LARAIA, 2001), que compreendia a cultura como um fenômeno natural possuindo causas e regularidades. Positivista e evolucionista, compreendia que a cultura evoluía de forma linear, sendo seu último estagio o desenvolvimento da ciência.

Mais do que preocupado com a diversidade cultural, Tylor a seu modo preocupa-se com a igualdade existente na humanidade. A diversidade é explicada por ele como o resultado da desigualdade de estágios existentes no processo de evolução. Assim, uma das tarefas da antropologia seria a de "estabelecer, grosso modo, uma escala de civilização", simplesmente colocando as nações europeias em um dos extremos da série e em outro as tribos selvagens, dispondo o resto da humanidade entre dois limites. (LARAIA, 2001. p. 32)

Esta escala evolutiva da cultura foi alvo de crítica de Franz Boas. Ainda evolucionista, pautou sua critica no método comparativo. Para ele, a comparação das histórias das condições psicológicas e meio ambiente são importantes para a compreensão de que cada cultura segue um caminho. Sua proposta é multilinear.

São as investigações históricas — reafirma Boas— o que convém para descobrir a origem deste ou daquele traço cultural e para interpretar a maneira pela qual toma lugar num dado conjunto sociocultural. Em outras palavras, Boas desenvolveu o particularismo histórico (ou a chamada Escola Cultural Americana), segundo a qual cada cultura segue os seus próprios caminhos em função dos diferentes eventos históricos que enfrentou. A partir daí a explicação evolucionista da cultura só tem sentido quando ocorre em termos de uma abordagem multilinear. (LARAIA, 2001.p.36)

Para Geertz (1973), por sua vez, os homens são aptos a receber um determinado tipo de programação para compreender o mundo que o cerca. Esta programação são os

símbolos e significados, a cultura, que é partilhada pelos atores do mesmo sistema cultural. Portanto, estudar a cultura é estudar um código de símbolos partilhados pelos membros da cultura. Assim explica Mayk Andreele do Nascimento:

“Com a proposta de uma antropologia interpretativa, Geertz retoma a discussão sobre o estatuto da dimensão simbólica no pensamento social. Imprime, assim, uma importante mudança de perspectiva na antropologia a partir das críticas ao etnocentrismo e ao determinismo biológico, tão característico do datado evolucionismo, para afirmar uma visão da humanidade como um produto de complexas construções simbólicas. Procura desvendar o tecido simbólico, questionando a respeito do significado do universo simbólico no social, significado que se dá sempre em contexto societário, não sendo portanto um código a ser decifrado de maneira fria e distante, e dentro de uma multiplicidade de modos de ver o mundo e agir nele” (NASCIMENTO, 2004, p. 36).

E nas palavras de Geertz:

“Assim como a cultura nos modelou como uma espécie única — e sem dúvida ainda nos está modelando — assim também ela nos modela como indivíduos separados. É isso o que temos realmente em comum — nem um ser subcultural imutável, nem um consenso de cruzamento cultural estabelecido.” (GEERTZ, 1973, p. 37-38).

Sendo assim, ao falar-se de cultura no trabalho, ela é compreendida como algo não natural, um produto da coletividade humana e da história de cada sociedade. Cada cultura ordena e compreende o mundo de uma forma, como uma espécie de lente.

Ruth Benedict escreveu em seu livro *O crisântemo e a espada* que a cultura é como uma lente através da qual o homem vê o mundo. Homens de culturas diferentes usam lentes diversas e, portanto, têm visões desconstruídas das coisas. Por exemplo, a floresta amazônica não passa para o antropólogo — desprovido de um razoável conhecimento de botânica — de um amontoado confuso de árvores e arbustos, dos mais diversos tamanhos e com uma imensa variedade de tonalidades verdes. A visão que um índio Tupi tem deste mesmo cenário é totalmente diversa: cada um desses vegetais tem um significado qualitativo e uma referência espacial. Ao invés de dizer como nós: "encontro-lhe na esquina junto ao edifício x", eles frequentemente usam determinadas árvores como ponto de referência. Assim, ao contrário da visão de um mundo vegetal amorfo, a floresta é vista como um conjunto ordenado, constituído de formas vegetais bem definidas. (LARAIA, 2001. p. 67)

Portanto, a cultura ordena, classifica o mundo em que vivemos. Ela nos fornece símbolos capazes de interpretá-lo e compreendê-lo. Cada cultura fornece a seus membros uma visão de mundo distinta. E como coloca Geertz (1973), as culturas são apreendidas pelo convívio e pelo contato social. Nós seres humanos somos aptos a adquirir uma cultura.

Por tal motivo, povos diferentes possuem culturas e formas de ordenar o mundo que são distintas. Assim, como se come e o que se come variam de sociedade para sociedade. Nós brasileiros temos o hábito de comer feijão com arroz. Estes são alimentos que encontramos facilmente nos supermercados e vendas do país, fato pelo qual muitos brasileiros no exterior sentem falta desses produtos. Os franceses comem queijos após a sobremesa. Cada ocasião e época combina com um queijo diferente. Eles são tão fascinados pelo produto que produzem mais de 300 tipos distintos.

Poderia-se citar vários povos e culturas distintas para exemplificar, mas será dado mais um exemplo, apenas para falarmos sobre os tabus. Os alimentos tabus são aqueles que por algum motivo são proibidos para uma cultura, em geral, por motivos ético-religiosos (SANTOS, 2005). O consumo de carne humana, por exemplo, pelos maias e por alguns povos indígenas nos chocam, pois percebemos todos os seres humanos como tendo a mesma origem que nós, como sendo da mesma espécie, como sendo “irmãos” (religiosamente).

Como lentes, como forma de percepção da realidade, a cultura nos faz perceber o mundo de uma forma que terminamos por considerar natural. Por este motivo a cultura do outro pode ser vista como diferente, estranha. Esta é a origem do etnocentrismo. Contudo, a participação dos indivíduos em suas culturas depende de uma série de fatores. Isso por que os indivíduos participam de formas distintas de sua sociedade, desempenhando funções diferentes. Em nível biológico podemos perceber que existem funções distintas dentro das sociedades de acordo com o sexo e com a idade (PINHEIRO, 2011). Mulheres e homens desempenham funções sociais distintas. Na maioria das sociedades, cabe à mulher cuidar do ambiente doméstico, plantar e cuidar da prole. Já ao homem, são reservadas as atividades do ambiente externo, como a caça (PERROT, 2001).

Já no plano da idade três faixas são importantes para a distinção dos trabalhos exercidos: crianças, adultos e idosos. As primeiras estão na fase de aprendizado e compreensão da cultura, devem ser resguardadas e protegidas. Os adultos são a força mesmo vigor físico que os adultos, contudo acumularam conhecimento ao longo de suas vidas, o que os capacita para exercer cargos e funções de liderança (MARTINS, 2007).

Neste plano também é importante compreender que a delimitação entre quem é criança,

jovem, adulto ou velho também depende de fatores culturais. Em nossa sociedade utilizamos para tal delimitação a idade (MARTINS, 2007). Em outras sociedades, esta delimitação obedece a outras questões. A menstruação para mulçumanos é a entrada da menina na vida adulta e a partir de então ela deverá utilizar o véu e poderá se casar. Portanto, não apenas a idade determina o grau de participação do indivíduo na sociedade, mas também a etapa de participação na qual o indivíduo se encontra é determinada culturalmente (LARAIA, 2001).

Além das divisões biológicas, cada indivíduo possui um papel na sociedade, portando, possui o conhecimento dentro de sua área de atuação, sendo, na maioria das vezes ignorante em outras áreas. Podemos citar um médico e um físico, especialistas em áreas distintas do conhecimento. Um médico pode conhecer muito sobre a sua área e ser um ignorante completo em física, e vice-versa.

Para Laraia “nenhum indivíduo consegue dominar todos os aspectos de sua cultura, uma vez que nenhum sistema de socialização é perfeito” (2001, p. 32). Não podendo um indivíduo ser familiarizado com todos os aspectos de sua sociedade, existe um conhecimento que deve ser compartilhado por todos, que é comum a toda a sociedade e sem o qual há a possibilidade da perda do controle.

O importante, porém, é que deve existir um mínimo de participação do indivíduo na pauta de conhecimento da cultura a fim de permitir a sua articulação com os demais membros da sociedade. Todos necessitam saber como agir em determinadas situações e, também, como prever o comportamento dos outros. Somente assim é possível o controle de determinadas ações. Apesar disso tudo há sempre o risco de perda do controle da situação, porque "em nenhuma sociedade todas as condições são previsíveis e controladas". O não domínio dessas regras comuns pode levar a falas de comunicação e a problemas. Contudo, é preciso reconhecer também que nenhuma sociedade é perfeita, assim, existem situações onde não há uma regra, um padrão. Situações sem precedentes na cultura existem, e vão gerar o conflito. (LARAIA, Roque de Barros. 2001, p. 82)

Em termos de alimentação, todos devem conhecer os tabus alimentares, o que comer e o que não comer. Todos deve estar aptos a comer os mesmos tipos de comida e devem saber como comê-la. Exemplificando o que se fala, todos de nossa cultura sabem que devemos comer com garfo e faca, sentados à mesa, e dependendo da comida podemos trocar os talheres pela colher. Nós brasileiros estamos aptos a comer arroz e feijão, e a utilizar temperos como alho, sal, cebola, salsa e coentro. Já o cury, comum para Indianos, não nos é familiar (FREEDMAN, 2009). Mesmo a pimenta é comum apenas

em regiões do Brasil. Na Bahia se come malagueta e dedo de moça, já no centro-oeste, a pimenta do reino ganha destaque.

Apenas alguns indivíduos de nossa sociedade sabem como preparar os alimentos. Em geral são as mulheres, que foram culturalmente ensinadas por suas mães a serem donas-de-casa e a cozinhar. Os homens em nossa sociedade geralmente não precisam deter o conhecimento de como cozinhar, pois não faz parte de suas atribuições sociais. É claro que estamos passando por um momento de mudanças pós-revolução feminista, contudo não entraremos nestes detalhes. Basta apenas compreender que, apesar de todos os integrantes de uma cultura serem acostumados a comer determinados tipos de alimentos, nem todos sabem como prepara-los, cabendo esta função apenas àqueles que têm o dever de desempenhá-la.

Cabe a cada indivíduo uma função social de acordo com suas condições físicas e biológica, estes possuem conhecimentos diferenciados e portanto, estão inseridos diferentemente em sua cultura. É importante lembrarmos que cabe a cada cultura determinar como e até que ponto as divergências físicas e biológicas influenciam, e como elas são analisadas e diferenciadas pela cultura.

Em termos culturais importa dizer que cada cultura ordena e percebe o mundo que o cerca de uma determinada forma. Laraia diz que para pensadores positivistas como Tylor, de fins do século XIX e Levi-Bruhl de meados do século XX, as culturas podiam ser divididas entre pré-lógicas e lógicas. Pois para eles os selvagens pensavam o mundo de forma mágica, e, portanto, seu pensamento era pré-lógico. O pensamento lógico, para eles é próprio das sociedades desenvolvidas, do cientificismo (LARAIA, 2001).

Contudo, Claude Lévi-Strauss (1975) mostra que esta divisão eurocêntrica não possuía sentido. O pesquisador demonstra em seus estudos que o pensamento mágico é de caráter distinto do pensamento científico e não dá origem a este, discorda assim da linha evolutiva magia, religião e ciência, mostrando que tratam-se de sistemas simultâneos. Na perspectiva sociocultural de Lévi-Strauss, vale mencionar que

“[...] acerca da natureza e da cultura, segundo Lévi-Strauss, não há justificativa histórica que distinga estes dois elementos. O autor, baseado no caráter sincrônico dos fenômenos sociológicos, irá propor uma análise ideal da norma e da universalidade, em que a norma se apresenta como a marca da cultura enquanto que a universalidade se apresenta como uma característica da natureza. Tanto a norma quanto a natureza estão presentes na vida social,

pois o homem se comporta a partir de ordenações que lhe são naturais (e, portanto, espontâneas) e a partir de normas subjacentes à cultura da qual faz parte. A distinção entre a natureza e a cultura, para o autor, se justifica enquanto um instrumento de método que pode ser utilizado eficazmente pela pesquisa antropológica. Assim, o comportamento humano apresentará aspectos sempre constantes que não fazem parte do domínio dos costumes e, portanto, da cultura. Este é o caráter universal e natural do ser humano. Existe, para Lévi-Strauss, uma distinção binária entre os pares natureza/cultura, que se realizam na vida social do ser humano. Cabe ao antropólogo apreender e articular estes pares dentro do exercício lógico de compreensão dos fenômenos, uma vez que delimitar onde começa um e acaba o outro já se provou ser uma tarefa dispendiosa e muitas vezes inútil” (TADVALD, 2007, p. 31).

Cada sociedade ordena o mundo de acordo com sua lógica. Suas explicações de causa e efeito encontram-se coerentes dentro de seu próprio sistema, e, portanto, se distinguem entre as sociedades. Cada cultura classifica e ordena o mundo de uma forma:

“Que todas as sociedades humanas dispõem de um sistema de classificação para o mundo natural parece não haver mais dúvida, mas é importante reafirmar que esses sistemas divergem entre si porque a natureza não tem meios de determinar ao homem um só tipo taxionômico. Por isso o morcego é muitas vezes colocado numa mesma categoria com as aves, da mesma forma que a baleia é vulgarmente considerada um peixe. No norte de Goiás, uma dona de pensão nos afirmou que o "rato era um inseto impertinente". Constatamos, então, que como inseto eram classificados todos os seres vivos que perturbam o mundo doméstico”. (LARAIA, 2001. p. 93)

Claude Levi-Strass se destaca nos estudos antropológicos sobre alimentação. Vale mencionar, primeiramente, que a antropologia foi a ciência que com grande cuidado voltou o olhar para questões como a preparação dos alimentos (a partir de registros etnográficos ou mesmo análises etnológicas). A antropologia é um importante viés para se entender como se estruturam as sociedades e como estas se expressam a partir da preparação dos seus alimentos. A preparação dos alimentos é de extrema importância, pois como afirma Paula Pinto e Silva “[...] cada processo envolvido na escolha e na preparação dos alimentos representa algo daquele que cozinha e termina por revelar visões de mundo de determinadas culturas” (SILVA, 2005, p. 121). Sendo assim, aquilo que ocupa o estômago do sujeito também ocupará a sua mente. Retomando os preceitos de Claude Levi-Strass afirma-se que o antropólogo abordou e inovou no tocante a aspectos simbólicos da preparação dos alimentos, a partir da criação de sistemas classificatório abstratos. Assim, ele elencava as espécies vegetais e animais não apenas como “boas para comer”, mas, “boas para pensar”. Especialista nas teorias do referido antropólogo, Silva diz que “a reconstituição da lógica em que se baseiam os processos culinários ganhava muito com a nova abordagem estruturalista” (SILVA, 2005, p. 121).

Os estudos de Levi-Strass (2004) mostram que ele analisou o caráter elementar da vida no tocante a culinária e especialmente sua relação com o princípio de reciprocidade. Isso é possível de se perceber quando ele afirma que a expressão “dar uma recepção” indica na verdade que “receber é dar”. Sendo assim, o gesto de “retribuir” adquire um sentido de necessidade para o funcionamento do sistema de reciprocidade. Para Levi-Strass a cozinha seria o espaço capaz de articular as categorias “natureza” e “cultura”. Segundo ele, a cozinha, tal como a linguagem, seria um princípio elementar que liga os sistemas de oposição.

Claude Levi-Strass parte da hipótese de que existem três categorias correspondentes, respectivamente, as quais formam um triângulo no qual as bases se sustentam pelo cozinhado e pelo podre e o topo corresponde ao cru. Nas palavras de Lévi-Strauss:

“o cru constitui o pólo não marcado e [...] os outros dois o são fortemente, mas em direções opostas: o cozinhado é uma transformação cultural do cru, enquanto o podre é a sua transformação natural”. (LÉVI-STRAUSS, 2004, p. 170)

Silva explica ainda que “subjacente a esse triângulo primordial, é possível verificar uma dupla oposição: entre noções de elaborado/não-elaborado e, finalmente, entre natureza e cultura” (SILVA, 2005, p. 123). Todavia apenas ao se observar uma sociedade pode-se então traduzir o que a mesma entende por “cru”, “cozido” e “podre”, pois segundo Lévi-Strauss

“[...] para nenhuma cozinha uma coisa é simplesmente cozinhada: tem que ser cozinhada desta ou daquela maneira. Tampouco existe o cru em estado puro, apenas alguns alimentos podem ser consumidos assim, e com a condição de terem sido escolhidos, lavados, descascados ou cortados, senão mesmo temperados. A podridão também não é admitida senão em certos moldes, espontâneos ou dirigidos”. (Lévi-Strauss, 2004, p. 170)

Por este motivo, cada cultura possui diferentes hábitos alimentares e os explicam de formas distintas, de uma forma lógica dentro da própria cultura (SANTOS, 2001). Assim, se conversarmos com um indiano que não come carne bovina, para ele é lógico que a vaca seja sagrada, enquanto para nós é lógico comê-la, pois é uma fonte de proteína importante. O mesmo estranhamento temos com os hábitos alimentares de judeus e mulçumanos, que não comem carne de porco por considerá-la impura.

Assim, o que comemos ou não é uma determinação cultural que possui uma lógica. Em nossa cultura dominada pela ciência, é comum comermos ou deixarmos de comer

algum alimento por explicações medico-científicas (SANTOS, 2001). Atualmente tem sido comum as pessoas reduzirem o consumo dos alimentos gordurosos, pois trazem malefícios ao coração.

Todas as culturas possuem uma regra alimentar e tabus alimentares baseados em sua visão de mundo, em sua lógica. E por mais estranho que nos parecem determinadas regras alimentares de um povo, devemos compreender que elas são lógicas para aquela cultura. Poderíamos citar aqui, mais uma vez, o hábito da antropofagia, totalmente ilógico para nossa cultura, mas que têm muita lógica para as populações indígenas que a faziam. Em algumas tribos acreditava-se que ao comer a carne de um inimigo adquire-se a força e o conhecimento dele.

Ao condicionar nossa percepção do mundo como a única correta acabamos por achar que a cultura do outro é errada, que não tem lógica. Erro comum apregoado até mesmo pela antropologia. Contudo, baseada em concepções científicas ou religiosas, a cultura sempre possui uma lógica interna. Tanto que pode-se dizer que nenhuma cultura é estática. Por mais lentas que sejam as transformações, toda a cultura é dinâmica. De acordo com Laraia:

Podemos [...] afirmar que existem dois tipos de mudança cultural: uma que é interna, resultante da dinâmica do próprio sistema cultural, e uma segunda que é o resultado do contato de um sistema cultural com um outro. (2001, p. 96)

A primeira costuma ser mais lenta. Sua transformação se dá em ritmos muitas vezes alterados dependendo dos processos históricos. As transformações capazes de acelerar este movimento são, sobretudo, as descobertas tecnológicas, capazes de promover uma mudança nas relações de percepção da sociedade com o mundo.

Já as mudanças de origem externa, os contatos entre povos, entre culturas são as principais formas de impulsionar esta mudança. Contudo é preciso evidenciar que estes contatos ocorrem de formas distintas podendo ser pacíficos, de dominação ou de destruição. É também importante observarmos que estes contatos trazem consequências distintas para as culturas envolvidas (LARAIA, 2001, p.98).

As mudanças de origem externa são as mais estudadas, por serem mais perceptíveis. A observação da história de nosso país nos ajuda a compreender estes encontros. Podemos

começar pelo Descobrimento do Brasil e o contato ente indígenas e europeus, a princípio pacífico, mas que depois se tornou um massacre tanto em números quanto em termos culturais. A cultura indígena foi praticamente dizimada, contudo, não podemos deixar de considerar que os europeus também apreenderam alguns hábitos indígenas, já que o contato, mesmo em caso de dominação, nunca é unilateral, trazendo mudanças para ambas as culturas.

O mesmo pode-se dizer dos negros, que vieram para o Brasil forçosamente para trabalhar como escravos. Neste caso, tanto a cultura dos que vieram teve que se adaptar à nova realidade social e geográfica, quanto os que ficaram também tiveram que se adaptar as transformações oriundas do comércio de escravos.

Não podemos desconsiderar as mudanças na cultura dos Europeus. Tanto dos que vieram para o Brasil, que tiveram que se adaptar a novas condições, entraram em contato com uma nova realidade geográfica e climatológica, e com outras culturas e povos. Quanto dos que permaneceram na Europa, pois receberam, por meio do comércio e das trocas inúmeros novos produtos, que eram até antes desconhecidos, como o tomate e o milho (BELLUZZO, 2010).

Se pensarmos na imigração nos séculos XIX e XX, as mudanças culturais e os choques não são diferentes. É preciso destacar que ao contrario da Descoberta e do início da colonização, neste momento, o contato foi pacífico. Os imigrantes vieram para o Brasil não de modo forçado, mas sim incentivados por propagandas de garantia de uma vida melhor (ROCHA, 2000), ou seja, vinham motivados pela esperança.

Ao falarmos de imigração alemã e italiana devemos considerar o momento histórico que estes países passavam, conforme se tratará no segundo capítulo desta dissertação. Vale mencionar que Alemanha e Itália ainda não se constituíam enquanto nações. Eram formados por Cidades-Estados independente e que apenas começaram seu processo de unificação em finais do século XIX e início do XX (FREEDMAN, 2009).

No período em que se iniciam as saídas destes países tanto para o Brasil quanto para outros países da América, a Itália e a Alemanha passavam pelas dificuldades do processo de unificação. Fome, miséria, perseguição política, falta de terras, eram algumas das dificuldades enfrentadas por estes países. Estes entre outros problemas

incentivaram a saída dos imigrantes da Europa (FREEDMAN, 2009).

A vinda para o Brasil foi incentivada pela propaganda que o governo fazia na Europa, como já mencionado, e dos incentivos que ele dava a estes imigrantes. Como pagamento e financiamento da passagem e cessão de terras. Isto para ocuparem terras inabitadas como o sul do país e o interior do Espírito Santo (SALETTTO, 1996).

A troca dos trabalhadores escravos por mão de obra branca livre também foi um dos motivos da vinda destes imigrantes. Contudo, tal prática foi mais comum no Rio de Janeiro e em São Paulo, onde os cafezais precisavam substituir sua mão de obra perdida dos escravos pela abolição (SALETTTO, 1996). Uma questão polêmica neste momento é a tentativa de branquear a população brasileira. Não entraremos nesta controvérsia, mas é tácito que o pensamento evolucionista em voga na época acreditava na superioridade dos europeus e de uma civilização homogênea e branca.

Os imigrantes italianos e alemães vindos para o Espírito Santo foram instalados em terras consideradas inóspitas. Ganharam lotes no interior do estado para desenvolver a região. Regiões como a de Nova Venécia ainda possuíam a mata virgem e eram habitadas por índios, dentre eles os botocudos (ROCHA, 2000).

Desta forma, com as mudanças de clima, vegetação, ambiente, contato com novas culturas, e traçando novas relações sociais, os imigrantes tiveram que se adaptar a esta nova realidade produzindo novos símbolos e significados, reconsiderando as percepções de mundo que tinham antes e ganhando novas. Desta forma, as mudanças culturais se aceleraram e deram origem a uma cultura distinta, a cultura dos imigrantes italianos e alemães (SALETTTO, 2000).

Um pequeno exemplo desta adaptação é a polenta. Enquanto alimento esta já existia na Itália, contudo era majoritariamente feita de trigo. No Brasil, o trigo não era um alimento tão comum. De difícil adaptação ao solo, até os dias atuais o Brasil é importador do gênero alimentício. Assim, a polenta passou a ser feita com um alimento de origem americana já conhecido na Europa desde a descoberta das novas terras, o milho. Esta e outras adaptações à culinária foram necessárias (HAZAN, 2000)

Assim, para conseguir-se compreender a cultura é necessário observar de forma direta a interação dos indivíduos com o meio, como eles agem, e a partir desta observação

podem ser feitas as análises. Esta conclusão apesar de parecer simples, não é. Visto que em seu princípio a antropologia surgiu como um estudo baseada na percepção de terceiro, ou seja, o antropólogo sem sair de seu escritório, fazia suas análises e pesquisas por base nos relatos dos viajantes.

Considera-se essencial a observação do meio de forma direta, como única forma de tentar nos despir de nossos preconceitos e ideias pré-concebidas. Não temos a intenção da objetividade, pois sabemos que em qualquer pesquisa há sempre relações subjetivas. Contudo, ao termos em mente tais questões vislumbramos a possibilidade do controle.

A cultura compreendida enquanto uma visão de mundo do homem, enquanto lente de percepção do mundo que esta a volta, traz como consequência o etnocentrismo, ou seja, o homem passa a considerar apenas a sua forma de percepção do mundo como possível, correta e natural. Desta forma, todas as outras culturas não possuem lógica para ele. Criando uma dicotomia entre o “nós” e os “outros”. Como nos mostra Laraia:

O etnocentrismo, de fato, é um fenômeno universal. É comum a crença de que a própria sociedade é o centro da humanidade, ou mesmo a sua única expressão. As autodenominações de diferentes grupos refletem este ponto de vista. Os Cheyene, índios das planícies norte-americanas, se autodenominavam "os entes humanos"; os Akuáwa, grupo Tupi do Sul do Pará, consideram-se "os homens"; os esquimós também se denominam "os homens"; da mesma forma que os Navajo se intitulavam "o povo". Os australianos chamavam as roupas de "peles de fantasmas", pois não acreditavam que os ingleses fossem parte da humanidade; e os nossos Xavante acreditam que o seu território tribal está situado bem no centro do mundo. É comum assim a crença no povo eleito, predestinado por seres sobrenaturais para ser superior aos demais. Tais crenças contêm germe do racismo, da intolerância, e, frequentemente, são utilizadas para justificar a violência praticada contra os outros. (LARAIA, 2001. p. 73)

E continua:

A dicotomia "nós e os outros" expressa em níveis diferentes essa tendência. Dentro de uma mesma sociedade, a divisão ocorre sob a forma de parentes e não-parentes. Os primeiros são melhores por definição e recebem um tratamento diferenciado. A projeção desta dicotomia para o plano extragrupal resulta nas manifestações nacionalistas ou formas mais extremadas de xenofobia. (2001. p. 73)

Em relação a esta relação dicotômica, Tomaz Tadeu da Silva coloca que:

A afirmação da identidade e a marcação da diferença implicam, sempre, as operações de incluir e de excluir. Como vimos, dizer "o que somos" significa também dizer "o que não somos". A identidade e a diferença se traduzem, assim, em declarações sobre quem pertence e

sobre quem não pertence, sobre quem está incluído e quem está excluído. Afirmar a identidade significa demarcar fronteiras, significa fazer distinções entre o que fica dentro e o que fica fora. A identidade está sempre ligada a uma forte separação entre "nós" e "eles". (2000, p. 82)

Para o autor acima, a identidade e a diferença são marcadas pela definição. Assim, ao dizer, “eu sou brasileiro”, estou ao mesmo tempo afirmando a minha identidade e negando as outras. É preciso, portanto, definir, ordenar.

Assim compreendidos as definições de cultura e de identidade se cruzam. Ambas necessitam de uma definição e ordenam o mundo. Enquanto a cultura ordena, classifica e interpreta o mundo natural e as relações entre os indivíduos, a Identidade ordena as relações entre os grupos, dizendo quem pertence e que não pertence a determinado grupo.

As ligações entre estes conceitos não param por aqui. Norbert Elias (2000), em seu livro *Os estabelecidos e os Outsiders* faz um estudo de uma comunidade que ele intitula Winston Parva. Esta comunidade está dividida em 3 zonas: uma é constituída basicamente de trabalhadores liberais e de alguns operários e as outras duas de trabalhadores operários, muitos dos quais trabalham nas mesmas fábricas, possuem o mesmo nível de renda, escolaridade e nacionalidade.

Contudo, entre estes trabalhadores operários existe uma divisão. Os habitantes de uma dessas zonas, a mais antiga da cidade, se percebiam como melhores, como superiores e estigmatizavam os outros por serem baderneiros e serem um “outro tipo de gente”. Norbert Elias (2000) busca em suas reflexões tentar explicar como estes dois grupos socialmente idênticos tinham autoimagens diferentes.

O autor coloca que existe um “papel decisivo que a dimensão temporal ou, em outras palavras, o desenvolvimento de um grupo, desempenha como determinante de sua estrutura e suas características”. Ou seja, um grupo, uma identidade se constrói graças a uma história comum, uma ligação entre estes membros, muitas vezes articulados entre si a gerações. Portanto, o que une uma identidade é a cultura. Assim podemos falar de identidade cultural. Ou seja, do compartilhamento entre os membros do grupo de uma história em comum, que os levam a ter uma visão de mundo própria, uma cultura.

É desta forma que deve-se compreender a cultura dos imigrantes italianos de Nova

Venécia. Eles possuem uma história comum. Vieram para o Brasil em busca de uma vida melhor. Chegados aqui, foram agrupados por origem e instalados no interior do Estado. Desta forma, em busca do mesmo sonho passaram pelas mesmas dificuldades (LAZZARO, 1992).

Como nos mostra uma das canções populares dos imigrantes de Veneto escrita em 1875 e que é um dos símbolos da imigração italiana:

Dalla Italia noi siamo partiti  
Siamo partiti col nostro onore  
Trentasei giorni di macchina e vapore,  
e nella Merica noi siamo arriva'.

*Merica, Merica, Merica,  
cossa saràlo 'sta Merica?  
Merica, Merica, Merica,  
un bel mazzolino di fior.*

E alla Merica noi siamo arrivati  
no' abbiám trovato nè paglia e nè fieno  
Abbiám dormito sul nudo terreno,  
come le bestie abbiám riposa'.

Refrão

E la Merica l'è lunga e l'è larga,  
l'è circondata dai monti e dai piani,  
e con la industria dei nostri italiani  
abbiám formato paesi e città.

*Refrão 2x*

(GIUSTI, Angelo. Merica –Merica, 1875)

A música acima trata da saída dos imigrantes da Itália cheios de honra, e enfrentando 36 dias de navio a vapor esperançosos de chegar ao Brasil. Em sua segunda e significativa parte a música mostra as dificuldades enfrentadas pelos imigrantes que não encontraram nem palhas nem feno e tiveram que dormir no chão como os animais. Em sua última parte, a música se enche novamente de esperança, mostrando como na nova terra os

imigrantes progrediram fundando cidades e indústrias, fazendo o país crescer.

Esta canção que se tornou hino oficial da Colonização Italiana no Rio Grande do Sul (LAZZARO, 1992) é bastante conhecida entre os imigrantes e durante as festas de homenagem à imigração é cantada, como na Festa da Polenta. É um exemplo de como a cultura destes imigrantes se formou a partir da história comum de vinda para o Brasil, em busca de melhores condições, mas encontraram outras tantas dificuldades que superaram.

Desta forma, sendo a cultura e a identidade compreendidas como união, uma organização dos indivíduos em grupo em torno de um passado comum, de uma percepção de mundo também partilhada, estes indivíduos desenvolvem entre eles o sentimento de pertença e de identificação com o grupo.

O sentimento de pertença, segundo o *Dicionário de Direitos Humanos* (LEONELLI, 2000) é a crença subjetiva numa origem comum que une distintos indivíduos. Ao pensarem em si mesmos como membros de uma coletividade, que compartilha uma mesma cultura e uma mesma identidade, estes indivíduos se sentem atrelados.

Tal sentimento de pertença, apenas é possível quando o indivíduo compartilha com o grupo uma história, uma cultura (visão de mundo) e assim, se reconhece e se identifica com os símbolos daquele grupo. Gera-se assim, uma identificação com os valores, com a imagem que o grupo expressa, com a identidade grupal.

Assim, os imigrantes italianos se veem identificados em músicas e na Festa da Polenta, pois estas contam a sua história, seu passado comum. Estes são símbolos de sua cultura e de sua identidade. Esses elementos contam sua história. Pertencer ao grupo é identificar-se com ela.

A Festa da Polenta iniciou-se com uma pequena reunião de moradores com o objetivo de juntar dinheiro para a comunidade. Assim, foi organizada pela primeira vez de forma muito simples. Com objetivo de caridade, os integrantes da paróquia doaram a comida e trabalharam como voluntários, e tais características permeiam a festa até hoje (AFEPOL, 2008).

É claro que com o crescimento da festa, já que ela entrou para o calendário da cidade e

se tornou popular atraindo não apenas imigrantes italianos, o número de voluntários aumentou. O espaço físico onde a festa passou a ser organizada também se modificou. Enfim, a tradição passou a atrair indivíduos que não apenas se identificam com o apelo da imigração mas também com o da caridade, além do turismo e lazer (AFEPOL, 2008).

Outra questão a ser analisada neste sentimento de pertença ao grupo é justamente a participação na festa como voluntário. Ser voluntário de um evento que tem por objetivo angariar fundos para a comunidade faz parte do sentimento de pertença. Pois pertencer à comunidade significa participar de seus momentos de festejo, e também auxiliar nas tarefas (AFEPOL, 2008), doando algo ou a força de trabalho para a festa.

Ao ter a intenção de fazer parte do festejo, de auxiliá-lo, o indivíduo mostra que compactua, que concorda com os símbolos e com a história que está sendo ali contada, por meio da própria festa, das músicas, brincadeira, danças, músicas e outros ingredientes que a compõem. Assim, quem participa se sente pertencente àquela cultura, se sente resgatando a história comum que possuem.

Portanto, as buscas pela identidade do grupo, pela história em comum, se fazem presente de várias formas, sendo a própria Festa uma delas, as músicas, as danças, a comida e vários outros elementos ali presente. Estes elementos constituem e são construtores da identidade cultural dos imigrantes de italianos em Nova Venécia.

Entre os elementos de identidade cultural, destaca-se a gastronomia, a qual é descrita por muitos como uma arte. A arte de preparar pratos e bebidas de forma a equilibrar sabor, textura e aroma. Mais do que com a culinária, a gastronomia se preocupa com os alimentos, a forma de prepará-los, o material e a forma de apresentação (BRAUNE; FRANCO, 2007).

Contudo, não se pode esquecer que a forma de preparar um alimento faz parte da interação do homem com o meio e, portanto, é definida culturalmente culturalmente. Assim como o que se come e como se come. A Gastronomia enquanto estudo, deve, portanto, se “preocupar com as relações culturais, compreendendo a história do alimento e seus simbolismos” (BRAUNE; FRANCO, 2007, p. 12).

Nesse sentido, é importante destacar que a forma como um alimento é preparado e servido muda totalmente a forma como ele é ingerido. Por exemplo, comemos alimentos

sólidos com garfo e faca, já os mais líquidos, como sopa e caldo, com colheres. O arroz valorizado em nossa cultura é o “soltinho”, já para os japoneses, comer dele com hashi não é nada fácil, por tal motivo, a textura do arroz é diferente. Comer com as mãos exige uma comida sólida, mas que seja possível fazer punhados (bolinhos) com a mão.

Por este motivo, esta visão da gastronomia enquanto arte é discutível. A Gastronomia também pode ser compreendida “como as relações que um grupo, que uma cultura, estabelece com os alimentos” (BRAUNE; FRANCO, 2007, p. 14). É por esta forma, que pode-se falar em uma gastronomia brasileira, francesa, italiana, dos imigrantes e outras.

Desta forma, falar de gastronomia não é apenas falar de culinária. Dela fazem parte tanto o preparo, os utensílios utilizados e a forma de servir, mas, principalmente, a relação entre estes e a cultura. Pois cada prato, cada forma de preparo possui uma história, uma forma de ser utilizado e compreendido. E neste ponto a cultura como teoria interessa ao pesquisador.

A cultura, enquanto classificadora, ordenadora do mundo que nos cerca, define o que pode e o que não pode ser alimento constrói o tabu baseado em sua lógica interna (BRAUNE; FRANCO, 2007, p. 17). A Gastronomia de um povo, de um grupo, define o que pode ou não ser ingerido, e a forma como o alimento deve ser preparado. Desta forma, um dos instrumentos articuladores de uma identidade cultural é a gastronomia.

O historiador Carlos Roberto Santos nos fala da construção de um gosto alimentar:

“[...] formação do gosto alimentar não se dá, exclusivamente, pelo seu aspecto nutricional, biológico. O alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social. Os alimentos não são somente alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro. A historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais como espelho de uma época e que marcaram uma época. Neste sentido, o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come”. (SANTOS. 2005, p.13)

Segundo o mesmo historiador, essa memória gustativa é um dos elementos constituintes de uma identidade.

Os hábitos e práticas alimentares de grupos sociais, práticas estas distantes ou recentes que podem vir a constituir-se em tradições culinárias, fazem, muitas vezes, com que o indivíduo se considere inserido num contexto sociocultural que lhe outorga uma identidade, reafirmada pela memória gustativa. (SANTOS, 2005. p. 15)

Assim, de acordo com Santos, o gosto por determinados tipos de alimentos é construído historicamente pelas culturas. Cada cultura, cada época constrói um paladar gustativo que influencia a todos, desta forma, ao ser criado por uma determinada cultura, de uma determinada época, somos acostumados a comer certos tipos de alimento, a gostar ou rejeitar certas coisas, a ter certos hábitos alimentares e à mesa (SANTOS. 2005).

Apreendemos a cultura desde o momento em que começamos a interagir com o mundo, ainda bebês. Da mesma forma, somos ensinados também a gostar ou não de determinados alimentos. Constituímos desde tenra idade nossa memória gustativa baseada no que nos dão para comer, ou no que nos proibem (SANTOS. 2005). E assim, somos ensinados a gostar ou não de determinados tipos de alimentos, somos acostumados com alguns sabores.

Para exemplificar o que estamos dizendo, os brasileiros não possuem o hábito de comer animais tais como rãs ou coelhos. Mas existem alguns poucos que se aventuram nestas carnes, e ao perguntados por outros que gosto elas têm, é comum que respondam que se assimila ao gosto do frango. Isso ocorre, pois, nossa memória gustativa<sup>1</sup> esta acostumada com a carne de frango e bovina, e ao ingerirmos algo diferente desta tentamos estabelecer referência com o que já conhecemos, com a memória gustativa adquirida desde a infância.

É também devido a esta memória gustativa, que povos saídos de seu ambiente cultural tentam buscar alternativas alimentares semelhantes às que tinham antes (SANTOS. 2005). Como os imigrantes italianos que procuraram imitar no Brasil sua cultura, mas principalmente, sua culinária. Contudo, limitados pelas condições geográficas e técnicas tiveram que adaptar-se, modificando seus hábitos.

Portanto, a gastronomia é um dos elementos constituintes da identidade cultural

---

<sup>1</sup> Por memória gustativa entende-se: “A memória gustativa está associada ao cotidiano dos indivíduos. Alimentar-se no contexto de estudo da memória gustativa, é entendido como uma ação que engloba diversos aspectos sociais, tais como nutrição, economia, tradição, inovação, entre outros. O universo alimentar é entendido como uma categoria histórica que da mesma forma que outros microcosmos das práticas sociais, não é somente das inovações, das aquisições, das criações, é também dos desaparecimentos, das perdas, das destruições” (CORÇÃO, Mariana, 2007, p.35).

(BRAUNE; FRANCO, 2007). Fator que fica claro ao percebermos a exaltação dos pratos típicos em varias culturas. No caso dos imigrantes a polenta é a grande vedete, ganhando a atenção até no campo musical.

Quando si pianta la bela polenta,  
la bela polenta si pianta così,  
si pianta così, si pianta così.  
Bela polenta così.  
Cia cia pum, cia cia pum.  
Cia cia pum, cia cia pum.

Quando la cresce la bela polenta,  
la bela polenta la cresce così,  
si pianta così, la cresce così.  
Bela polenta così.  
Cia cia pum, cia cia pum,  
Cia cia pum, cia cia pum.

Quando fiorisce la bela polenta,  
la bela polenta fiiva enorisce così,  
si pianta così, la cresce così,  
fiorisce così.  
Bela polenta così.  
Cia cia pum, cia cia pum,  
Cia cia pum, cia cia pum.

Quando si smissia la bela polenta,  
la bela polenta si smissia così,  
si pianta così, la cresce così,  
fiorisce così, si smissia così.  
Bela polenta così.  
Cia cia pum, cia cia pum,  
Cia cia pum, cia cia pum.

Quando si taia la bela polenta,  
la bela polenta si taia così,  
si pianta così, la cresce così,  
fiorisce così, si smissia così,  
si taia così.  
Bela polenta così.

Cia cia pum, cia cia pum,  
Cia cia pum, cia cia pum.

Quando si mangia la bela polenta,  
la bela polenta si mangia così,  
si pianta così, la cresce così,  
fiorisce così, si smissia così,  
si taia così, si mangia così.  
Bela polenta così.  
Cia cia pum, cia cia pum,  
Cia cia pum, cia cia pum.

Quando si gusta la bela polenta,  
la bela polenta si gusta così,  
si pianta così, la cresce così,  
fiorisce così, si smissia così,  
si taia così, si mangia così,  
si gusta così.  
Bela polenta così.  
Cia cia pum, cia cia pum,  
Cia cia pum, cia cia pum.

Quando fenisce la bela polenta,  
la bela polenta fenisce così,  
si pianta così, la cresce così,  
fiorisce così, si smiscia così,  
si taia così, si mangia così,  
si gusta così, fenisce così.  
Bela polenta così.  
Cia cia pum, cia cia pum,  
Cia cia pum, cia cia pum.

(ANÔNIMO. **La bela polenta**, 1919 )

A polenta faz parte da memória gustativa destes imigrantes. E, além disto, ela faz parte de seu passado comum enquanto imigrantes saídos da Itália em busca de fazer a vida no Novo Mundo. A polenta, assim como as canções, exaltadas em vários momentos, principalmente nos festejos, é um símbolo de uma cultura que se formou a partir da saída da Itália e chegada no Brasil.

Portanto, a gastronomia deve ser percebida em todos os seus âmbitos, preparação, utensílios, apresentação e outros, como um dos elementos aglutinadores de uma identidade que formam uma cultura. E em momentos como uma festa que evidencia esta cultura, a gastronomia torna-se um dos elementos principais. Assim ocorre na Festa da Polenta em Venda Nova, onde não apenas a polenta, mas outros pratos, em geral, de origem ítalo-brasileiros, são servidos.

Diferentes grupos sociais possuem culturas distintas, e assim, articulam de forma diferente da sua seus hábitos alimentares e a forma como preparam os alimentos. Estando imerso em uma cultura desde que nascemos, somos adaptados a consumir certos tipos de alimentos, a gostar de determinadas coisas e a rejeitar outras. Assim, nossa cultura também influencia no que comemos. E ao dizer isto, devemos compreender que a “lente” cultural também funciona para a comida. Assim, desde criança somos levados a achar normal a ingestão de certos tipos de alimentos. E ao nos depararmos com alimentos que não estão neste padrão ou os repudiamos ou tentamos de alguma forma encaixá-lo no padrão (CARNEIRO, 2005).

Além do que comemos, como, quando e onde comemos também são questões definidas por nossa cultura. As regras de comportamento durante as refeições são bastante importantes, pois se trata de uma socialização.

Comer não é um ato solitário ou autônomo do ser humano, ao contrário, é a origem da socialização, pois, nas formas coletivas de se obter a comida, a espécie humana desenvolveu utensílios culturais diversos, talvez até mesmo a própria linguagem. O uso do fogo há pelo menos meio milhão de anos trouxe um novo elemento constituidor da produção social do alimento. A comensalidade é a prática de comer junto, partilhando (mesmo que desigualmente) a comida, sua origem é tão antiga quanto a espécie humana, pois até mesmo espécies animais a praticam. A diferença entre a comensalidade humana e a dos animais é que atribuímos sentidos aos atos da partilha e eles se alteram com o tempo. A comensalidade ajuda a organizar as regras da identidade e da hierarquia social – há sociedades, por exemplo, em que as mulheres ou as crianças são excluídas da mesa comum –, assim como ela serve para tecer redes de relações serve também para impor limites e fronteiras, sociais, políticas, religiosas etc. Ao longo das épocas e regiões, as diferentes culturas humanas sempre encararam a alimentação como um ato revestido de conteúdos simbólicos, cujo sentido buscamos atualmente identificar e classificar como “políticos” ou “religiosos”. O significado desses conteúdos não é interpretado pelas culturas que o praticam, mas sim cumprido como um preceito inquestionável, para o qual não são necessárias explicações. (CARNEIRO, 2005. p.72)

Portanto a comensalidade, ou seja como, quando, de que forma comemos é bastante

importante para o convívio social (CARNEIRO, 2005). Quando descumprimos uma ou algumas destas regras corremos o risco de ofender as pessoas que estão partilhando do momento conosco, gerando uma falta de comunicação, um conflito.

A comensalidade reflete a cultura, a visão de mundo que temos. Ela nos mostra o que comer, por que comer, como comer, com quem comer. É por refletir a cultura, que ela é importante para o convívio social. Ser excluído da comensalidade é ser excluído da sociedade, é não fazer parte daquela cultura, não compartilhar os mesmos valores que os outros indivíduos que compartilham do momento (CARNEIRO, 2005).

Portanto, para a relação e interação de um indivíduo com um grupo é de suma importância que ele conheça e compartilhe das regras de convívio, caso contrário corre o risco de ser marginalizado, excluído do convívio com o grupo.

Além disto, os festejos em diversas culturas têm por início, fim, ou objetivo o comer. As festas mais variadas, das mais diversas sociedades são reuniões em torno da comida, mesmo que ela não seja o motivo principal. Casamento, reuniões de família, comemorações do trabalho, festas de aniversário, festas tradicionais e outras.

A Festa da Polenta não é diferente. Além de uma exaltação ao passado e à história em comum, a tradição é um momento de socialização em torno da comida. Uma comensalidade regida por regras. Dentre elas o tombo da polenta é um dos momentos de destaque da festa.

Como vimos anteriormente, a cultura é dinâmica. Faz parte do dinamismo cultura a modernização o avanço tecnológico e científico. Tal avanço é comum na humanidade desde seus primórdios, quando o homem ainda praticava a caça e a coleta e aprendeu a lapidar a pedra para facilitar o corte da carne. Essa e outras tecnologias serviram de base para a adaptação do homem ao meio.

Estes avanços tecnológicos ganham volume e velocidade no século XVIII, quando da Revolução Industrial. A partir deste momento podemos falar de modernização. Com a mecanização das indústrias e que depois atinge outros setores, como a agricultura (JARDIM, 2005). Estas mudanças no campo tecnológico representam transformações no campo social e cultural. Pois as relações entre os indivíduos, a percepção do mundo e as relações entre as culturas são modificadas (LARAIA, 2001).

Assim releva Jardim:

“O ideário da modernidade representou a interligação de dois mundos: o da racionalização técnica e o do individualismo moral. Instaura-se, assim, o projeto da igualdade entre os indivíduos; o que permite que se trate o indivíduo como um ser em construção, como sujeito portador de esperança de um futuro melhor, a partir da concepção maquínica do progresso, nos séculos XVII e XIX. A ideia de progresso coloca o indivíduo como projeto do amanhã, do futuro, do paraíso terrestre cujas ações ganham previsibilidade, por fazerem parte de um sistema de valores, de necessidades previamente determinadas, a partir do ideário da racionalização técnica do mundo e do individualismo moral. Esta nova racionalidade projeta e antecipa o futuro dos indivíduos” (JARDIM, 2005, p. 4).

E prossegue afirmando que:

“[...] os princípios da modernização ocidental também estão assentados no domínio da técnica e de saberes, via especialização, que contribuíram para a potencialização do trabalho e permitiram, no geral, a melhoria nas condições de vida da população, especialmente nos países capitalistas centrais. Entretanto, a universalização da modernização ocidental torna-se cada vez mais seletiva, tanto em termos de acesso como de domínio do saber, principalmente, a partir da Revolução Industrial, onde o conhecimento técnico exigiu, cada vez mais, a formação e o domínio de especialistas e separação entre aqueles que planejam e os que executam. Este domínio técnico tornou-se, também, diferenciado entre países centrais e os de capitalismo tardio e entre diferentes áreas de conhecimento” (JARDIM, 2005, p. 5).

Os avanços no campo da comunicação também constituem peça importante da modernização. O surgimento de novas tecnologias, capazes de “diminuir as distâncias”, foram fundamentais para a reorganização e rearticulação das relações entre as culturas, entre as identidades. O fenômeno de globalização vem acelerando as relações entre pessoas, governos e povos, ou seja, vem diminuindo as distâncias (JARDIM, 2005).

Com a modernização a cultura sofre transformações inevitáveis. Forçada a adaptar-se à nova realidade e a novos padrões, a cultura se transforma a cada avanço científico e tecnológico. Tais transformações na forma de compreensão do mundo trazem modificações na forma com que os indivíduos se relacionam (ANICO, 2005).

Com as novas tecnologias, novos conhecimentos são adquiridos pela sociedade. Assim, uma nova função ou novas funções sociais são criadas ou estabelecidas, ou mesmo

antigas são rearticuladas. Essa transformação gera uma nova percepção de mundo e uma nova relação de poder por parte destes indivíduos (ELIAS, Norbert; SCOTSON, John. 2000, p. 105).

Essas transformações tecnológicas são capazes de reordenar e modificar as relações sociais, pois alteram as funções sociais e por vezes, até mesmo as relações de poder. Assim, os indivíduos são claramente atingidos por estas transformações (ELIAS, Norbert; SCOTSON, John. 2000, p. 107).

As relações entre o indivíduo e seu grupo podem ser alteradas, modificando ou não o sentimento de pertença. Pois, ao modificar as estruturas culturais, estas mudanças podem atingir as identidades dos grupos, pondo-as em xeque ou evidenciando-as.

Assim, modificam a estrutura social. Essas transformações podem ser lentas ou bruscas, dependendo da tecnologia e da modificação que ela traz, mas principalmente se atinge um item cultural fortemente arraigado ou um pouco consolidado. Segundo Anico

“A valorização e representação cultural do popular e do mundano conduziram à proliferação de locais onde se representam as vivências das pessoas comuns, como é o caso dos museus industriais e rurais, no que pode ser considerado como uma transição de uma representação aurática para uma representação nostálgica, reflexo do antielitismo advogado pelas teorias pós-modernas. O critério de autenticidade foi assim, e de forma progressiva, substituído pelo de representatividade, na medida em que as políticas patrimoniais e museológicas se orientaram no sentido da incorporação de elementos culturalmente representativos, ou seja, susceptíveis de representar os modos de ver e compreender o mundo próprios dos grupos sociais. As transformações registadas ao nível dos critérios de recolha e classificação dos objectos conduziram, assim, ao desenvolvimento de exposições baseadas em ideias, histórias e narrativas, em detrimento da anterior ênfase conferida aos objectos e, como tal, as exposições deixam de estar tão intimamente relacionadas com as colecções dos museus, propiciando novas oportunidades para a produção de vários tipos de representações” (ANICO, 2005, p. 15).

Desta forma, modificando a percepção do mundo, a modernização pode trazer consequências para os grupamentos sociais, para as identidades. Essas modificações podem gerar conflitos de interesse entre grupos, bem como a ascensão ou declínio de grupos.

## CAPÍTULO II. RICERCANDO LA VITA: ANÁLISE DA IMIGRAÇÃO EUROPEIA PARA O BRASIL NO SÉCULO XIX

*"Itália bela, mostra-te gentil  
e os filhos teus não a abandonarão  
senão eles vão todos para o Brasil  
e não se lembram mais de voltar  
ainda aqui haveria trabalho  
sem ter que emigrar para a América  
o século presente está nos deixando  
e o novecentos se aproxima  
eles têm a fome pintada na cara  
e para saciá-los não existe a medicina  
a cada momento escutam dizer:  
e vou para lá onde tem a colheita do café".*

*(Canção dos imigrantes toscanos – Século XIX)*

### 2.1. A conjuntura europeia nos tempos da imigração: o caso da Itália

O século XIX inaugurou um período de profundas transformações políticas, econômicas e sociais no mundo ocidental, além de um intenso processo migratório. Os conflitos europeus e a crescente rebeldia das colônias italianas anunciavam um novo pacto colonial, o fim dos grandes impérios e a instituição de uma nova ordem, regida pela industrialização e pelo capitalismo.

A partir da segunda metade do Oitocentos, o aumento demográfico italiano já concedia pistas de que algo perverso estava para acontecer. Em virtude do aumento da produtividade, decorrente da crescente mecanização da agricultura, já não se fazia mais necessário um grande contingente de mão-de-obra. A falta de apoio governamental também contribuía para que a ameaça da fome assombrasse as populações sem terra, aquelas que possuíam terras limitadas e os desempregados.

Assim, o aumento demográfico, as mudanças na industrialização e os problemas decorrentes das unificações italiana e alemã compuseram o cenário Europeu da época. Tais fatores impulsionaram o desejo dos europeus em construir suas vidas nas terras de além-mar, isto é, na América. O aumento da produtividade e o crescimento na mecanização agrícola levaram à menor necessidade de mão de obra exatamente quando aparecia maior força de trabalho disponível. Neste contexto a fome passou a assombrar os europeus cujas terras eram limitadas ou mesmo quem não as possuía. Esses

indivíduos se viram abandonados, pois não contaram com apoio dos dirigentes governamentais.

Além disso, a Europa presenciou, nesse momento, uma intensa influência do liberalismo<sup>2</sup> proporcionado pela ascensão da burguesia, bem como dos ideais democráticos propagados pela Revolução Francesa. No decorrer do Oitocentos, o território europeu vivenciou diversas revoluções e manifestações populares fomentadas também pelas novas ideologias anarquistas<sup>3</sup> e socialistas<sup>4</sup>.

Enquanto isso, na América a oferta da terra era farta e estava disponível à ocupação. Porém, faltava mão de obra para ocupar as áreas. A possibilidade de obter um pedaço de terra atraiu os olhares europeus. Comparado aos padrões da Europa, a terra na América não possuíam valor elevado. Sendo assim, na visão dos imigrantes, era possível adquirirem suas fazendas num curto período de tempo. Deste modo, passaria de trabalhadores sem terra a pequenos proprietários.

O século XIX se destaca no tocante à Itália. Foi nesta época que a configuração territorial e política daquele lugar sofreu alterações a partir das medidas firmadas pelo Congresso de Viena, em 1814.

Embora a Península Itálica estivesse repartida em diversos estados independentes, as semelhanças culturais, linguísticas e históricas podiam ser percebidas. Tais semelhanças foram determinantes na formação de uma unidade que formaria mais tarde um novo Estado Nação na Europa.

---

<sup>2</sup> Ideologia originada da filosofia Iluminista do século XVIII. Basicamente, o liberalismo fundamenta-se na defesa da liberdade individual em todos os níveis, tais como: social, político, econômico e religioso. Instaurados por John Locke e Adam Smith, os ideais liberais são contrários a interferência do Estado sobre os indivíduos e sobre a economia. O século XIX, nascido sob o debate entre o Antigo Regime e as Luzes, deu origem, ou mesmo reforçou ideias já elaboradas, ao fenômeno intelectual chamado de liberalismo. O Brasil do Oitocentos viveu certa tensão intelectual e política fundada na radical ambiguidade entre liberalismo e escravidão. Não significam realidades opostas, posto que desde os Estados Unidos até o Brasil, o liberalismo conviveu com a escravidão. Ver: NEVES, Lúcia Maria Bastos P. Liberalismo político no Brasil: idéias, representações e práticas (1820-1823). In: GUIMARÃES, Lucia Maria Paschoal; PRADO, Maria Emilia. **O liberalismo no Brasil imperial: origens, conceitos e prática.** Rio de Janeiro: Revan; UERJ, 2001, p. 73-101.

<sup>3</sup> O anarquismo caracterizou-se como um movimento político e ideológico que concebe a ideia de que a sociedade pode organizar-se baseada apenas em concordâncias ou consensos e na colaboração dos indivíduos, os quais são considerados completamente livres e autônomos. Além disso, na visão anarquista não haveria necessidade de um governo, uma vez que, os próprios indivíduos se auto-governariam. Ver: FURET, François. **O passado de uma ilusão.** São Paulo: Siciliano, 1995.

<sup>4</sup> O socialismo foi pensado por Karl Marx e Frederic Engels no século XIX. Essa teoria tem a intenção de transferir o poder político e econômico para a classe trabalhadora, buscando assim, a igualdade social. Nesse sentido, as riquezas e propriedades deveriam ser distribuídas igualmente com o intuito de se obter uma sociedade mais justa. Ver: FURET, François. **O passado de uma ilusão.** São Paulo: Siciliano, 1995.

Havia o desejo, por toda Península Itálica, oriundo de movimentos nacionalistas com características liberais pela sua unificação. O movimento que obteve maior êxito junto à população foi o movimento “Jovem Itália”, liderado por Mazzini. Esse movimento constituía-se numa organização paramilitar que desejava retirar os territórios italianos das mãos dos austríacos e, conseqüentemente, unificar o país a partir de ideias como: o progresso, os direitos humanos, a igualdade e a fraternidade. Tal façanha seria alcançada a partir da educação da população e da instituição de uma república democrática (LAZZARO , Agostino.; COUTINHO, Gleci Avancini.; FRANSCHESCHETTO, Cilmar, 1992).

Nesse período a Itália estava ocupada pelo império austríaco, que além de realizar incontáveis intromissões econômicas, políticas e culturais, ainda assolava a população com barreiras alfandegárias buscando controlar o tráfico de pessoas e mercadorias entre as províncias.

As províncias da Lombardia, Vêneto, Piemonte e outras regiões setentrionais eram importunadas pela tirania austríaca incorporada em órgãos como a polícia, a magistratura, o fisco e órgãos de censura à produção cultural. Por outro lado, a Úmbria e a cidade de Roma encontravam-se sob o domínio do Vaticano, enquanto a Sicília era controlada pela dinastia Bourbon. De acordo com Gambini “[...] a Itália não era um país, não era uma nação, mas um mosaico cheio de cercas, composto por oitenta portentosas cidades-Estado autônomas [...]” (GAMBINI, Roberto. 1988, p.56).

Especificamente na região norte, no ano de 1831, Carlos Alberto do Sardenha havia assumido o trono da Sardenha e se tornado o governante de Piemonte. Sua forma de governar constituía-se no parlamentarismo, uma maneira diferente dos demais. Anos mais tarde, o rei Carlos Alberto tornar-se-ia o líder do movimento nacionalista ao norte. Nesse momento, Carlos Alberto aliou-se à França de Napoleão III e aproveitando-se de algumas revoltas internas declarou enfim, guerra ao Império Austríaco (LAZZARO, Agostino.; COUTINHO, Gleci Avancini.; FRANSCHESCHETTO, Cilmar, 1992).

Na porção Sul do território, outros líderes revolucionários iniciam suas ações durante este período, como é o caso de Giuseppe Garibaldi. Este guerrilheiro italiano se tornou ícone da unificação italiana e mais tarde participaria também da Revolução Farroupilha no Brasil, uma vez que seus ideais o levavam a lutar contra a tirania (LAZZARO , Agostino.; COUTINHO, Gleci Avancini.; FRANSCHESCHETTO, Cilmar, 1992).

Nesse momento, formava-se o exército de “camisas vermelhas”, liderado por Garibaldi. Tratava-se de um grupo formado por voluntários de diversas camadas sociais e que ajudou Mazzini, juntamente com alguns grupos atrelados à burguesia, a proclamar a República Romana na região das duas Sicílias. Desta maneira, o regime absolutista dos Bourbons foi deposto e alguns territórios pertencentes à Igreja Católica também foram libertos.

Todavia, esse levante teve êxito por pouco tempo, pois o governo dos Habsburgos, uma importante família da época, conseguiu encerrar as revoltas internas na Áustria, possibilitando assim, sua reestruturação.

Concomitantemente, a França retirava seu apoio do reino do Piemonte-Sardenha, em função do grande fortalecimento da Prússia. Sendo assim, Napoleão manteve somente um irrisório contingente militar visando à proteção do que restara dos Estados Papais.

Estava estabelecido, portanto, o cenário para novas transformações nos territórios italianos: ancorado no apoio de Napoleão da França, o papa derruba a República romana de Mazzini e reconquista seus antigos domínios nas regiões centrais italianas. De igual modo, na região sul, a família Bourbons retoma o trono das Duas Sicílias, depois de reprimir a revolta popular. E por fim, o governo de Habsburgos, agora reestruturado e organizado, envia seu exército para o norte da Itália e após esse ataque conseguem dominar novamente parte da Lombardia e Veneza. Embora esses movimentos de 1848 fossem gradualmente sobrepujados, eles “serviram de substrato para reforçar ao longo dos anos, os sonhos de um país livre” (SARTI, 1973, p. 57).

A Itália encontrava-se subdividida em quatro reinos, dos quais o mais desenvolvido era o do Piemonte-Sardenha por conta de seu parque industrial que, apesar de apresentar alguns problemas, era o que mais se assemelhava aos demais sistemas industriais europeus. Sendo assim, para a emergente burguesia industrial, a unificação representava a garantia de continuar se desenvolvendo economicamente e esse sentimento forte de nacionalismo atrelava-se às reais necessidades de ampliação do capitalismo (SARTI, 1973).

Em 1855, o Primeiro Ministro Piemontês, Cavour, se dispõe a lutar ao lado da França e Inglaterra na guerra da Criméia, um conflito ocorrido entre 1853 e 1856 na península da Criméia contra a Rússia, que tinha perigosas pretensões expansionistas. Essa parceria resultou novamente numa formação de aliança entre o reino de Piemonte com Napoleão

III (GOOCH, 1991). Por meio desse novo acordo, ficou estabelecido o apoio das tropas francesas na libertação dos estados do norte da Itália da dominação austríaca. A França, por sua vez, receberia como compensação, facilidades comerciais e financeiras além de obter domínio sobre a região de Nice e Savóia. Desta forma, em 1859, “os piemonteses com o auxílio dos franceses, iniciaram os conflitos contra os austríacos para a retomada da porção setentrional da Itália” (ALVIM, 2000, p. 123). A Lombardia, Toscana, Parma e Módena e alguns estados pontifícios foram anexados ao reino de Piemonte. No entanto, eles não conseguiram retomar dos austríacos a cidade de Veneza, uma das mais ricas da época (GOOCH, 1991).

Em outras partes do território esse processo de unificação também caminhava a passos largos. Os “camisas vermelhas” sob o comando de Garibaldi se organizaram novamente e libertaram o reino das Duas Sicílias, após esta conquista, marcharam rumo a Nápoles a fim de acabar definitivamente com o absolutismo Bourbon da Itália. E após três meses de ferrenhas lutas, Garibaldi com seu exército e com apoio da população local, atinge seu objetivo (ALVIM, 2000). Nesse momento, a única região que ainda não estava unificada era a parte central da Itália com alguns estados sob o domínio do papa, e a cidade de Veneza, que ainda permanecia controlada pelos Habsburgos da Áustria.

A estratégia utilizada seria a mesma utilizada com a França: eles apoiaram a Prússia na guerra das Sete Semanas, também chamada de Guerra Civil Alemã, em 1866 na qual o Império Austríaco e a Prússia se confrontaram por conta do território onde se situa atualmente a Alemanha. “Os austríacos foram derrotados pelos prussianos que imediatamente pressionaram o governo dos Habsburgos a entregar a cidade de Veneza aos italianos” (PRADO JUNIOR, Caio. 1984, p. 218)

O processo unificatório entrava em vias de finalização, uma vez que faltava somente a anexação das regiões centrais do território. No entanto, esses Estados eram controlados pelo Papa, pois pertenciam à Igreja Católica e esta se mostrava contrária à plena unidade da Itália. Essa resistência aconteceu, principalmente, porque “neste momento Napoleão III e as tropas francesas protegiam os territórios da Igreja” (ALVIM, 2000, p.128). Contudo, os nacionalistas italianos não concebiam a ideia de uma Itália sem sua capital, Roma.

Em 1870, com o envolvimento da França numa guerra contra a Prússia, as tropas que protegiam os Estados Pontifícios não podiam mais ser mantidas. Os italianos aproveitaram esse momento de fraqueza e invadiram Roma, transformando-a na Capital

da Itália. Todavia, a Igreja Católica não ficou satisfeita com tal desfecho e as tensões com o estado italiano aumentaram consideravelmente. Esse impasse só foi solucionado no século seguinte, em 1929 quando o ditador fascista Benito Mussolini juntamente com o cardeal Pietro Gasparri assinou o Tratado de Latrão, no qual se formalizava a existência do Estado do Vaticano, um Estado controlado pelo Papa, neutro e soberano. Somente neste período a Igreja Católica reconheceu Roma como a capital da Itália (LAZZARO, Agostino; COUTINHO, Gleci Avancini; FRANSCHESCHETTO, Cilmar, 1992).

A conquista de Roma foi decisiva para a unificação da Itália. Não obstante, de acordo com Luís De Boni, para a economia, essa conquista significou

“[...] a vitória do capitalismo sobre as antigas instituições. Os pequenos reinos, principados e cidade deram lugar a um único país, a fim de que a produção capitalista, derrubando fronteiras e alfândegas, encontrasse um mercado consumidor” (DE BONI, 1990, 77).

Além disso, ser controlado por um império invasor era vergonhoso para os descendentes da glória remota do Império Romano e do Renascimento. Conquistar a cidade de Roma era a coroa do *Risorgimento*<sup>5</sup>.

O crescente sentimento de amor à pátria também obteve um papel extremamente importante para a consolidação do processo de unificação. Segundo Gambini:

[...] o amadurecimento do sentimento nacional corresponde a uma reestruturação psicológica que perpassa a sociedade de ponta a ponta. A bem da verdade, a vontade de irmanar-se a conterrâneos, o desejo fraternalmente compartilhado de pertencer a algo grande e nobilitado, o orgulho italiano, enfim, cresce como curva ascendente até 1870, momento da unificação garibaldina; a partir daí, porém, quando explode e rapidamente esvanece o fogo de artifício de felicidade delirante diante de uma pátria liberada e reencontrada, imediatamente a curva entra em sua rota descendente (GAMBINI, Roberto. 1988, p.85)

A partir da consolidação dos acordos, a região da atual Itália dividiu-se em oito estados independentes, estando alguns a cargo do controle da Áustria. Nesta época de condicionamento da soberana monárquica afloraram movimentos nacionalistas por

---

<sup>5</sup> Risorgimento significa ressurreição em italiano. Foi o movimento que buscou unificar a Itália entre os anos de 1815 e 1870 (LAZZARO, Agostino.; COUTINHO, Gleci Avancini.; FRANSCHESCHETTO, Cilmar, 1992).

toda a Itália, com motivações variadas. Eram movimentos envolvendo desde trabalhadores urbanos e rurais até a burguesia nacional (HAZAN, 2000).

Mesmo com as revoltas em território italiano, a presença austríaca e o poder monárquico resistiram à crescente tendência republicana. O interesse da burguesia industrial do norte da Itália, cujo patrocínio era remetido pelo governo piemontês, propiciou as bases para o processo de unificação. A guerra contra a Áustria iniciou-se então. A partir do apoio militar e político dos Estados vizinhos e do rei francês Napoleão cessou o apoio ao movimento de unificação. De todo modo,

“[...] os monarquistas do norte controlaram a unificação e coroaram o rei Vítor Emanuel II. No ano de 1861, o Reino da Itália era composto por grande parte do seu atual território. Entre 1866 e 1870, após uma série de conflitos, as cidades de Veneza e Roma foram finalmente anexadas ao novo governo. A unificação da Itália teve seu fim no ano de 1929, quando o Tratado de Latrão formalizou a nação italiana” (GAMBINI, Roberto. 1988, p. 88)

Durante o século XIX, a Itália viveu sobre conturbadas guerras e revoluções libertárias ou nacionalistas. Por todo o território era possível identificar movimentos de caráter nacionalista liberal. Independente de qual fosse o movimento, algo entre eles era comum: o desejo de unificação. Havia um sonho: uma Itália unida e livre (SARTI, 1973). Esse processo unificador deixaria marcas profundas em sua história. Sendo assim, a desorganização da estrutura agrária tradicional e a instituição de novas relações de produção e de mercado abriam espaço para um novo tempo, caracterizado pela ascensão da burguesia e pela instituição do Estado Nacional (SARTI, 1973).

Após anos de conflitos e embates, em 20 de setembro de 1870, instituía-se a unificação do Reino. O “novo Estado” procurava manter-se fortemente centralizado, e contraditoriamente, afastado das ideias democráticas defendidas no início dos movimentos nacionalistas. No entanto, o cenário social e econômico italiano não era nada satisfatório. Os reflexos das constantes desordens podiam ser vistos em todo o território: a desorganização da produção gerou um inchaço populacional nas cidades provocando fome, desemprego e desabrigo. Os campos rurais estavam arruinados e a economia arrasada (GOOCH, John. 1991)

O processo de reconstrução seria longo e aconteceria de maneira gradual. Nesse momento nota-se a emergência significativa de “propaganda de incentivo à imigração,

promovida primeiro pelos Estados Unidos da América e depois pelo Brasil, a qual repercutiu rapidamente junto aos trabalhadores” (ALVIM, 2000, p. 137).

Com o fim da Unificação, a economia italiana estava abalada e, como mencionado, presenciava o problema das altas taxas demográficas e de desemprego. Os Estados Unidos, que até então eram os maiores receptores de imigrantes<sup>6</sup>, começaram a limitar a entrada destes. Estes fatores formaram a conjuntura propícia para que, a partir da década de 1870, nos portos brasileiros atracassem várias embarcações repletas de europeus, especialmente italianos (SALETTTO, 1996). Até a década de 1880 a imigração de europeus para a América constitui-se de camponeses e trabalhadores rurais, em especial de regiões como a Irlanda, Ilhas Britânicas e Europa Setentrional, trata-se da chamada Velha Imigração (SALETTTO, 1996).

Ademais, em fins do século XIX as teorias do darwinismo social circularam de forma positiva nos espaços científicos. Essas ideias foram divulgadas e muito bem aceitas pela comunidade acadêmica da época, fazendo com que o imaginário social e político brasileiro passasse a acreditar que seu povo, constituído pela miscigenação de negros, índios e mestiços, não levariam o país ao desenvolvimento (VAINFAS, 2009). Desta forma, a política de imigração passou a ser pensada visando além da necessidade de mão de obra ou ocupação de terras, mas também para proporcionar o dito branqueamento da população<sup>7</sup>. O imigrante italiano destacou-se nesse panorama, pois além de ser branco era católico. Por isso ele seria facilmente assimilado à cultura dirigente brasileira<sup>8</sup>.

Movidos pela falta de expectativa em seu país, e ao mesmo tempo, pela esperança, diversas famílias se mobilizaram e para o processo imigratório, deixando suas origens em busca de oportunidades novas e, principalmente, que se apresentavam como tentadoramente promissoras (ROCHA, 2000). Sendo assim, o aumento demográfico aliado às mudanças ocorridas pela industrialização e os diversos problemas ocasionados pela unificação da Itália gerou esperança em milhares de italianos que optaram pela

---

<sup>6</sup> Destaca-se o grande número de imigrantes que aportaram nos Estados Unidos: cerca de 9,5 milhões, especialmente irlandeses e alemães, entre os anos de 1821 e 1880 (ROCHA, Gilda; 1984).

<sup>7</sup> Esperava-se que os negros e mestiços desaparecessem gradualmente da população brasileira mediante a miscigenação com imigrantes europeus (SALETTTO, Nara. 1996, p.105).

<sup>8</sup> Vale destacar que o Brasil não foi o único país privilegiar grupos de imigrantes a partir de suas características religiosas ou raciais quando da implantação de políticas de imigração. Tal fato também se sucedeu com outros países, como os Estados Unidos da América (SALETTTO, Nara. 1996, p. 107).

América como destino. Os rumores afirmavam que no “Novo Mundo”, a terra era abundante e encontrava-se disponível a preços baixos em comparação aos padrões europeus (HANZ, 2000). Nesse sentido, a possibilidade de se obter terra própria constituía-se como um forte motivo para os imigrantes. Além disso, outro fator tornava-se preponderante: a escassez de mão-de-obra local para os grandes cafezais brasileiros, especialmente na Região do Vale do Paraíba. Desta forma, para analisar a imigração italiana para o Brasil é necessário compreender o cenário brasileiro em fins do Oitocentos no tocante as políticas imigratórias (ROCHA, 2000).

## **2.2 Em solo brasileiro: a chegada do imigrante italiano ao Brasil**

Os primeiros imigrantes a desembarcarem no Brasil datam da chegada dos portugueses em tais terras, ainda nos primórdios da colonização, no século XVI. A segunda leva de imigrantista aconteceu após o estabelecimento da economia mercantil com os engenhos açucareiros. Foi uma imigração involuntária, propiciada pelo tráfico de escravos africanos<sup>9</sup>. A terceira fase de imigração para o Brasil foi destinada a substituição dos braços cativos pela força livre. Neste período desembarcaram famílias de todo o mundo em solo brasileiro, mas especialmente oriundas da Europa. Saíram da Itália rumo ao Novo Mundo pequeno número de trabalhadores antes de 1880. No caso brasileiro os números elevam-se a partir da política imigrantista. Esta foi regulada pelo governo imperial o qual, a partir da iniciativa dos Presidentes de Província, cedia terras destinadas à fundação de colônias. Observa-se, nesse momento, a atuação das companhias particulares de colonização cujo objetivo era reduzir as despesas do Estado com a ocupação de áreas coloniais e a instalação das colônias.

A imigração foi contínua desde o Período Colonial brasileiro, porém não foi suficiente para povoar toda a extensão do território nacional. A colonização restringiu-se a faixa litorânea até o século XVI. A mineração foi a principal responsável pelo avanço humano rumo ao interior do Brasil, pelo menos a algumas partes, como o caso das Minas Gerais. A busca pelo ouro promoveu a mudanças estruturais na sociedade uma

---

<sup>9</sup> O comércio de escravos pelo Atlântico durou mais de três séculos e foi o grande responsável pelo abastecimento de mão de obra no Brasil. Foi interrompido somente após os tratados firmados entre o Brasil e a Inglaterra, em meados do século XIX. Vale destacar que com a proibição do tráfico de escravos o preço desses aumentaram, fazendo com que fosse incentivada a reprodução endógena nas escravarias. Ver: SILVA, Alberto da Costa e. **Um rio chamado Atlântico: a África no Brasil e o Brasil na África**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira: UFRJ, 2003.

vez que muitos indivíduos passaram a se concentrar em núcleos urbanos formados nos entornos das lavras.

No tocante ao Período Imperial, pode-se afirmar que o nascer no Império pouco mudou as bases da economia brasileira, a qual continuava calcada nos escravos para a força de trabalho. O sistema latifundiário permanecia assim com a produção voltada para a venda externa do principal produto agrícola: o açúcar. Esses fatores, associados a elementos sociopolíticos como o paternalismo, sustentaram a coroa monárquica do Brasil.

No decorrer do século XIX, houve dois tipos de imigração: a subvencionada, na qual o indivíduo era destinado a trabalhar nas grandes lavouras; e a chamada “colonização”, onde os imigrantes eram alocados em pequenos núcleos coloniais (PRADO JÚNIOR, Caio. 1979).

De acordo com Prado Júnior da Itália saíram, para diversos países, cerca de 7,7 milhões de trabalhadores entre os anos de 1881 a 1914 (PRADO JÚNIOR, Caio. 1979, p.43). No Brasil chegaram no intervalo de 1870 a 1920, cerca de 1,4 milhões de italianos. Tais números não são absolutos, mas ilustram o forte movimento migratório vindo da Europa para o Brasil.

O século XIX destaca-se por buscar regulamentar o acesso às terras, assunto de interesse primordial para os imigrantes. O principal elemento para a consolidação do sistema fundiário brasileiro cuja base era a pequena propriedade familiar foi a promulgação da Lei 601 de 1850<sup>10</sup>, a qual dispunha sobre as terras devolutas do Império. Acerca dos imigrantes afirma:

“Art. 17. Os estrangeiros que comprarem terras, e nellas se estabelecerem, ou vierem á sua custa exercer qualquer industria no paiz, serão naturalizados querendo, depois de dous annos de residencia pela fórma por que o foram os da colonia de S. Leopoldo, e ficarão isentos do serviço militar, menos do da Guarda Nacional dentro do município” (LEI 601, DE 18 DE SETEMBRO DE 1850).

Sendo assim, a lei continha o principal conselho do Visconde de Abrantes quando este afirmou que o imigrante só podia ter acesso à terra por meio de compra. Acabou, assim, a concessão gratuita vigente na primeira fase (BARROS, Alberto Sérgio do Rego. 2007, p.12)

---

<sup>10</sup> A referida lei foi regulamentada pelo Decreto 1.318, de 1854. Disponível em: [http://planalto.gov.br/CCIVIL\\_03/LEIS/L0601-1850.htm](http://planalto.gov.br/CCIVIL_03/LEIS/L0601-1850.htm). Acessado em 10 de junho de 2011.

Fato é que a Lei 601, também conhecida como Lei de Terras, acabou com o regime de posses e transformou as terras devolutas em bens mercadológicos. Segundo Thiago Barros:

“colono obtinha o lote comprando-o a prazo, e o título definitivo de propriedade só poderia ser requerido após a quitação da dívida. No caso das empresas colonizadoras particulares, o procedimento em relação aos colonos era o mesmo: o Estado concedia a área, e às empresas cabia realizar a demarcação e a venda dos lotes, de acordo com a lei” (BARROS, 2007, p.18.)

O grupo de italianos que vieram para o Brasil, diferente dos demais, foi considerado com o passar do tempo o símbolo do imigrante em terras brasileiras, em virtude das marcas profundas que deixaram na nacionalidade da cultura brasileira, especialmente nos estados sulistas, em São Paulo e no Espírito Santo. Pode-se justificar esse traço forte, mediante os dados estatísticos, como se observa na tabela a seguir:

Quadro 1 –Imigração no Brasil de 1884 a 1933

Imigração no Brasil, por nacionalidade - períodos decenais 1884-1893 a 1924-1933					
Nacionalidade	Efetivos Decenais				
	1884-1893	1894-1903	1904-1913	1914-1923	1924-1933
Alemães	22.778	6.698	33.859	29.339	61.723
Espanhóis	113.116	102.142	224.672	94.779	52.405
Italianos	510.533	537.784	196.521	86.320	70.177
Japoneses	-	-	11.868	20.398	110.191
Portugueses	170.621	155.542	384.672	201.252	233.650
Sírios e turcos	96	7.124	45.803	20.400	20.400
Outros	66.524	42.820	109.222	51.493	164.586
<b>Total</b>	<b>883.668</b>	<b>852.110</b>	<b>1.006.617</b>	<b>503.981</b>	<b>717.223</b>

Fonte: Brasil: 500 anos de povoamento. RJ: IBGE, 2000. Apêndice: Estatísticas de 500 anos de povoamento. p. 226

A partir dos dados dos censos calcula-se que os italianos representavam cerca de 42% do total de imigrantes que chegaram ao Brasil. A imigração italiana para o Brasil atingiu seu ápice em fins do Oitocentos. Todavia, na década de 1900, a imprensa italiana noticiou em suas manchetes as péssimas condições de vida dos imigrantes italianos no Brasil, os quais não podiam abandonar as fazendas de café nas quais trabalhavam uma

vez que necessitavam de honrar as dívidas contraídas, especialmente com a viagem de travessia do Atlântico. Além disso, com a Lei de Terras as possibilidades do imigrante comprar um pedaço de chão restringiram-se.

Sendo assim, o governo italiano, em 1902, emitiu o Decreto Prinetti cuja resolução proibia a emigração subvencionada para o Brasil. Observa-se uma redução brusca na entrada de imigrantes em solo brasileiro. A partir de então, o cidadão italiano que desejasse imigrar para o Brasil deveria ter custear suas próprias despesas de viagem.

A oscilação da política migratória brasileira constitui-se como um dos pensamentos de Alvim (2000). Na concepção dessa pesquisadora, havia internamente o embate entre os desejos dos liberais e os dos grandes fazendeiros.

O primeiro grupo, os liberais, acreditava que com a chegada de pequenos proprietários as regiões sulinas seriam sistematicamente povoadas, evitando assim as consequências da ambição dos vizinhos platinos pela região. Não obstante, eles acreditavam que a instituição de pequenas propriedades em território brasileiro enfraqueceria a dicotomia senhor *versus* escravo.

Os fazendeiros, por sua vez, desejavam manter a política agrária enraizada na agricultura de exportação e, claro, no latifúndio. Para isso, fazia-se necessário uma farta oferta de mão-de-obra, inicialmente utilizada em larga escala. Os escravos ofereciam base a essas intenções. Contudo, a partir das leis abolicionistas, logo o contingente escravo sofreria diminuição (ALMADA, 1984). Nesse sentido, os fazendeiros almejavam a imigração não pela multiplicação de pequenos proprietários como pensavam os liberais democratas. De acordo com seus projetos, a vinda de imigrantes pobres destinava-se para substituir os negros nas plantações, sobretudo do café, o principal produto agrícola desse período (ROCHA, 2000).

O grupo composto pelos grandes proprietários de terras se organizou politicamente e seu poder econômico proporcionou-lhes impor o que lhes convinha: a introdução de imigrantes europeus nas grandes fazendas. Nesse sistema de imigração, as passagens eram financiadas pelos próprios fazendeiros, e havia a obrigatoriedade dos imigrantes cumprirem um contrato quinquenal, ou seja, de cinco anos (SALETTTO, 1996). Ao final deste período, o imigrante deveria ter quitado sua dívida com o proprietário da terra na qual trabalhava. Esse modelo de imigração aconteceu, principalmente, na região de São

Paulo. No entanto, esse padrão limitava as possibilidades dos imigrantes que sonhavam com a prosperidade (SALETTTO, 1996).

Torna-se necessário lembrar que, embora a imigração dirigida pelos fazendeiros fosse majoritária, havia também o financiamento do terreno feito pelo próprio Estado em várias prestações. Ao terminar de pagar, o lote concedido era integralmente à posse do imigrante. Esse tipo de imigração ocorreu sistematicamente em locais onde o número de grandes proprietários de terras era menor, como no caso do Espírito Santo e das regiões do sul do Brasil (SALETTTO, 1996; ROCHA, 2000; HEES; FRANCO, 2003). O interesse do governo consistia em povoar as terras virgens em virtude dos grandes vazios demográficos.

Vale destacar que se usou como justificativa para a imigração a necessidade de branqueamento da raça, de compor uma nação mais civilizada. Nesse período, houve um aumento considerável na difusão das teorias racistas, as quais estavam em voga tanto Brasil quanto na Europa. Buscava-se, portanto, constituir uma “nação de brancos”, uma vez que “o imigrante, além de vir preencher uma demanda de braços para o trabalho, teria o papel de contribuir para o branqueamento da população, ao submergir na cultura brasileira por meio da assimilação” (SALETTTO, 1996).

A imigração estrangeira para o Brasil constitui-se, portanto, a partir de duas necessidades do governo: o povoamento de regiões territoriais a fim de extinguir os grandes vazios demográficos, e a substituição de mão-de-obra nas grandes fazendas de café, principalmente em São Paulo e Rio de Janeiro. Entretanto, é importante buscar saber como se organizaram as famílias de imigrantes dedicadas às pequenas agriculturas, Casos como o da Província do Espírito Santo tendem a apresentar situações peculiares, uma vez que nas terras capixabas predominou a pequena propriedade agrícola.

### **2.3 Na rota dos imigrantes: a ocupação italiana no Espírito Santo**

O Espírito Santo foi um dos primeiros territórios do Brasil a ser colonizado no século XVI. A pobreza da capitania, a ferocidade dos índios, as doenças e, posteriormente, no século XVIII, a interdição pela Coroa Portuguesa às Minas Gerais, por sinal situadas no

antigo território da capitania, são as principais causas apontadas para que o capixaba permanecesse aferrado ao litoral até o século XIX, constituindo pequenas vilas de incipiente economia e população escassa (CONDE, 2011).

Em meados do século XIX, as plantações de café, sempre em busca de novas terras férteis, atraíram fluminenses e mineiros para o sertão sudoeste da antiga capitania, inaugurando as primeiras povoações humanas em terras ainda habitadas por índios do tronco linguístico “Macro Jê”, pois os sobreviventes dos indígenas falantes do tronco Tupi, com raras exceções, há muito se haviam mesclado ao português e ao negro escravizado, formando o capixaba típico do litoral – um caboclo luso-brasileiro (MOREIRA, 2001).

Ainda nessa altura do século XIX, a maior parte do território capixaba era ainda quase desabitada. O Espírito Santo, por razões bastante conhecidas, passa a receber levas de imigrantes europeus, dos quais os povos da península Itálica e da Prússia Renana constituíram a grande maioria (FERREIRA, 2005).

No Espírito Santo, a imigração promovida pelo Estado marca do início do século XIX a partir da criação da colônia de açorianos denominada Viana, próxima a Vitória, capital da Província. Esses colonos compunham o grupo vindo dos Açores por iniciativa do governo de D. João e foram distribuídos entre diversas capitanias. Este é considerado um fato isolado no processo imigratório devido a sua dimensão reduzida, uma vez que imigraram apenas 50 famílias de colonos (SALETTTO, 1996).

A imigração em massa para a Província começa na metade do século XIX. Nesta época o governo imperial retomou a política imigratória por meio da criação de núcleos coloniais de pequenos proprietários. As duas primeiras colônias fundadas localizaram-se na região serrana do Espírito Santo, próximas a capital e eram de predominância alemã, a saber: Santa Izabel (1847) e Santa Leopoldina (1857). Ao mesmo tempo foi criada uma colônia de caráter particular, composta por europeus de diversas localidades e chineses, denominada Rio Novo<sup>11</sup> (1855).

O fluxo imigratório ganhou fôlego na década de 1870, quando os italianos passaram a ser predominantes. Ao final desta década o governo acabou com a política de criação de núcleos coloniais de pequenas propriedades (ROCHA, 2000). Vários incentivos foram

---

<sup>11</sup> Nara Saleto destaca que em 1880 se instalou em Castelo um prolongamento de Rio Novo rumo ao vale do Itapemirim. Ver: SALETTTO, Nara. **Trabalhadores nacionais e imigrantes no mercado de trabalho do Espírito Santo (1888-1930)**. Vitória: EDUFES, 1996.

cortados e o objetivo voltou-se ao fornecimento de imigrantes para as fazendas cafeeicultoras. Esse fenômeno provocou uma redução no número de entradas na Província, já que os fazendeiros não desejavam ou mesmo não tinham condições de importar imigrantes para substituir os braços escravos (HEES; FRANCO, 2003).

No ano de 1888 percebe-se uma elevação considerável no número de entradas de imigrantes no Espírito Santo. Inicia-se assim, uma nova fase do movimento migratório. Esta é considerada a mais importante para o Espírito Santo, a qual foi comandada pelo governo estadual a partir de 1893.

A imigração no Espírito Santo parece ter suas próprias características. Tanto que a pesquisadora Gilda Rocha (2000) constatou, a partir das nuances da política de atração de imigrantes capixaba, a existência de três fases distintas. Estas foram orientadas pela questão da facilitação da posse de terras e doravante pelas pressões dos produtores (HEES; FRANCO, 2003).

A primeira fase abarcou do ano de 1847 a 1880. Foi o período de entrada de imigrantes em solo capixaba por meio das facilitações das políticas do Governo Imperial. Priorizou-se a instalação de estrangeiros no regime da pequena propriedade. Neste período o Espírito Santo contava com grandes áreas de terras a serem exploradas. Desta forma, concretizaram-se quatro empreendimentos coloniais (RAASCH, 2010). É o período que data da criação das já citadas colônias de Santa Isabel (1847), Rio Novo (1855), Santa Leopoldina (1857) e Castelo (1880). A política desta época pregava que o imigrante, logo ao chegar, deveria receber suas terras e começar o plantio, visto as disposições de seus contratos. Entretanto, na prática, isso nem sempre acontecia. As promessas de acomodação em lotes de terras já demarcadas, com assentamento provisório e área à espera do cultivo muitas vezes não se concretizaram, haja vista as reclamações contantes dos colonos. Em Santa Leopoldina, o fiscal enviado da Suíça, Tschudi coletou uma série delas (RAASCH, 2010).

Já a segunda fase, conforme a divisão de Gilda Rocha (2000), corresponde aos anos de 1880 a 1892. Neste período, segundo a autora, o Espírito Santo se viu em desvantagem, pois os benefícios ao imigrante eram concedidos àqueles que se dirigiam para as grandes propriedades, nos ditos regimes de parcerias, os quais estavam voltados para atender os interesses dos grandes centros produtores, especialmente o Rio de Janeiro e São Paulo.

A terceira fase, entre 1892 e 1896, foi marcada pelo café. A cultura agrícola cafeeira alavancou-se decorrente dos melhores preços no mercado internacional que este produto alcançava. Assim, o Espírito Santo, ganhou maior autonomia econômica. No âmbito político Silas Raasch diz que:

“o sistema federativo republicano fez com que o próprio Governo Estadual passasse a investir na atração de elementos estrangeiros e nacionais para o desenvolvimento econômico da região, mesclando sua instalação entre novos núcleos coloniais de pequenos produtores e nas grandes propriedades situadas ao Sul do Estado” (RAASCH, Silas, 2010. p. 59)

Conforme já mencionado, o sistema de colonização capixaba objetivou a ocupação e o desenvolvimento econômico das vastas regiões devolutas. Desta forma, o governo provincial do Espírito Santo se beneficiou da política de introdução do indivíduo estrangeiro, alocado no território por meio do regime de pequenas propriedades porque na referida Província a grande lavoura agrícola ainda não estava em seu ápice produtivo.

Assim, os núcleos formados no Espírito Santo organizaram-se a fim de mesclar a produção cafeeira, cujo destino estava no além-mar e gerava rendimentos suficientes ao pagamento das dívidas que os colonos contraíam junto ao governo. Ao mesmo tempo, era realizada a atividade de cultura de subsistência. Ela era destinada à manutenção familiar e ao comércio local, o qual era prejudicado pela falta de comunicação, haja vista a carência de estradas que interligassem as regiões.

Os núcleos coloniais instalados nas regiões do interior da Província do Espírito Santo rumo à mineira não podem ser considerados como a razão única para a dispersão da população pelo território capixaba. Com o tempo, os imigrantes “avançavam cada vez mais para ao norte chegando e ultrapassando o Rio Doce, normalmente em busca de novas terras e sítios para seus descendentes” (RAASCH, Silas. 2010. p. 65.), conforme assevera Raasch. Ademais, a imigração européia trouxe fortes reflexos ao Espírito Santo. As áreas ocupadas por essas pessoas tornaram-se novas fronteiras agrícolas, marcadas pela pequena propriedade e pela agricultura familiar.

Gabriel Bittencourt destaca a contribuição demográfica italiana para o crescimento econômico do Espírito Santo. Ele afirma não haver uma unanimidade quanto ao número de italianos ingressos na região capixaba, mas, se valendo dos dados de Serafim Derenzi, Bittencourt estima cerca de 45.900 pessoas desta nacionalidade em 1890. Esse

número corresponde a 33% da população recenseada naquele ano, de um total de 135.998 indivíduos. Vale ressaltar a assertiva de Bitencourt ao lembrar que os italianos imigrados para o Espírito Santo eram a minoria do total vindo para o Brasil, os quais já eram numericamente inferiores aos que chegaram à América do Norte. Entretanto, mesmo assim, o contingente desses imigrantes aportados no Espírito Santo representou “algo de substancial da população do Estado, aproximadamente 40% dela” (BITENCOURT, 1987).

Acerca do café capixaba, Bitencourt diz:

[...] a imigração italiana foi um formidável fator de crescimento da economia cafeeira local. O café ligou decisivamente o Espírito Santo à economia tropical de exportação, a principal fonte de divisas do País no século passado [século XIX]. Apesar das crises em potencial trazidas no bojo da monocultura, o café colocou a região capixaba em contato com a modernização material do séc. XIX (BITENCOURT, Gabriel. 1987, p.407)

A algum tempo os intelectuais capixabas vem discutindo a questão de uma identidade que dê conta de diferenciar o nativo do Espírito Santo dos demais brasileiros nessa altura do século XXI. Tem permanecido o consenso de que essa identidade é multifacetada, ou seja, essa identidade apresenta nuances e matizes, conforme seu portador pertença a determinada etnia co-responsável pelo povoamento do território capixaba nesses quase cinco séculos.

Embora imersos nessa imensa matriz cultural caipira brasileira, os italianos, que logo aprenderam a falar o português, conservaram parte de seus dialetos e costumes. A música e a dança, além de evocar a velha Itália, serviam de refresco à dura labuta na terra. Não se pode deixar de mencionar também a culinária, híbrida dos sabores mediterrâneos e brasileiros, dos quais a polenta e seus acompanhamentos são o melhor exemplo.

Os italianos de Venda Nova do Imigrante, antes parte do município de Conceição do Castelo, que por sua vez fora parte do imenso município de Castelo (RAASCH, 2010), compraram antigas fazendas de café e terras novas na região, onde se instalaram para viver da terra, plantando o café e as demais culturas de subsistência. Decerto aprenderam com os caboclos da região o domínio das técnicas de cultivo locais, mais adequadas a um ambiente que desconheciam e que precisavam dominar.

A Festa da Polenta, iniciada em 1979, busca evocar essa tradição que remonta aos

costumes dos primeiros imigrantes italianos que chegaram ao município de Venda Nova do Imigrante. Nascida também para coletar recursos para a ação social voluntária no município, a festa, com o passar dos anos, adquiriu outros objetivos políticos e comerciais. Adquiriu também, via invenção de tradições, novos elementos e novas manifestações que, ao lado das tradições genuínas, se faz anunciar como “A maior festa da cultura italiana do Estado do Espírito Santo”.

## **CAPÍTULO III – SABORES DE TRADIÇÃO: A FESTA DA POLENTA E O MUNICÍPIO DE VENDA NOVA DO IMIGRANTE**

### **3.1 . O Município de Venda Nova do Imigrante no século XX: histórico de sua formação e seus aspectos socioeconômicos.**

O histórico do município de Venda Nova do Imigrante exemplifica bem a odisséia vivida pelos imigrantes que chegaram em terras capixabas a partir de meados do século XIX.

Venda Nova foi conhecida principalmente em função da colonização e ocupação de imigrantes italianos e seus descendentes: “a partir do ano de 1891, data que se atribui como marco para a chegada do primeiro imigrante italiano na região do núcleo de São Pedro de Venda Nova” (FERREIRA, Rodrigo Paste , 2008, p. 14).

Este núcleo surgiu devido à expansão dos imigrantes europeus na região sul da Província. Provenientes do núcleo colonial de Rio Novo, algumas dezenas de famílias italianas iniciaram a ocupação do território que, mais tarde, seria denominado como “Venda Nova do Imigrante”<sup>12</sup>.

Diversos fatores contribuíram para essa expansão, dentre os quais pode-se destacar: a pouca fertilidade do solo do núcleo Castello (este era inicialmente o núcleo ocupado pelos imigrantes), a miséria recorrente em função dessa infertilidade, principalmente em função do terreno bastante acidentado; o isolamento, e o descaso do governo do Espírito Santo. De acordo com Ferreira essa realidade

[...] acabou por dar o impulso necessário ao deslocamento para as áreas mais interioranas e mais férteis, transformando o que antes era um conjunto de quatro grandes fazendas escravistas e produtoras de café, na hoje conhecida Venda Nova do Imigrante. (FERREIRA Rodrigo Paste. 2008. p. 82.)

---

<sup>12</sup> O município de Venda Nova do Imigrante foi criado pela Lei nº 4.069, de 6 de maio de 1988. Constituiu-se no desmembramento de Conceição de Castelo.

Os primeiros desbravadores da região, foram os membros das famílias Venturini, Carnizeli, Zorzal e Mascarello (CAMPOS, Mitarra; COSTA, Maria; FRANCO, Sebastião; HEES, Regina. 1999).

Cerca de 20 anos depois da chegada dos imigrantes não havia mais terras devolutas<sup>13</sup> a serem requeridas. As terrenos haviam sido loteadas pelo Estado, e os mesmos não ultrapassassem os 100 hectares por família. O início da formação de um dos mais expressivos núcleos de cultura italiana no Brasil delineou-se desta maneira (OLIVEIRA, José Teixeira de. 2008).

Nas comunidades compostas pelos imigrantes, a base da economia encontrava-se na pequena propriedade com mão de obra familiar. Havia o cultivo do café, principal produto agrícola da época, mas também de produtos para a subsistência. Essa organização criou as bases da atualeconomia local, pautada principalmente no agroturismo.

Embora os imigrantes e seus descendentes tivessem que enfrentar situações difíceis, pode-se considerar que este foi um povo privilegiado se comparado com a grande parte das comunidades de imigrantes no início do século XX. Um dos benefícios dos quais podiam usufruir era a energia elétrica. Os imigrantes se uniram para construir uma usina geradora de energia capaz de movimentar maquinários para a cultura do café e do arroz, além de iluminar as residências (BONI, Luis; COSTA, Rovilio. 1991). Destaca-se a atuação ativa das famílias Perim e Altoé por meio da cessão de terrenos para instalações comunitárias. Em 1927, por exemplo, com a criação de uma cooperativa de consumo, foi possível realizar operações coletivas de compras para beneficiar as famílias.

Em meados do século XX, a localidade Venda Nova do Imigrante era uma comunidade constituída por mais de 90% de descendentes de italianos, que almejava a emancipação. Até então, a região pertencia ao Município de Castelo e já naquela época a comunidade de Venda Nova tinha representantes na Câmara de Vereadores, uma vez que necessitavam de defensores dos interesses de seus habitantes, os quais padeciam de dificuldades (BONI, Luis; COSTA, Rovilio. 1991).

---

<sup>13</sup> Terras devolutas eram “aquelas que não estando afetadas a algum uso público federal, estadual ou municipal, não caíram regularmente no patrimônio dos particulares. Terras devolutas são espécies de terras públicas”. Ver: ARAÚJO, I. V. TÁRREGA, M. C. V. B. “Apropriação de terras no Brasil e o instituto das terras devolutas”. In: **RFD – Revista da Faculdade de Direito da UERJ**, v.1, n. 19, jun./dez 2011. p.2

A constante luta em prol do desenvolvimento foi um dos fatores que fortaleceu a união dos moradores de Venda Nova em objetivos coletivos. A congregação de força se fez fundamental em prol dos avanços políticos, econômicos e sociais da comunidade local.

Em agosto de 1963 Américo Comarela e Anécio Paste, ambos vereadores da Câmara Municipal de Castelo a época, apresentaram o Projeto de Resolução criando o Distrito de Venda Nova. No ano de 1964 a região de Conceição do Castelo se emancipou de Castelo e na sua área foi incluída em Venda Nova. Esse foi um ocorrido importante, pois representava a conquista da busca pela emancipação (CALIMAN, Nara Falqueto. 2009). Observava-se o fortalecimento da consciência política da população.

O quadro econômico da região apontava para um rápido crescimento de modo que seu desenvolvimento foi tão relevante a ponto de sobrepujar-se ao da sede (CALIMAN, Nara Falqueto. 2009). A receita financeira local crescia vertiginosamente, sinalizando que o então Distrito de Venda Nova poderia atingir a autossustentação como Município.

Com o advento da BR-262 na década de 60, ligando Vitória (ES) a Belo Horizonte (MG), o comércio dos produtos da região, até então muito dependente da via de ligação de Castelo e Cachoeiro do Itapemirim, mudou de rota principal e a intensificação da olericultura (cultivo de frutas e hortaliças) foi possibilitada. A abertura da estrada consiste no fato histórico mais importante na alteração das características dos Municípios pós colonização italiana, principalmente em termos de desenvolvimento (INCAPER, 2011).

A partir desse quadro, em meados da década de 1980 os movimentos na região se intensificaram. Os habitantes percebiam o destaque do crescimento intenso e a comunidade parecia visualizar as concretas possibilidades de emancipação definitiva da região (CALIMAN, Nara Falqueto. 2009). Nesse contexto realizou-se um Plebiscito que atendeu à vontade da maioria. Então, com a Lei nº 4.069, de 06 de maio de 1988, elevou-se o Distrito de Venda Nova do Imigrante à categoria de Município (Câmara Municipal de Venda Nova do Imigrante, 1988).

Este fato representa um marco na história de Venda Nova, pois foi fruto do esforço coletivo daqueles que sempre trabalharam em prol das melhorias locais, daqueles que estiveram unidos seja pelas tradições, pela história de vida ou mesmo na busca pela

sobrevivência.

Em 1º de janeiro de 1989 instalou-se então o Poder Legislativo e Executivo, dando corpo político e administrativo ao novo município. Na busca por um caminho democrático, visando atender as reivindicações dos moradores e com dois representantes na 1ª Legislatura dois Vereadores da Comunidade de São João de Viçosa (Cleto Venturim e Dejair Vazzoler), apresentou-se um Projeto de Lei criando o Distrito Administrativo de São João de Viçosa, cujos documentos levaram a assinatura de todos os vereadores da época (Câmara Municipal de Venda Nova do Imigrante, 1989). Desta maneira a Lei nº 16, sancionada a 09 de agosto de 1989, buscou suprir o desejo popular pela emancipação.

A configuração geográfica e administrativa do Município de Venda Nova do Imigrante atualmente se compõe a partir da Sede do município e pelos distritos de São João de Viçosa e Caxixe. Diversas comunidades também compõem o município, a saber: Tapera, Alto Tapera, Lavrinhas, Bananeiras, Alto Bananeiras, Camargo, Viçosinha, Cachoeira Alegre, Alto Viçosinha, Alto Colina, Providência, Alto Providência, Sapucaia, São José do Alto Viçosa, Bela Aurora, Vargem Grande, Pindobas, Santo Antônio do Oriente e São Roque (SEBRAE, 2005). Pelo mapa abaixo se pode observar a região explicitada:

**Mapa 1 – O município de Venda Nova do Imigrante nas primeiras décadas do século XXI**



*Fonte: Incaper, 2011*

De acordo com o mapa e os dados do Incaper, o Município ocupa uma área de 188,9 km<sup>2</sup>. Faz fronteira ao norte com os municípios de Domingos Martins e Afonso Cláudio, ao sul com Castelo, ao leste com Domingos Martins, e a oeste com Conceição do Castelo. Venda Nova do Imigrante situa-se na chamada Região Central Serrana do Espírito Santo. Encontra-se a 104 km de distância de Vitória, capital do Estado. Geograficamente, o município está localizado no território Montanhas e Águas do Espírito Santo.

No plano econômico, as atividades agropecuárias se destacaram como base para geração de renda. As atividades agropecuárias tiveram grande expressão na ocupação da mão de obra, sendo que na distribuição setorial da população ocupada, estas atividades no ano de 2000 empregavam 43,6 % da população (SEBRAE, 2005). Tais atividades são realizadas, em sua maioria, em pequenas propriedades de caráter familiar, totalizando 926 imóveis rurais e não há assentamentos rurais (INCAPER, 2011). A cultura cafeeira ainda se destaca como fonte de riqueza. No entanto, vale ressaltar que existe uma considerável diversidade agrícola em Venda Nova do Imigrante, uma vez que há também o cultivo de hortaliças, frutas, bem como a produção de derivados do leite. Essa diversificação na produção foi maior do que a dos municípios adjacentes. Essa diversificação proporcionou a instalação de agroindústrias e transformou a sede do município no palco principal de uma atividade que se espalhou pelo interior capixaba: o agroturismo.

Atualmente o café ocupa uma área de cerca de 3.850 hectares, com produção média anual de quase 5 mil toneladas (INCAPER, 2011). Destaca-se ainda na região o cultivo de feijão e milho. Ademais a vitalidade das hortaliças se sobressai com o repolho, couve-flor, tomate, batata e cenoura plantadas na localidade. As quase 926 propriedades rurais dedicam-se a fruticultura. Para sustentar uma produção deste porte é necessária muita energia elétrica. Por isso, 95% dos terrenos em atividade produtiva contam com energia elétrica e cerca de 40% se beneficiam da telefonia rural (SEBRAE, 2005). O município foi o primeiro do estado a investir na fruticultura e na olericultura. Assim, encontram-se hoje mais de 10 hectares tomados pelas plantações de morango, com um rendimento de 30 mil quilos por hectare. Além do morango, o abacate se tornou uma excelente opção econômica (INCAPER, 2011). Prova disso são os 15 hectares plantados, com a maior parte da produção destinada ao mercado Europeu,

especialmente francês<sup>14</sup>. A tomaticultura cresceu fortemente na última década, ocupando 78% da receita da atividade olerícola do município, destacando-se como uma das principais áreas de cultivo de tomates no Estado do Espírito Santo. A fruticultura tem se voltado principalmente a citricultura, com destaque para a cultura da tangerina ponkan (INCAPER, 2011). Nesse sentido observa-se que, além da cultura cafeeira, os produtores buscaram investir na diversificação de sua renda. O município é considerado também o maior produtor de repolho do país. A Família Caliman, com sua propriedade na localidade de Caxixe Frio cultiva 50 hectares de hortaliça com produção média mensal de 250 toneladas. Assim, Venda Nova do Imigrante contribui no abastecimento dos estados do Rio de Janeiro, Minas Gerais e alguns estados nordestinos. Os produtores locais tem buscado investir no cultivo do palmito e em projetos de piscicultura (INCAPER, 2011).

Verifica-se a diversidade das atividades agropecuárias e a participação de cada uma na economia do município. A bovinocultura leiteira é desenvolvida em manejo intensivo ocupando pequenas áreas das propriedades para sua exploração. É importante ressaltar que um quantitativo expressivo do leite produzido no município é transformado em diversos produtos lácteos em pequenas agroindústrias, promovendo a agregação de valor ao produto. As atividades agropecuárias têm significativa participação no PIB municipal. Grande parte do PIB local é referente ao comércio e aos serviços diretamente ligados ao agronegócio (INCAPER, 2011). A fruticultura, as agroindústrias artesanais e a primeira rota de agroturismo caminham juntas em Venda Nova do Imigrante, onde a imigração italiana firmou suas raízes, com os costumes se transmitindo por gerações desde fins do Oitocentos.

Venda Nova do Imigrante possui clima ameno, isto é: tropical de altitude. Assim, a região conta com duas estações: de maio a setembro sente-se o clima frio e seco e de outubro a abril o clima é ligeiramente quente e a umidade aumenta. O cartão postal do Município é Pedra Azul, de 1.822 metros de altitude. A região possui cerca de 45% do seu território montanhoso e 35% fortemente ondulado, sendo considerado o município de maior altitude do Espírito Santo (SEBRAE, 2005). A região tem buscado investir no setor de hospedagem a fim de atrair turistas ao longo do ano. Venda Nova do

---

<sup>14</sup> No Brasil, o abacate encontra-se entre as frutas frescas com maior exportação na década de 2000, conforme os dados do Instituto Brasileiro de Frutas. Ver: [www.ibraf.org.br](http://www.ibraf.org.br)

Imigrante já é reconhecida como a Capital Nacional do Agroturismo. As primeiras iniciativas consolidadas no estado do Espírito Santo surgiram neste município na década de 80 (INCAPER, 2001). Os fatores que impulsionaram o desenvolvimento do agroturismo foram sua localização na Região das Montanhas, o seu clima, a beleza natural, e a proximidade da capital do Estado. Não se pode esquecer que a população local, majoritariamente de descendência italiana, é ótima anfitriã. A receptividade ao visitante e a presença de lideranças fortes alavancaram o processo de organização dos agricultores. O agroturismo nasceu em decorrência da necessidade de se complementar a renda, melhorar a qualidade de vida no meio rural e oportunizar a participação dos integrantes da família no processo produtivo.

Pesquisas apontam ainda no município o desenvolvimento de atrativos turísticos como pousadas e restaurantes rurais, parques de pesque-pague, eventos comunitários tradicionais ressaltando os diversos produtos regionais (polenta, tomate, socol e café.). Tanto que desde o ano de 2007 o município registrou a Comunidade do Socol no movimento internacional *Slow Food* a fim de ampliar a divulgação deste produto, cujo espaço na representatividade cultural e no agroturismo é de destaque (INCAPER, 2011).

No âmbito social é importante destacar as ações do voluntariado, característica marcante no município, conforme já mencionado. Essa assertiva é atestada por meio da participação expressiva da comunidade na realização das festas e nas organizações sociais e comunitárias. Chama atenção a atuação das mulheres nos empreendimentos do município. Atualmente existem no município várias organizações constituídas relacionadas às comunidades praticantes da agricultura familiar. Existem ainda na região outras organizações importantes, tais como, o grupo de fitoterapia, a Associação da Festa da Polenta (AFEPOL) e a Associação de Artesãs. O Sindicato Rural tem contribuído para a capacitação dos agricultores. Ademais, o Sindicato dos Trabalhadores e Trabalhadoras Rurais se sobressaem no processo de organização dos agricultores familiares de Venda Nova do Imigrante, desenvolvendo ações em prol da comunidade local, como a abertura do canal de comercialização da Feira Livre da Agricultura Familiar, cujo funcionamento iniciou no segundo semestre de 2009 (INCAPER, 2011).

Assim, Venda Nova do Imigrante é um município que se destaca no Estado do Espírito Santo, pela sua história, sua cultura, e sua identidade. Em meio à mata atlântica, nativa do local, a cidade é circundada por morros e serras, que compõem um ambiente atrativo para a degustação de pratos tipicamente italianos.. Para os turistas mais aventureiros há a opção do Agroturismo, forte na região. Assim, é possível visitar cachoeiras, morros com trilhas para trekking, paredões para rapel e práticas de voo livre (ELLER, Alessandro; MERLO, Patrícia Maria da Silva. 2007). Também estão disponíveis atrações culturais, com visitas ao casarão do Escabelo – construído no início do século XIX, ele é a construção mais antiga da cidade – as igrejas de Nossa Senhora da Saúde, datada de 1940, e de Nossa Senhora da Penha, de fins do século XIX. Trata-se da construção eclesiástica mais antiga do local. Por fim, há a Casa da Cultura da Cidade.

No que tange à culinária, também é possível realizar a degustação da deliciosa “Polenta Torre”, recheada com tomate seco, queijo minas em fatias e *socol* laminado (ELLER, Alessandro; MERLO, Patrícia Maria da Silva. 2007), feito com produtos típicos da região.

Também é possível usufruir de dois dias regados a queijo – há peças com 1,2 toneladas –, de músicas tradicionais, de apresentações culturais e de polenta. É possível assistir ao tombo de uma panela com mais de mil quilos do prato característico de Venda Nova do Imigrante. O evento ocorre em Outubro, o mês da realização da Festa da Polenta do Município de Venda Nova do Imigrante. Dito isso, é importante entender o espaço ocupado por esta festa na sociedade, na economia e na gastronomia local.

### **3.2. O sustento da vida: como a polenta chegou à sociedade contemporânea**

É necessário explicar que alimento é este: a polenta.

O nome “polenta” tem origem no Latim *pollen* que significa “flor de farinha”. É um alimento que sobrevive à ação do tempo, pois no Império Romano ela já alimentava a população. Nesta época não era feita a base de milho, como conhecemos hoje, mas sim com grãos triturados de fava ou farro, ou seja, cereais semelhantes ao trigo, porém mais duros na consistência (HAZAN, Marcella. 2000). Determinar com exatidão a origem de um prato é uma tarefa difícil. Nem sempre é possível encontrar registros das artes culinárias, todavia, tende-se a crer que seriam mesmo os romanos os primeiros

consumidores da polenta. O preparo consistia na junção do grão esmagado cozido em água. Era de consistência mole. O sabor ficava por conta dos ingredientes que usavam para temperá-la como queijos, carnes ou molhos diversos. A esta mistura primária da polenta davam o nome de “pultem”. Vale destacar que os cartagineses usavam como tempero o mel, os ovos e os queijos (HAZAN, Marcella. 2000). O gastrônomo romano Marco Gavio Apicio, escreveu no século I d.C um importante receituário de seu tempo: "De re coquinaria". Neste ele apresenta a receita de quatro *pultes*, sendo que uma delas é feita a com base em farinhas de trigo ou fava, acrescido de leite, mel e sal (FREEDMAN, 2009).

De todo modo, deve-se ter ciência que esse mingau compunha o farnel dos antigos soldados romanos quando eles estavam em seus momentos de batalhas. As legiões de Júlio César, por exemplo, preparavam o prato também nos momentos de trégua, porém acrescentavam água ou leite (FREEDMAN, 2009).

Segundo Marcella Hazan (2000) data de 1300 um documento manuscrito no qual há a descrição de uma espécie de torta de farro, que seria semelhante à polenta de hoje. Segundo este documento a mistura era temperada com leite, toucinho e queijo e gratinada em recipiente coberto. No século seguinte, há o registro, de acordo com Hazan (2002) de uma receita na qual se aconselhava cozinhar a farinha de farro em caldo de carne e temperá-la com gordura de porco, queijo, carne, açúcar, ovos e açafrão.

Vale dizer que a partir da queda do Império Romano e com o advento das invasões bárbaras, a polenta (ou o pultem) continuou a ser consumida, adentrando como alimento consumido no Medieval. A alimentação na Idade Média não era muito divergente da culinária romana. E a polenta, nesta época, estava na base da alimentação da população (FREEDMAN, 2009). Era comum os camponeses terem a mesa como único prato a polenta. Mas, eles não eram os únicos a consumi-la. Segundo Freedman “nos grandes banquetes, a nobreza também oferecia com ostentação esse prato cujo acompanhamento fica a cargo de carnes e aves selvagens” (FREEDMAN, 2009, p. 214). Até o Período Medieval, a polenta era preparada com grãos de cevada, aveia, arroz e demais cereais já citados.

O cultivo de grãos data ainda do Egito Antigo. Inicialmente os egípcios consumiam os grãos sem processá-los. Posteriormente passou-se a processá-los formando uma espécie

de farinha, num processo bem rudimentar se comparado ao do presente. Para obtenção da farinha tritavam-se os grãos entre duas pedras a partir de movimentos rotatórios. Adicionava-se água e então esta mistura e era colocada sobre pedras aquecidas. Todavia, segundo pesquisa bibliográfica, essa “polenta antiga” não era o prato mais apreciado no Egito Antigo.

Somente na Era Moderna, com a chegada ao Novo Mundo que a polenta sofreu alterações em decorrência da apreciação do milho pelos europeus (BELLUZZO, 2010). Os registros bibliográficos mostram que o milho era o alimento básico de civilizações como os Maias, Incas, Astecas e Olmeca, tanto que de acordo com a língua indígena milho significa “sustento da vida”. Para esses povos o milho era utilizado na culinária, nas artes e na religião. Seu cultivo era feito em pequenas ilhas próximas ao litoral mexicano, na região do Golfo do México (BELLUZZO, 2010). Os índios americanos plantavam o milho em abundância nos montes. Usava-se como método de plantio um sistema no qual se variava a espécie plantada de acordo com o seu uso. Posteriormente esse método foi substituído por plantações de uma única espécie.

No período das Grandes Navegações do século XVI e, no processo de colonização das novas terras, os europeus tiveram contato com o milho que logo começou a ser plantado na Europa (FREEDMAN, 2009). Por volta de 1492 os espanhóis chegaram à região do Caribe e então tiveram contato com o milho. Segundo Freedman

“Foram eles [os espanhóis] os responsáveis por levar esse cereal para o Velho Mundo. Na Itália, o milho passou a ser cultivado primariamente no norte, onde o clima propicia chuvas em abundantes. Foi com a difusão desse cereal na Europa que a polenta passou a ser preparada com milho”. (FREEDMAN, 2009, 294).

Há neste contexto reivindicações acerca de qual região teria sido a primeira a preparar a polenta de milho. Por volta de 1550, em Friuli Venezia Giulia (região italiana), já se preparava a polenta de farinha de trigo amarela. É este o argumento utilizado por esta região para se empossar do título de verdadeira pátria da polenta.

No norte da Itália, em Verona, Padova, Veneza, Mantova e Ferrara usava-se para o preparo da polenta a farinha branca (FREEDMAN, 2009). No restante das cidades italianas, preparava-se com a amarela. Em Vêneto e Friuli, ela era fina. Já em Lazio, a

granulação fica mais delgada. Era mais grossa na Lombardia e no Trentino, onde pode incorporar trigo sarraceno moído. As regiões do Friuli e da Lombardia (regiões nortes da Itália), disputam ainda hoje a o pioneirismo da criação da polenta (HAZAN, 2000). Até mesmo o nome “polenta” não é consenso. Para uns seria a derivação de pultem, para outros seria oriunda de pultes, puls ou pulmentum, isto é, expressões que se referem a um mingau elaborado com farinha de fava ou trigo (HAZAN, 2000). Há ainda aqueles que afirmam que “polenta” deriva do vocábulo grego “poltos”, ou seja, uma sopa feita com cevada ou trigo. Em todo caso, concorda-se com Hazan (2002) ao afirmar que polenta seria uma palavra intraduzível. Chamá-la de massa, pasta ou mingau de farinha de milho seria fazer “uso indelicado da língua”.

Disputas a parte, a concordância está na origem do milho (terras americanas) e sua chegada à Itália. Na volta de Cristóvão Colombo de sua expedição à América no século XVI, o genovês levou o grão à Coroa espanhola, para a qual estava trabalhando (FREEDMAN, 2009). Encantou o rei e a rainha da Espanha e descreveu em seu diário: “Existem grandes campos cultivados com raízes, uma espécie de fava e um tipo de trigo, denominado mahís” (CALIMAN, Nara Falqueto. 2009). A polenta começou a ser preparada cerca de três ou quatro décadas depois de Cristóvão Colombo regressar de sua viagem ao Novo Mundo. Ele levou sementes de produtos agrícolas desconhecidos dos europeus, entre eles o milho (FREEDMAN, 2009). Na Europa, a cultura dessa planta teve início pelas mãos dos espanhóis da Andaluzia e dali se espalhou pelo resto do continente. Na Itália o milho chegou por Veneza, no início do século XVI (HAZAN, 2000).

Os friulanos se colocam como os criadores da receita básica da polenta. Argumentam que já negociavam com farinha de milho no século XVI. Os lombardos acham que a papelada dos rivais atesta uma primazia comercial, jamais uma criação do prato. Ao mesmo tempo, exibem receitas de polenta do século XVII, as mais antigas da Itália, oriundas de Bergamo, uma de suas cidades históricas. Fato é que o milho foi muito bem aceito pelo paladar italiano (WARMAN, Arturo. 1988).

Por ser saboroso, nutritivo e fácil de cultivar (uma vez que o ciclo de crescimento, correspondente a cerca de três ou quatro meses, é mais rápido que o de outros grãos) caiu nas graças dos italianos. Desde o início o milho foi consumido inteiro ou

transformado em farinha. A polenta foi responsável por suprir nas necessidades alimentícias de milhares de camponeses, especialmente aqueles do norte da Itália, os quais passaram por períodos de escassez alimentícia em virtude de problemas climáticos no Período Moderno.

É interessante ressaltar que no século XVI houve um período no qual o milho foi visto com desconfiança. Porque o Friuli e a Lombardia foram assolados por doença e peste. Influenciados ainda pela mentalidade medieval, os habitantes dessas regiões culpavam o cereal pelo mal que os assolava (HAZAN, 2000). Ocorre que o próprio nome que era dado ao milho favorecia esse equívoco (WARMAN, Arturo. 1988). Os italianos o chamam de “maiz” ou de “granturco”. Na época de sua introdução, todo o alimento vindo das terras não cristãs (como a América, por exemplo) era chamado de “turco”. Uma vez que tinha origem em solo muçulmano a fé que o catolicismo combatia. O preconceito contra o milho e, logo, contra a polenta só desapareceu após a constatação de que a peste era causada pela pelagra (moléstia provocada pela deficiência de vitaminas do complexo B). Acredita-se até que os molhos que passaram a acompanhar a polenta surgiram neste contexto (WARMAN, Arturo. 1988).. Para combater a pelagra, enriqueceram-no com manteiga, queijo, caldo de carne ou peixe (ELLER, Alessandro; MERLO, Patrícia Maria da Silva. 2007).

Atualmente na Itália, especialmente na região norte, a polenta é preparada com ervas aromáticas. Assim, o prato se sofisticou, deixando de ser um alimento de apelo popular. Passou a ser preparada com condimentos delicados e molhos tradicionais. Seus acompanhamentos podem ser variados, como os embutidos: presunto, lingüiça, mortadela, carnes, queijos, cogumelos e ostras. Na região da Lombardia, especialmente em Cremona a polenta é famosa por ser servida com molhos suculentos e delicados. O aroma especial é concebido a partir de ervas aromáticas como a hortelã. Há ainda uma receita clássica que leva “lumache” (escargots) misturados a uma porção de cogumelos secos (Hazan, Marcella. 2000). É importante frisar que a polenta se tornou o prato principal nas regiões de Veneza e Friuli. Nestes locais chamou a atenção das pessoas, antes adeptas ao consumo do pão e do macarrão, ambos feitos de trigo. Observam-se variações na polenta de acordo com a região italiana. Em Veneza e em Friuli a polenta tem uma característica mais encorpada e firme. Já em Abruzzi ela é mais cremosa e mole. O modo de preparo não mudou muito entre as regiões (Hazan, Marcella. 2000).

Para se preparar uma bela polenta, mole ou firme, tem que se ter paciência e força nos braços para misturar a massa de milho em caldeirões de cobre sobre o calor do fogo (se possível, do fogo a partir de combustão da lenha).

Na Itália o consumo da polenta varia de acordo com a região. No Friuli, ela é servida sob filés de rodvalho (linguado grande, conhecido como *turbot* pelos franceses) aromatizados com alho. Já em Vêneto a polenta é usada como acompanhamento de receitas típicas a base de bacalhau. Na região da Lombardia é coroada com passarinhos no espeto que devem ser dourados na manteiga. Na região central da Itália é comum apreciar-se a polenta com linguiça de porco. E por fim, no Piemonte a polenta ocupa o lugar de prato de luxo. Serve-se a polenta em finas fatias sobre as quais se coloca ovos fritos na manteiga e lâminas de trufa branca. Todas essas variações (e outras) podem ser encontradas na Festa da Polenta do Município de Venda Nova do Imigrante. Ao olhar pela janela da casa dos italianos ver-se-á que ao ser feita em casa a polenta assume caráter gregário, familiar, tal como o indivíduo se sente quando participa da Festa da Polenta. Na Itália, a polenta é preparada em grande panela de cobre, conhecido como *paiolo*. Esse instrumento em geral fica pendurado próximo à lareira. O entrono da panela reúne a família. Todos ficam atentos observando a farinha cair na água, a massa ser mexida sem parar com a colher de madeira pois uma pequena distração já é suficiente para formar grumos. Algo que as experientes matriarcas não deixam acontecer. Em aproximados 45 minutos depois de iniciada, a polenta está pronta para ser colocada na *tafferia*, isto é, uma tábua redonda na qual a polenta será ajeitada com o auxílio de uma espátula umedecida. Segundo a tradição deve ser feita a cruz no centro antes de fatiar com um cordão. Os familiares também disputam a *crosticina*, ou seja, a casquinha crocante que gruda no fundo e nas paredes do *paiolo*. No Brasil, comer a *crosticina* também é comum, ela tem muitos apreciadores. Na Festa da Polenta, após o Tombo da Polenta, quando a polenta é retirada do grande caldeirão, muitas pessoas ficam aguardando o momento para comer a enorme *crosticina*.

A fórmula original ou variações da receita da polenta foram impressas até mesmo nas artes. Pode-se citar o poema épico “Orlando Furioso” de autoria do italiano Ludovico Ariosto, datado do século XVI. Esta obra se constitui como marco da ascensão cultural italiana. O herói do poema morre após se fartar com um tipo de polenta.

O escritor francês François Rabelais (2009) em seu quarto livro de Pantagruel, também do século XVI, acrescentou uma "millorque" (farinha de milho cozida na água, isto é, um tipo de polenta) no cardápio do cozinheiro Maschecroutte. Já no século XVIII, o dramaturgo veneziano Carlo Goldoni criou o personagem de Arlequim e o colocou como servidor de dois patrões para os quais preparou uma polenta. O pintor Pietro Longhi, também de Veneza, retratou ao longo de suas obras ambientes burgueses e populares da Itália. No seu quadro "La Polenta" uma mulher do povo derrama da panela uma massa dourada, ao som de um instrumento de cordas, como pode ser observado abaixo:

### Quadro 2 - La polenta. Pietro Longhi



LONGHI, Pietro. **La polenta**. Oil on canvas, 1751. National Gallery. Washington/EUA

Como apresentado a polenta pode ser feita não apenas do milho, mas de vários outros grãos, sendo a forma mais tradicional e difundida aquela feita de farinha de milho. Seu consumo como farinha de milho iniciou no norte da Itália, e logo a polenta fez parte da lista de pratos típicos da culinária italiana. A polenta chegou ao Brasil por meio dos imigrantes italianos no século XIX.

Antes mesmo da chegada dos italianos, já se comia em terras brasileiras uma espécie de polenta de milho denominada “angu”. Este pode ter a consistência firme ou cremosa, tal como a polenta de milho italiana. Todavia nunca era grelhado ou frito. Na Ilha da Madeira há um prato típico que se assemelha à polenta: são as papas de milho. Esse prato é consumido logo em seguida ao cozimento do milho e é um ótimo acompanhamento para peixes. Na versão frita serve muito bem junto a espetada madeirense de carne de vaca (LAZZARO, 1992).

No século XX o consumo da polenta era muito comum na Região Sul do Brasil. Mesmo nos estados sulistas, a polenta era valorizada apenas pelos descendentes dos italianos, assim como nas regiões colonizadas por italianos no Estado do Espírito Santo. Sempre foi preparada no Brasil apenas com farinha de milho, água e sal. Por vezes era acrescido leite, queijo e caldo de carne. Mesmo com suas variações cozida, frita, assada no forno ou na grelha, quente ou fria, nunca foi capaz de conquistar o paladar brasileiro. Ora por ser vista como alimento destinado a extratos sociais baixos, ora por ser confundida com o antigo angu feito desde os tempos coloniais (HAZAN, Marcella. 2000).

Entretanto, hoje é possível encontrar polenta até nas vitrines dos supermercados. É usual o consumo de polenta frita acompanhada de cerveja. Assim como na Itália contemporânea, o Brasil consome polenta durante todo o ano, sendo prato de destaque nos meses de inverno. Nesta época, convém quando acompanhada do vinho.

A polenta obteve lugar de destaque. Adentrou as mesas dos restaurantes mais sofisticados de estados como Rio de Janeiro, São Paulo e Espírito Santo. Tanto na Itália como no Brasil, os molhos que regam o prato são feitos à base de tomate, ervilha e espinafre, por exemplo. Assim como de queijos “do tipo orgonzola, mascarpone, fontina e toma” (HAZAN, Marcella. 2000, p. 243). Além de cogumelos variados banhados em suculentos molhos. Para acompanhar a polenta as carnes de frango e de codorna são

uma ótima opção. Mas não se descarta a carne de porco, de coelho, de javali ou de caças variadas, o que lembra a alimentação de sobrevivência dos antigos imigrantes italianos no Brasil. De todo modo, há quem prefira a polenta sozinha, em sua versão mais pura e nem por isso menos saborosa (ELLER, Alessandro; MERLO, Patrícia Maria da Silva. 2007).

### **3.3. O inventor das tradições: a atuação do Padre Cleto Caliman no Município de Venda Nova do Imigrante**

Um clérigo, um líder político, um amigo de “todos”, um visionário. Todos esses adjetivos se referem a uma mesma pessoa: Padre Cleto Caliman, o criador da Festa da Polenta de Venda Nova do Imigrante.

Nas próprias palavras de Pe. Cleto:

“Foi assim: - Em 1978 – recebi um convite do Sr. Luiz Marchezi para uma Festa da Polenta, em Sagrada Família, no município de Alfredo Chaves – ES. Fui em mais três. Em grande “brondo” (caldeirão), a mescala mexia o fubá, etc e tal. Provei, gostei, não demais, da polenta acompanhada de linguiça e queijo. Tudo bem. Ai veio o estalo de Vieira. Por que não fazê-la em Venda Nova do Imigrante, onde o prato principal é a polenta? Reuniu a patota, uns oito polenteiros (as), e lancei a ideia. Aprovação unânime. Sem saber como, quando e onde, reunimo-nos várias vezes, e sob sugestões práticas resolvemos fazer a Festa da Polenta em Venda Nova do Imigrante. Foi no Colégio Salesiano, precedida de uma santa missa na Igreja Matriz. Improvisou-se tudo, cozinha, caldeirões, fubá, linguiça, queijo, macarrão, frango, mesas, cadeiras, pratos, copos, vinhos, cerveja, música, etc. Finalidade: ajudar o hospital local e ter meios para novas festas do gênero. Não havia propriamente uma filosofia sobre o evento. Era ajuntar o povo, comer, divertir-se e agrupar possível saldo credor.” (CALIMAN, Cleto. 2002)

Uma forma de diversão. Foi assim que surgiu a ideia de fazer a famosa festa. Mas, da primeira festa até a edição de 2011 (ano desta pesquisa), houve muitas mudanças na forma de preparar a festa. Sendo assim, baseando-se no site da Associação da Festa da Polenta (AFEPOL) e em edições do Jornal Folha da Terra vislumbrar-se-á o histórico dessa festa destacando-a como uma tradição inventada e se remeterá a figura do Padre Cleto Caliman como inventor e guardião das tradições locais.

A história de Venda Nova do Imigrante está imbricada com a própria história do Pe. Cleto Caliman. Por toda a cidade ele é conhecido. Dos mais velhos aos mais jovens, o padre é uma figura adorada pela grande maioria, especialmente nos dias da Festa da Polenta, como pode-se observar na figura abaixo:

**Foto 1 – Homenagem ao Pe. Cleto Caliman**



*Fonte: Site Afepol (2011)*

Infelizmente não se conta mais com a presença do religioso. Ele faleceu no ano de 2005, sendo assim, só é possível entrar em contato com as ideias do padre a partir de seus escritos e por meio daqueles que o conheceram.

Padre Cleto Caliman nasceu em Venda Nova do Imigrante em 1914. Filho de Fioravante Caliman e Maria Carniell e possuidor de 15 irmãos, sendo ele o primogênito. Com dez anos foi matriculado no internato do Instituto Salesiano Anchieta localizado no então lugar chamado Virgínia (atual Jaciguá), pertencente ao município de Vargem Alta. Foi neste internato que Cleto Calinan passou o restante da sua infância e sua adolescência. Saiu de lá com 23 anos. Para completar seus estudos sacros se

mudou para São Paulo e Campinas. Em 1943 foi ordenado como Padre da Ordem dos Salesianos<sup>15</sup>. Foram mais de 60 anos dedicados ao sacerdócio, mas não apenas a ele. Padre Cleto Caliman foi um verdadeiro “padrinho” para Venda Nova, lutou pela região, buscou ajuda entre personalidades políticas, trabalhou em prol de melhorias sociais. Seu espírito de liderança chamava a atenção. Ele já exercia essa liderança antes mesmo do retorno à sua cidade natal, uma vez que foi diretor de colégios nas cidades onde estudou (AFEPOL, 2008).

Segundo algumas edições do jornal especial da Festa da Polenta, em Venda Nova, Padre Cleto articulou recursos e contatos para a construção do Colégio Salesiano e dos Correios. O padre também contribuiu com a construção do Hospital Padre Máximo. Ademais, ele empenhou-se para a instalação da telefonia fixa em Venda Nova. No âmbito social, destaca-se a idealização do Clube Recreativo de Venda Nova (Creven). Ele impulsionou ainda a construção da Igreja de Santa Teresinha, a partir de fundos provenientes de doações da comunidade. Isso mostra, mais uma vez, a postura de líder e carisma do Padre Cleto Caliman frente à população (AFEPOL, 2008).

Padre Cleto Caliman congregava recursos financeiros e voluntários em prol de melhorias na comunidade. Porém, muitos projetos desenvolvidos pelo padre foram concretizados graças a sua boa relação política, tais como com o governador do Espírito Santo Cristiano Dias Lopes, o deputado federal Oswaldo Zanelo, o senador Dirceu Cardoso, entre outros, como destaca o Caderno Especial Festa da Polenta do ano 2000. Os habitantes de Venda Nova destacam a importância da atuação do Padre Cleto Caliman como fator primordial para os avanços e destaque da região (CALIMAN, 2009). O Padre se portava como “um líder de uma comunidade que o apoiava em suas empreitadas. Junto a suas relações políticas, conseguia benfeitorias para a localidade” (CALIMAN, 2009, p. 74). Sendo assim, a população percebia que o religioso articulava-se em favor de Venda Nova e de seus habitantes. Pelo fato de lutar pelos interesses da comunidade, Padre Cleto Caliman sempre pode contar com ajuda voluntária o que fez (e ainda faz) total diferença para o alcance dos objetivos planejados.

---

<sup>15</sup> Essa Ordem religiosa está ligada a Igreja Católica. Seus membros se dedicam ao trabalho com a educação.

Observa-se que por vezes o Padre Cleto Caliman desempenhava o papel que cabia às autoridades públicas. Mas, ele não fazia isso por afronta ou por negligência do poder público, mas sim pelo zelo que tinha por Venda Nova. As pessoas da região destacam que o religioso atuava muito por conta própria, sem pedir autorização dos superiores da Igreja Católica. Sendo as entrevistas feitas por Nara Caliman (2009) com os habitantes, estes revelam que o Padre trabalhava conforme as suas ideias e objetivos. Não era comum vê-lo consultar as instâncias superiores. Todavia, o religioso não cometeu ações que prejudicassem sua imagem perante o sacerdócio ou mesmo que violassem a integridade da comunidade local.

Há indícios de que o Padre Cleto Caliman possuía uma forte ligação com o universo cultural, porque, ao analisar-se os projetos por ele desenvolvidos depara-se com inúmeros bailes, festas, exibições de filmes e demais eventos artísticos. Por mais que ele não dançasse nos bailes, não deixava de promovê-los. Assim, contribuía para o divertimento sadio da população. O eclesiástico chegou “a trazer do Rio de Janeiro rolos de filmes para exibi-los na cidade” (CALIMAN, Nara. 2009, p.68). Assim, os habitantes de Venda Nova estavam sempre cientes do que se passava nas grandes capitais. Os jovens, especialmente, ficavam encantados com as películas. Assim, Padre Cleto Caliman proporcionava mais uma forma de entretenimento para a cidade. Ele também buscou “valorizar a cultura local ao filmar casamentos e acontecimentos familiares e registrar demais momentos históricos importantes” (CALIMAN, Nara. 2009, p. 69). Além dessas gravações, o padre publicou vários textos em jornais, revistas, escreveu prefácios de livros e publicou um livro. Toda essa produção voltava-se para a valorização da cultura e do povo de Venda Nova do Imigrante.

O mais difundido de seus feitos é a criação da Festa da Polenta. Todavia, não foi esse o único evento festivo incentivado pelo clérigo. Ele buscou resgatar e por vezes, (re)inventar festividades. Entretanto, no que tange à sua atuação na Festa da Polenta, ele foi idealizador, organizador e projetista da estrutura e concepção do evento, o qual se calcava em valores como cooperação e ação voluntária que até hoje são as marcas dessa festa.

Assim, o Padre Cleto Caliman foi mais que um membro religioso, foi uma figura política. Seu trabalho era reconhecido para além dos limites de Venda Nova a ponto de atrair investimentos para a região aprimorando seu setor de serviços. São inúmeros os

carros particulares e ônibus municipais que circulam na cidade. São pessoas que saem de Domingos Martins, Afonso Cláudio, Castelo e demais localidades para utilizar os serviços de Venda Nova do Imigrante. Eles buscam o mercado varejista, as escolas particulares, os cursos de idiomas, o setor de saúde (incluindo o hospital), as faculdades e demais serviços que a cidade oferece (CALIMAN, Nara. 2009, p. 71). Os habitantes de Venda Nova atribuem ao Padre Cleto Caliman a responsabilidade pelo desenvolvimento de tais setores da cidade. Atraindo assim, investidores e moradores, além de gerar a circulação de pessoas das cidades adjacentes.

Pode-se afirmar que o Padre Cleto Caliman foi um visionário. Sempre buscou trazer novidades para a região, melhorar a qualidade de vida da população, valorizar sua história e sua cultura, ou seja, esteve à frente da manutenção e invenção de tradições em prol da harmonia de Venda Nova do Imigrante, conforme assevera Caliman:

Com base nos relatos e matérias de jornais locais, podemos dizer que é notável seu papel como guardião da tradição, pela identificação dos detalhes e aspectos da tradição, traduzindo-os para a linguagem ritual e transmitindo-os aos mais jovens, cuidando sempre de incrementar e inserir, juntamente com os coordenadores da Festa da Polenta e de outras festas, que cooperavam com suas ações, inovações, tradições inventadas, que são incorporadas e legitimadas como autênticas pela comunidade. Exemplos disso são a agregação do ritual anual do plantio coletivo do milho que é servido na Festa da Polenta e a criação de um grupo de dança italiana. Este último chama a atenção enquanto tradição inventada, uma vez que não há registros anteriores, nem nos inúmeros livros publicados sobre a história mais antiga da cidade, como os de Máximo Zandonadi, da existência de grupo de danças típicas entre os imigrantes que ali chegaram ou seus descendentes. É notória a incorporação desta tradição inventada como mais uma atração da Festa, destacando a influência de outros locais em seu contexto (CALIMAN, Nara, 2009, p. 71-72)

Mas a Festa da Polenta não foi a única tradição inventada. Outras confraternizações também podem ser destacadas. Apresentar-se-á uma exposição destas para enfatizar as tradições inventadas com a colaboração do Pe. Cleto Caliman, em Venda Nova.

Iniciar-se-á pela festa do Pan e Vin. Esta festa teria sido trazida pelos imigrantes italianos:

Na véspera da epifania (dia 6 de janeiro) se fazia uma fogueira, cada casa tinha uma ou duas ou três famílias que se reuniam em torno da fogueira que simbolizava a estrela que conduziu os reis magos a Jesus nascido em Belém, e ali celebravam a colheita. Faziam prognósticos sobre o ano se iniciava, sobre a colheita e as condições climáticas (CALIMAN, NARA, 2009, p. 76).

Todavia o Pan e Vin deixou de ser realizado, pois no período da Segunda Guerra Mundial (1942), o idioma italiano foi proibido no Brasil. O Pan e Vin só foi resgatado no ano de 1999. Reiniciou de forma modesta na casa de Máximo Zandonadi (CALIMAN, Cleto. 2002, p. 73), mas devido as proporções que alcançou precisou ser transferido para o Ambrósio (espaço de lazer em Venda Nova do Imigrante). É lógico que esse novo Pan e Vin foi adaptado ao contexto dos novos tempos, isto é, quando Pe. Cleto Caliman lançou a ideia de fazer o Pan e Vin este se caracterizava como uma apresentação teatral na qual os contemporâneos poderiam ter conhecimento de como ocorria o Pan e Vin no passado. Não era intenção voltar ao tempo e fazer o Pan e Vin com o mesmo objetivo do início do século XX, mas sim levar as pessoas a conhecerem um pouco da situação pela qual passaram seus antepassados. Acerca desse novo evento, Caliman discorre:

[...] essa nova configuração da cidade, num contexto moderno e já com identidade turística, influenciou na mudança do sentido e a funcionalidade primeira da prática do Pan e Vin, que era a celebração e a confraternização por si, passando a ser um ritual de retorno e reverência à memória coletiva, uma dramatização com intuito de preservar e difundir a identidade cultural junto às novas gerações (CALIMAN, Nara, 2009, p. 76)

Desta forma, está-se diante de um evento no qual se busca difundir a identidade local, preservar a memória da região e valorizar a cultura e a história dos imigrantes que formaram a localidade.

Outro exemplo, nesta mesma linha, é a Missa das Dez. Há uma missa tradicional aos domingos às 9 horas da manhã na Igreja Matriz localizada no centro da cidade. Nesta ocasião se tem a apresentação do Coral Santa Cecília. Posterior a esta missa, ocorre no pátio da igreja a chamada Missa das Dez, isto é, uma

“confraternização e conagraçamento entre as famílias que se repete semanalmente após a missa das nove horas, regada a vinho, cantarolas italianas (a brasileira cachaça também figura entre as bebidas), gestos largos, vozes exaltadas e bochechas rosadas do calor do álcool e da animação”. (CALIMAN, Cleto apud CALIMAN, Nara, 2009, p. 77).

Esta confraternização estava ameaçada, pois nela há venda de bebida alcoólica, atitude proibida pela Diocese capixaba. Todavia, eclesiásticos superiores estiveram no local e constataram que se tratava de um ambiente familiar, no qual os fieis católicos se sociabilizavam. Era um momento de encontro das famílias, de diversão entre pais e

filhos, entre cônjuges e, logo, a bebida consumida não exaltava os ânimos a ponto de provocar desordens.

Na Missa das Dez atual há espaço para os assuntos mais triviais, como também para a política, economia, religião e demais questões quem perpassam o cotidiano dos habitantes e sua relação com o município. A Missa das Dez foi uma criação do Pe. Cleto Caliman, o qual dizia que ela se assemelhava às reuniões que os primeiros cristãos faziam, pois, eles ao celebrarem a eucaristia se reuniam para fazerem a ceia, a qual contava com bebidas e comidas.

Porém, a Missa das Dez sofreu alterações desde sua criação. Conforme relata um entrevistado, de 82 anos, de Nara Caliman:

Antigamente não tinha essa conotação de hoje. Eles tinham o boteco, era mais afastado, mas era da igreja mesmo. Lá eles jogavam bola de pau no pátio e tomava-se o seu golinho. Também nunca teve briga, nunca teve trapalhada, mas esse boteco sempre teve assim do lado da igreja como uma cantina. Porque como a gente ia receber a comunhão na igreja não podia tomar café em casa, era de jejum. Então o café era servido lá, na cantina. Depois da missa então era só café e pão assim. Mas depois esse boteco começou a colocar refrigerante, vinho, essas coisas, mas era da igreja mesmo. Mas sempre foi esse ponto de encontro e discussão da comunidade (entrevistado 1 apud CALIMAN, Nara. 2009, p. 78)

A Missa das Dez se tornou tão forte na região, que chegou a ser divulgada pela Secretaria de Turismo como atrativo turístico, em 1997 e 1998:

Influenciada [A Missa das Dez] por fatores como a incorporação das novas gerações, o crescimento da comunidade com uma população mais heterogênea, inclusive quanto às crenças religiosas, o dinamismo das opções de lazer e entretenimento e a influência do turismo na economia da cidade, a Missa das Dez [...]vem agregando novos contornos de atração turística, uma espécie de encenação das práticas dos antepassados, como a cantarola italiana regada a um bom vinho, gestos largos e um espaço de interação com o turista, que canta, bate palmas, interage, pergunta e recebe todas as atenções dos nativos (CALIMAN, Nara. 2009, p. 79).

Todavia, esta tradição está ameaçada. A Missa das Dez é uma confraternização que vai além do ato de beber. É um momento no qual canta-se e toca-se músicas italianas, típicas dos imigrantes. Para tanto, conta-se com os puxadores que tocam enquanto as pessoas cantam em italiano. Ocorre que sem os puxadores ou o canto italiano a Missa das Dez perde suas características. O diferencial desta confraternização está na forma

como ocorre. Caso não haja mais puxadores ou pessoas cantando em italiano, a Missa das Dez perde sua essência.

Observa-se assim, a influência marcante do Pe. Cleto Caliman no município de Venda Nova do Imigrante. Seu carisma e forte cunho político foram decisivos para que os habitantes da localidade atribuíssem ao religioso a concretização de melhorias para a localidade. Por vezes, Pe. Cleto não era o precursor da ideia, mas por envolver-se no projeto e, assim, adquiria a credibilidade da empreitada e conquistava a comunidade. Corroborar-se com Nara Caliman (2009) quando ela afirma que as características do Padre Cleto o fazem um guardião das tradições:

Esse processo de reordenamento, resignificação e conexão entre passado e futuro para transmissão às novas gerações de uma forma que ultrapassa a linguagem conotativa, ganhando ares de liderança da qual não faz sentido discordar ou questionar, é o traço principal que caracteriza o guardião (CALIMAN, 2009, p.80).

O interessante é que seus objetivos não eram o enaltecimento próprio ou algum benefício político. Pelos relatos que deixou escrito e pelas pesquisas orais, como de Caliman e desta dissertação, vê-se que o padre buscou de fato melhor qualidade de vida para Venda Nova do Imigrante.

### **3.4. Por dentro da panela: olhares sobre a Festa da Polenta – a pesquisa de campo**

Vale expôr esse relato colhido por Nara Caliman, sobre a visibilidade da Festa da Polenta:

Teve uma época, acho que em 1989 ou 90, que o Padre Cleto, se reuniu com Dr. Eliezer Batista, eu participei dessa reunião, pedindo apoio pra Festa da Polenta e o Dr. Eliezer fez contato um amigo dele, o Alberico Souza Cruz, diretor de jornalismo da Rede Globo. Aí ele mandou uma jornalista aqui, do Jornal Nacional<sup>16</sup>. Ela fez uma matéria sobre a festa e foi veiculada antes da festa e falava de uma colônia italiana que preservava a cultura. Tinha uma estrutura que no sábado a festa começava à tarde no pátio do colégio e acabava às 8 horas da noite, e então se preparava pro baile que acontecia no ginásio, que era um baile normal, pra 1500 pessoas. Depois no domingo retomava a festa com o almoço, no ginásio. Só que por causa da matéria, que saiu uns 15 dias antes, chegou 8 horas da noite, 9, 10, 11 horas da noite do sábado, tinha 4 mil pessoas no pátio e vendidas 3 mil entradas pro baile e 2 mil pessoas dentro do ginásio já. Aí não tinha estrutura de comida, de bebida,

<sup>16</sup> Entrou-se em contato com a produção do Jornal Nacional (Rede Globo) solicitando os vídeos dessa reportagem, mas não se obteve resposta até a conclusão desta dissertação.

nem gente pra atender. A [Festa da] Polenta naquele ano começou a convocar gente na marra, ali na hora. Assim, quem chegava no balcão que era da comunidade, a gente falava: fulano, pelo amor de Deus, ajuda aqui . Então foi um ano, com essa mídia nacional, de transformação da festa, de reprogramar o tamanho da festa e reavaliar. [...] O Padre Cleto desafiou o Braz [Delpupo, o prefeito na época] porque não era possível mais realizar a festa no [Colégio] Salesiano. O Polentão foi adquirido em 1993, em 94 (Entrevistado 2 apud, CALIMAN, Nara. 2009, p.81)

A Festa da Polenta é um evento de proporções consideráveis. Neste tópico, abordar-se-á o histórico da Festa da Polenta e como os voluntários e demais participantes da festa a observam.

A Festa da Polenta do Município de Venda Nova do Imigrante foi inspirada numa outra festa da polenta, isto é, uma festa da polenta que era feita em Alfredo Chaves, conforme relata o Pe. Cleto Caliman:

Em 1978 recebi um convite do Sr. Luiz Marchezi para uma Festa da Polenta, em Sagrada Família, no município de Alfredo Chaves ES. Fui em mais três. Em grande brondo (caldeirão), a mescala [pá de madeira] mexia o fubá, etc e tal. Provei, gostei, não demais, da polenta [Padre Cleto não gostava de polenta, como declarou em outra parte deste mesmo texto] acompanhada de lingüiça e queijo. Tudo bem. Ai veio o estalo de Vieira. Por que não fazê-la em Venda Nova do Imigrante, onde o prato principal é a polenta? Reuni a patota, uns oito polenteiros(as), e lancei a ideia. Aprovação unânime. Sem saber como, quando e onde, reunimo-nos várias vezes, e sob sugestões práticas resolvemos fazer a Festa da Polenta em Venda Nova do Imigrante. Foi no Colégio Salesiano, precedida de uma santa missa na Igreja Matriz. Improvisou-se tudo, cozinha, caldeirões, fubá, lingüiça, queijo, macarrão, frango, mesas, cadeiras, pratos, copos, vinhos, cerveja, música, etc. Finalidade: ajudar o hospital local e ter meios para novas festas do gênero. Não havia propriamente uma filosofia sobre o evento. Era juntar o povo, comer, divertir-se e agrupar possível saldo credor. (AFEPOL, 2010)

Foi nos dias 7, 8 e 9 de setembro de 1979 que ocorreu a primeira Festa da Polenta (AFEPOL, 2010). Ela aconteceu no Colégio Salesiano, quando foi realizada a primeira missa da Festa com a participação do Coral Santa Cecília. Dona Erlinda Falqueto Caliman, com sua experiência de cozinhar para uma grande família, ficou durante cinco anos à frente da cozinha, junto com outros membros da comunidade local: Alcino Falqueto, Rafael Zandonade, Angelina Brioschi, Aniceta, Lúcia, Enedina, Cacilda Caliman e outras. A cozinha era precária. O fogão era um amontoado de quatro pedras, com a chapa que Erlinda levava de sua própria casa, e a cobertura da cozinha era de lona, o que elevava a temperatura do recinto. De acordo com o relato de um grupo das cozinheiras pioneiras, as irmãs Haydee e Carmem Feitosa prepararam em casa o

*capelletes* para 200 pessoas (AFEPOL, 2010). Os outros pratos foram preparados em um fogão improvisado e servidos no almoço: galinha, batata, arroz, e, polenta. Na verdade, o encontro mais pareceu uma prévia do que se tornaria, ao longo dos anos, a Festa da Polenta. As atrações das primeiras festas se limitavam às apresentações do Coral Santa Cecília, ainda em atividade. Como a comunidade sempre foi muito religiosa, a missa sempre fazia parte da programação.

A cozinha da festa era um espaço nitidamente feminino. Contava-se como uma coordenadora de equipes e os alimentos eram previamente preparados, especialmente os frangos, pois necessitam de abate e higienização. Nesta época, não se contava com terceirizações. Tudo era feito pelos voluntários. Havia inclusive, uma equipe para a limpeza das louças, as quais eram reutilizadas (AFEPOL, 2010). Muitos voluntários eram convocados no momento da festa para trabalharem, em decorrência da demanda por mão-de-obra. Até 1984 as mulheres estiveram à frente da cozinha. Somente no referido ano um homem, Rafael Zandonade, assumiu a coordenação do setor. Ele permaneceu no cargo por três anos. Todavia, as mulheres continuaram sendo a maioria das trabalhadoras que mexiam as enormes caldeiras. Rafael Zandonade substituiu o arroz do prato pelo macarrão. Depois Dona Cacilda Caliman Lorenção assumiu o comando dos fogões durante mais três anos, seguida de Idalete Falqueto e seu esposo os quais ainda compõem a equipe (AFEPOL, 2010).

Até o ano de 1982 a Festa da Polenta era realizada no pátio do Colégio Salesiano. Porém, em 82, devido a uma parceria com o Governo do Espírito Santo, passou a funcionar uma escola de Educação Básica no Colégio Salesiano. Nesta época, Pe. Cleto Caliman, que até então estava a frente da festa, transferiu-se para o Rio de Janeiro, ficando em seu lugar Sávio Caliman, sobrinho do padre, o qual além de assumir a direção do colégio, passou a responsabilizar-se pela Festa (AFEPOL, 2010).

A transferência do Pe. Cleto para o Rio de Janeiro marca uma fase decisiva para a Festa da Polenta. A comunidade não possuía mais o seu líder, logo, precisavam se organizar para prosseguirem com o evento (AFEPOL, 2010). Vale destacar que nesta época, a verba para realização da Festa provinha de patrocínio dos empresários locais. Inclusive os alimentos provinham de doação, assim como os utensílios de cozinha eram emprestados pelos voluntários. Neste período a “Festa da Polenta contava com grandes

apresentações musicais, especialmente grupos de forró. E a entrada para o evento era gratuita” (CALIMAN, 2009, p. 82).

A partir de 1985 a Festa da Polenta passou a ser organizada por equipes, facilitando a gestão dos voluntários. Eram 12 equipes que se dividiam entre cozinha, bar, ornamentação, programação, finanças. Uma das características mais fortes da Festa é a ação voluntária. Justamente neste ano que passou a ser realizada a Alvorada, isto é, a movimentação dos voluntários da limpeza e da ornamentação ao longo da madrugada de sábado para domingo (AFEPOL, 2010). Esses voluntários deixam tudo preparado para o evento no domingo. O voluntário se destaca tanto na Festa que em finais da década de 1980 criou-se a festa de confraternização dos voluntários, tamanha sua relevância para concretização do evento. Acerca da confraternização dos voluntários, sabe-se que:

Este evento consistia num momento de celebração realizado alguns fins de semana após a Festa, onde se reconhecia e celebrava, por meio de uma grande festa, a dedicação do trabalho dos mais de 500 voluntários envolvidos. Este foi um marco importante para a festa, não só pelo reconhecimento formal do papel do voluntário, mas também para o que se tornaria mais à frente um dos fatores motivadores da adesão e manutenção de voluntários na Festa da Polenta (CALIMAN, 2009, p. 89).

Devido às dificuldades para captação de patrocínio, a gestão da Festa da Polenta optou por reservar parte dos lucros da festa para a edição posterior (AFEPOL, 2010). Até então, todo o lucro da Festa da Polenta era doado para instituições carentes locais.

Em 1989, a Festa da Polenta sofreu mudanças em sua liderança. No segundo semestre do dito ano, a Festa da Polenta ainda não havia sido definida e organizada. Assim, os voluntários se reuniram e definiram como coordenador Alberto Falqueto. Quando Falqueto assumiu o comando, as pessoas estavam acostumadas a fazer a festa sob o sistema de divisão de tarefas, movidas pelo improviso. Acerca da gestão de Falqueto, Caliman, destaca:

No primeiro evento sob sua coordenação, Alberto Falqueto contou com o apoio da família, que emprestou dinheiro para compra de utensílios descartáveis e materiais essenciais para o evento. O evento surpreendeu em volume de público a cozinha, o bar e outros serviços tiveram dificuldade no atendimento, porém o resultado financeiro foi tão positivo que, pela primeira vez, a coordenação deixa um pouco de dinheiro no caixa para subsidiar a próxima Festa. (CALIMAN, Nara, 2009, p. 89).

Foi ao final desta festa que se pensou na criação da Associação da Festa da Polenta (AFEPOL). Esta foi efetivamente criada em 1991, de modo a facilitar parcerias com instituições públicas (federais e estaduais) e privadas, legalizando os trâmites financeiros e patrimoniais. Assim, seria possível captar recursos. A criação da AFEPOL trouxe mudanças para a Festa, tais como:

[...] extinguir os barraqueiros no entorno do evento. Além da sujeira deixada e da poluição visual, havia também a preocupação com o desvio dos recursos locais que incomodavam os organizadores e alguns segmentos da comunidade, pois os ambulantes levavam receita para fora do município. No final de 1992, a presença dos barraqueiros estava praticamente extinta. Também neste período começou a preocupação na qualificação da mão de obra voluntária e a discussão sobre a possibilidade da cobrança de ingresso, que trouxe a reboque a necessidade de investir numa estrutura apropriada (CALIMAN, Nara, 2009, p.90).

O ano de 1994 foi também um marco para a Festa da Polenta, pois este foi o último ano no qual a Festa ocorreu no pátio do Colégio Salesiano. Assim, em 1995, a Prefeitura comprou um terreno e construiu dois galpões, cozinha e banheiros, denominando o espaço de Centro de Eventos Padre Cleto Caliman o qual passou a abrigar a Festa da Polenta e os demais eventos da cidade (AFEPOL, 2010).

**Foto 2 – Entrada do Centro de Eventos Padre Cleto Caliman (2011)**



*Fonte: ELLER, Venda Nova (2011). Pesquisa de Campo.*

**Foto 3 – Área interna do Centro de Eventos Padre Cleto Caliman (2011)**



*Fonte: ELLER, Venda Nova (2011). Pesquisa de campo.*

Nesta época nasceu também o ideal de fazer o habitante de Venda Nova a atração principal da Festa. Foi assim que surgiu a ideia de construir a Casa da Nonna e o Paiol do Nonno (AFEPOL, 2010), isto é, cenários que reproduzem os espaços das mulheres e dos homens das casas dos primeiros imigrantes italianos. Os cenários compõem-se de alimentos, utensílios e voluntários trajados como os imigrantes, possibilitando assim, vislumbrar os costumes, como é possível perceber nas fotos abaixo:

**Foto 4 – Casa da Nonna (2011)**



*Fonte: ELLER, Venda Nova (2011). Pesquisa de Campo*

**Foto 5 – Interior da Casa da Nonna (2011)**



*Fonte: ELLER, Venda Nova (2011). Pesquisa de Campo*

**Foto 6 – Nonnas com visitante (2011)**



*Fonte: ELLER, Venda Nova (2011). Pesquisa de Campo.*

**Foto 7 – Comidas da Casa da Nonna (2011)**



*Fonte: ELLER, Venda Nova (2011). Pesquisa de Campo*

Por meio das fotos acima se percebe a riqueza na cenografia e a participação das senhoras como voluntárias na Casa da Nonna. Observa-se agora o Paiol do Nonno:

**Foto 8 – Fazendo rapadura no Paiol do Nonno (2011)**



*Fonte: ELLER, Venda Nova (2011). Pesquisa de Campo*

A Festa da Polenta vai além dos dias do evento. O calendário da Festa conta ainda com a *Serenata Italiana*, isto é, “quando os voluntários saem vestidos a caráter de diversos pontos da cidade e se encontram no antigo local da Festa da Polenta” (CALIMAN, Nara. 2009, p. 91). Neste momento os voluntários cantam antigas canções e a cada ano inserem um novo elemento para representar a vida dos imigrantes italianos. O objetivo eram cativar os vendanovenses e faze-los sentir-se como donos da Festa, ou seja, dar-lhes uma posição de destaque.

Um dos momentos mais esperados hoje na Festa da Polenta é o Tombo da Polenta, isto é, quando uma grande caldeira despeja sobre uma superfície metálica uma enorme quantidade de polenta. O Tombo da Polenta está registrado oficialmente, pois em 2004 entrou no Guinness Book, o livro dos recordes, como a maior polenta do mundo, com 1200 quilos do alimento preparados de uma só vez. Esse panelão foi uma das ideias da

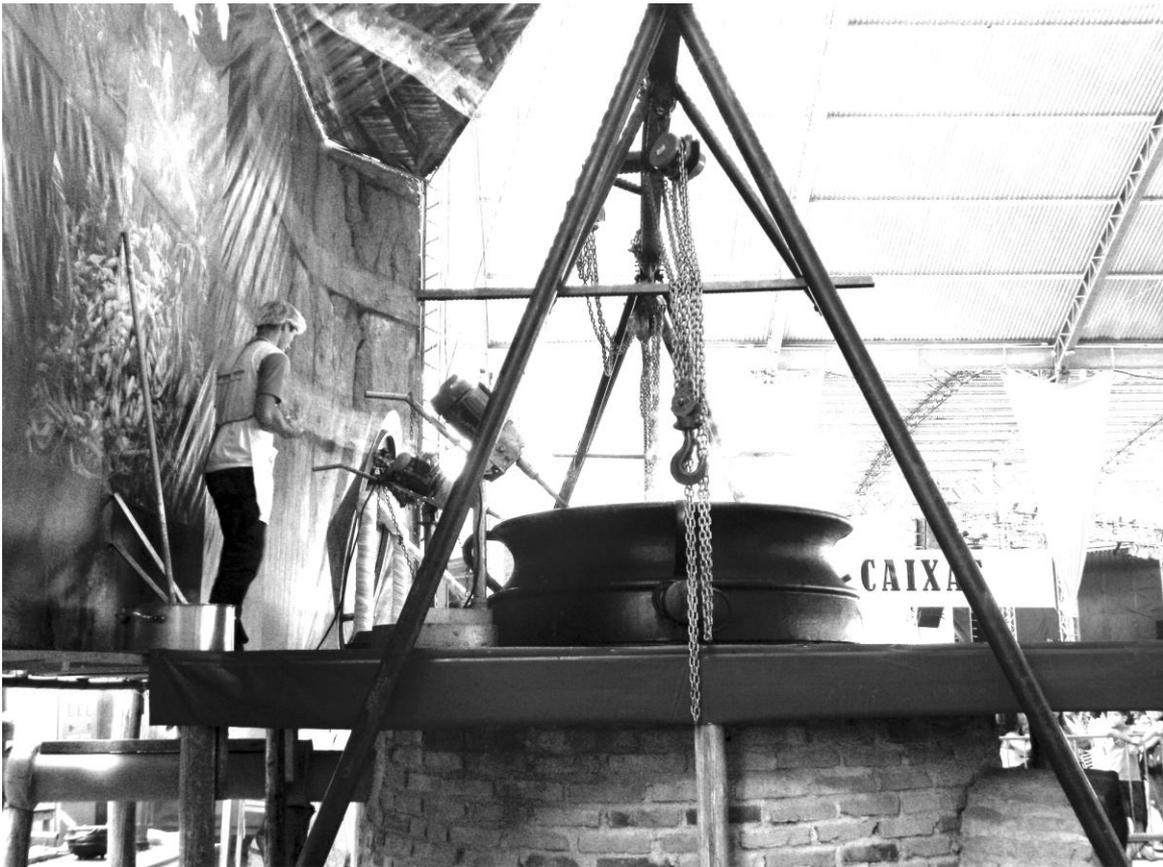
gestão da Festa da Polenta a fim de trazer novos atrativos para o evento. Alguns membros tinham contato com então Companhia Siderúrgica Tubarão (hoje Arcelor Mittal Tubarão) e solicitaram a empresa a confecção da dita caldeira. O Tombo da Polenta é acompanhado da cantarola da musica “La Bella Pollenta”. Nas fotos abaixo é possível ter dimensão da estrutura do caldeirão usado para o Tombo da Polenta.

**Foto 9 – Estrutura do caldeirão (2011)**



*Fonte: ELLER, Venda Nova (2011). Pesquisa de Campo*

**Figura 10 – Estrutura lateral do caldeirão (2011)**



*Fonte: ELLER, Venda Nova (2011). Pesquisa de Campo*

**Figura 11 – Caldeirão de polenta (2011)**



*Fonte: ELLER, Venda Nova (2011). Pesquisa de Campo*

O público a espera do Tombo da Polenta é enorme. Muitos ficam bem próximos para apreciar o derramar de quilos de polenta, como se pode observar na foto a seguir.

**Figura 12 – A espera do Tombo da Polenta (2011)**



*Fonte: ELLER, Venda Nova (2011). Pesquisa de Campo*

**Figura 13 – O tombo da polenta (2011)**

*Fonte: ELLER, Venda Nova (2011). Pesquisa de Campo*



Todavia, para esse trabalho interessava dar voz aos personagens que compõem a festa. Para tanto, optou-se metodologicamente por aplicar um questionário composto com

perguntas fechadas e abertas acerca da Festa da Polenta e da imigração na região. Foram entrevistados 100 participantes da Festa, sendo 50 homens e 50 mulheres. Desde ajudantes da cozinha à Rainha da Festa da Polenta. Assim, buscou-se saber como esses indivíduos observam e vivenciam a Festa da Polenta.

Como informado, optou-se por entrevistar a mesma proporção de homens e mulheres. Isso não significa que o público da festa seja composto igualmente por homens e mulheres. Ademais, não se pretende afirmar que a quantidade de voluntários da festa se constitui igualmente homens e mulheres. Sabe-se que na área da cozinha e da ornamentação sobressaem-se as mulheres, enquanto em setores como finanças e gestão são majoritariamente masculinos.

Outro fato a ser considerado na pesquisa de campo é a faixa etária dos entrevistados.

**Gráfico 2 – Faixa etária dos entrevistados**



*Fonte: ELLER, (2011). Pesquisa de Campo*

Por meio do gráfico acima observa-se que a maioria dos voluntários e dos participantes da Festa da Polenta ainda são os jovens. Por mais que pesquisas, como a de Nara Caliman (2009) apontassem para o receio da perda do interesse dos jovens pela participação na Festa, os dados coletados mostraram que 30% dos voluntários e/ou participantes da Festa são jovens. Seguidos da faixa dos adolescentes os quais ocupam 25% do total. Vale notar que muitos vão à festa com suas famílias. Assim, é plausível que a faixa dos 31 a 40 junto aos de 41 a 50 some 39% do total dos entrevistados. Nesse sentido, é possível afirmar que a Festa conserva seu caráter familiar, uma vez que é frequentada por famílias.

Ao questionar-se sobre os imigrantes italianos que foram para a região, quase todos os entrevistados (77%) responderam que Venda Nova foi ocupada por um número elevado de italianos. Apenas sete entrevistados disseram que foi pouco ou raro o número de imigrantes que formaram a região.

Em seguida perguntou-se sobre a relação presente e passado, no tocante à identidade. A pergunta foi a seguinte: “Você poderia dizer em que medida concorda ou discorda das seguintes afirmações referente aos imigrantes?”

**Tabela 1 – Imigração e identidade gastronômica**

	Discorda	Concorda	Não sabe	Total
1 - A presença dos imigrantes italianos enriqueceu a cultura da região.	0	98	2	100
2 – Hoje, as famílias da região ainda se comportam igual aos imigrantes.	63	30	7	100
3 – Você se assemelha a um imigrante italiano.	60	31	9	100
4 – Os imigrantes italianos tiveram uma vida sofrida logo que chegaram na região.	0	97	3	100
5 – Você sabe preparar receitas que os imigrantes italianos preparavam.	0	100	0	100

*Fonte: ELLER, (2011). Pesquisa de Campo*

Por meio desta tabela, percebe-se que quase todos os entrevistados veem a cultura trazida pelos italianos como um elemento de valorização da cultura local. Ademais, os entrevistados compreendem que por mais que se busque manter as tradições a modernidade e a globalização não permitem que as pessoas vivam tal como os grupos do século XIX e início do XX. A segunda pergunta mostrou que as pessoas tem ciência de que os tempos são outros, isto é, buscar tradições, raízes, preservação da história de uma gente não significa viver como os antepassados. Sendo assim, estas pessoas compreendem que o homem é fruto do seu tempo. Quase todos também acreditam que os imigrantes sofreram quando de sua chegada. De fato, os relatos escritos e orais

confirmam a luta pela qual passaram os italianos para sobreviverem nas terras capixabas.

Com relação à alimentação, a grande maioria sabe ao menos preparar a macarronada . As receitas mais citadas foram a polenta (96%), as massas em geral (88%) e os pães, bolos e biscoitos, lembrados por 62% dos entrevistados, os quais podiam elencar quanto alimentos desejassem. Questionou-se se eles comiam alimentos que, na visão deles, os imigrantes comiam. Todos disseram que sim. E na lista foram citadas a polenta (92%), a linguiça (76%) e as massas (73%). Para os entrevistados eram esses os alimentos consumidos pelos imigrantes quando se fixaram no Espírito Santo.

Passou-se a perguntar sobre a Festa da Polenta

**Tabela 2 – A Festa da Polenta na visão do entrevistado**

	Sim	Não	Não sabe	Total
1 – É uma festa que os imigrantes italianos trouxeram da Itália.	19	78	3	100
2 – É uma festa que os imigrantes italianos faziam todos os anos.	51	46	3	100
3 – É uma festa criada há poucos anos	58	42	0	100
4 – É uma festa criada para aumentar a economia da região	13	84	3	100
5 – É uma festa criada para dar visibilidade a região.	43	54	3	100
6 – É uma festa que atrapalha a região	0	98	2	100

*Fonte: ELLER, (2011). Pesquisa de Campo*

Ao que parece a grande maioria das pessoas tem ciência que esta é uma festa inventada, ou seja, as pessoas não se enganam achando que a Festa da Polenta é uma réplica de alguma comemoração dos imigrantes italianos no Espírito Santo. Os entrevistados ficaram divididos com relação à data de criação da festa e se os imigrantes a faziam todos os anos. Alguns comentavam que os imigrantes festejavam o plantio e colheita do milho, mas não acreditavam que eles comemorassem em todos os anos, mas sim, algumas vezes apenas.

Sobre a criação da Festa da Polenta parece que não houve dúvidas, pois 92% dos entrevistados responderam que foi Pe. Cleto Caliman o idealizador da festa. Apenas 6% disseram que foram os imigrantes e três entrevistados disseram que não sabiam a resposta. Esse dado apenas corrobora a imagem do eclesiástico, que é bem visto por grande parte dos vendanoveneses.

Sobre a relação do entrevistado com a Festa da Polenta perguntou-se:

**Tabela 3 – A relação do entrevistado com a Festa da Polenta**

	Sim	Não	Não sabe	Total
1 – Você vem à festa todos os anos?	100	0	0	100
2 – Você espera pela festa ao longo do ano?	100	0	0	100
3 – Você participa dos preparativos da festa?	98	2	0	100
4 – Você se sente parte dessa festa?	95	0	0	100

*Fonte: ELLER, (2011). Pesquisa de Campo*

Sendo assim, observa-se que a Festa da Polenta possui um público fiel, o qual prestigia as edições do evento. Além disso, boa parte dos entrevistados eram voluntários, participavam dos preparativos da festa. Isso demonstra o quanto a mobilização dos voluntários e sua atuação compromissada viabilizam a concretização da Festa da Polenta. Mesmo sendo uma tradição inventada, a festa conseguiu criar uma identidade nas pessoas, um sentimento de pertencimento, já que 95% respondeu se sentir parte da Festa. Percebe-se que os voluntários se vêem como protagonistas do evento.

Perguntados sobre o Município de Venda Nova do Imigrante, a maioria destacou a qualidade de vida na região, como mostrado abaixo:

**Tabela 4 – A relação do entrevistado com o Município de Venda Nova do Imigrante**

	Sim	Não	Não sabe
1 – Você se considera um descendente dos imigrantes italianos que chegaram na região?	60	33	7
2 – Quando sua família está reunida você acha que vocês se assemelham as famílias de imigrantes?	98	0	2
3 – Quando você está junto dos seus amigos e vizinhos você acha que vocês formam um grupo homogêneo?	96	0	4
4 – Você considera o Município de Venda Nova do Imigrante um bom lugar para se viver?	100	0	0
5 – Você se sente parte do Município de Venda Nova do Imigrante	97	0	3
6 – No Município de Venda Nova do Imigrante todos são descendentes de imigrantes italianos?	41	52	7

*Fonte: ELLER, (2011). Pesquisa de Campo*

Por mais que nem todos se considerem descendentes de italianos, pois de fato não devem mesmo ser, e que 63% asseguraram que as famílias da região não se portam mais como as famílias dos imigrantes, como descreve a tabela 4, boa parte afirma que quando sua família se reúne eles se assemelham as famílias dos imigrantes. Os entrevistados destacavam que quando a família está reunida eles falam em tom elevado, degustam comidas típicas, cantarolam canções italianas, ou seja, mantêm rituais tradicionais. Todavia, isso não quer dizer que eles são pessoas isoladas da modernidade e da globalização. O fato de buscarem preservar sua cultura, sua gastronomia, sua identidade não faz deles uma comunidade isolada. Obviamente, em termos gastronômicos, os jovens gostam de fast-foods, em decorrência da vida corrida as famílias consomem alimentos pré-preparados, ou seja, vivem a realidade de seu tempo. No entanto, buscam preservar suas raízes étnicas e culturais.

Por fim, perguntou-se quais os demais grupos de imigrantes compuseram o Município de Venda Nova do Imigrante. Entre os mais citados estiveram os alemães com 89%, seguido dos portugueses com 83% e os franceses com 40%. Os franceses sempre são

lembrados, pois de fato um grupo de franceses se instalou numa região próxima a Venda Nova do Imigrante.

Esse questionário visou demonstrar que a Festa da Polenta enquanto uma tradição inventada conseguiu criar uma identidade nas pessoas, especialmente àquelas da região. Ademais, revelou que as pessoas são cientes de que essa Festa foi inventada. Todavia isso não a faz inferior, ao contrário. Para os entrevistados a Festa da Polenta é motivo de orgulho, pois é o momento da valorização da cultura e da gastronomia da região, fazendo com que o vendanovense seja lembrado como aquele da Festa da Polenta.

### **3.5. A cultura no palco político: interesses de uma tradição inventada**

No calendário de eventos do Espírito Santo despontam inúmeras festas que comemoram a imigração italiana no Estado. Ao lado de apresentações de cantores e grupos musicais nacionais e da degustação da culinária típica, assiste-se a várias manifestações folclóricas, incluindo músicas e danças tradicionais, supostamente trazidas da Itália pelos imigrantes a partir de 1880.

Tais eventos são constituídos, predominantemente, de manifestações de caráter estético, cuja expressão em tradições populares também as faz portadoras de história identificadora, pois segundo Estevão C. de Rezende Martins (2007, p. 35) têm, “[...] um efeito de longa duração nas mentalidades, convicções e ações”. Assim, para este autor:

A cultura das tradições (por vezes mesmo o culto) é um traço permanente da história empírica das sociedades, presente, por exemplo, nas práticas folclóricas (sobretudo religiosa, musical e na indumentária). (MARTINS, Rezende. 2007, p. 36).

No entanto, ao se observar mais detidamente a gênese dessas manifestações, percebe-se que em muitas delas tradições fundadoras convivem com tradições criadas recentemente e/ou com tradições transplantadas de outros municípios brasileiros com semelhante formação cultural.

O processo de criação de tradições, bem como do transplante de tradições da imigração italiana no sul do Brasil para o Espírito Santo, pode ser percebido claramente, por exemplo, na festa gastronômica em homenagem aos 115 anos de imigração italiana em Nova Venécia-ES, promovida pela Secretaria de Turismo do município, noticiada por

Samuel Sabino e publicada no Caderno de Turismo de *A Gazeta*, de 26 de outubro de 2005:

A cidade já está em clima de festa. Desde o início do mês os postes de energia de várias ruas do centro e dos bairros estão pintados nas cores da Itália (verde, vermelho e branco). Para combinar, bandeirolas nas mesmas cores dão o toque final à decoração, que foi uma sugestão do prefeito Walter de Prá [...] *O cardápio é tipicamente italiano*, com muita polenta, macarronada com ‘tchotchto’ de galinha, lasanha, pizza, frango assado, *queijo gaúcho e uruguaio* e saladas variadas. Tudo isso regado a três mil litros de vinho branco e tinto que serão servidos diretamente das torneiras dos barris de carvalho de 50 litros espalhados pelo salão do clube. *Para arrematar, churrascada típica gaúcha. Os pratos terão supervisão direta da equipe de Valdir Anzolin, do Rio Grande do Sul, que também terá a missão de animar a festa com música dançante, numa mistura de ritmos que vai do forró gaúcho (vanerão) às danças típicas da Itália* (grifos nossos). (SABINO 2005).

Assim sendo, é possível investigar a evolução da Festa da Polenta de Venda Nova do Imigrante-ES sob a ótica da “tradição inventada”, categoria proposta no livro *Invenção das Tradições*, organizado por Eric Hobsbawm e Terence Ranger (2006), no sentido de identificar os elementos criados e acrescidos ao longo dos quase 30 anos de existência da festa, que possam justificar ou não o epíteto “A maior festa da cultura italiana do Estado do Espírito Santo”, pelo qual o evento é anunciado (AFEPOL, 2008).

Conforme já explicitado a festa foi criada em 1979, por inspiração do Padre Cleto Caliman, de modo a angariar fundos para entidades filantrópicas que cuidam da saúde, da assistência social, da educação, da cultura e da segurança do município de Venda Nova do Imigrante (AFEPOL, 2008). Retomemos o já mencionado depoimento do Padre Cleto acerca da criação da Festa:

Na minha infância criei alergia à polenta. Meu pai na falta de coisa melhor empanturrava a filharada de polenta no café da manhã, almoço e jantar, criando em mim, aversão a este alimento. Hoje, nos meus 80 anos bem vividos, mesmo sem polenta, vez por outra, sei apreciar uma polenta frita. Mas, vamos à Festa da Polenta em Venda Nova do Imigrante. Foi assim: - *Em 1978 – recebi um convite do Sr. Luiz Marchezi para uma Festa da Polenta, em Sagrada Família, no município de Alfredo Chaves – ES. Fui em mais três [sic]. Em grande “brondo” (caldeirão), a mescala mexia o fubá, etc. e tal. Provei, gostei, não demais, da polenta acompanhada de lingüiça e queijo. Tudo bem. Ai veio o estalo de Vieira. Porque não fazê-la em Venda Nova do Imigrante, onde o prato principal é a polenta! [...] Reuni a patota, uns 8 (oito) polenteiros (as), e lancei a idéia. Aprovação unânime. Sem saber como, quando e onde, reunimo-nos várias vezes, e sob sugestões práticas resolvemos fazer a 1ª Festa da Polenta em Venda Nova do Imigrante. Foi no colégio Salesiano, precedida de uma santa missa na Igreja Matriz. Improvisou-se tudo, cozinha, caldeirões, fubá, lingüiça, queijo, macarrão, frango, mesas, cadeiras, pratos, copos, vinhos cerveja, música, etc. Finalidade: ajudar o hospital local e ter meios para novas festas do gênero. Não havia propriamente uma filosofia sobre o evento. Era juntar o povo, comer, divertir-se e agrupar possível saldo credor. As primeiras cinco festas*

constataram de um só dia 1.500 pessoas, por sinal muito bom comparecimento. Isso em 1979. De dimensão local a Festa foi tomando vulto, e difundiu-se por todo o Estado do Espírito Santo e Estados vizinhos. *De um dia a festa estendeu-se por três, com novos conceitos e objetivos que não se divertir e lucrar* (grifos nossos) (AFEPOL, 2008).

Retomou-se esse depoimento, pois ele ressalta duas interessantes observações no âmbito das “tradições inventadas”. Primeiramente, a festa foi inspirada a partir de uma outra festa realizada no município vizinho de Alfredo Chaves (ES), muito embora a polenta também fosse o prato principal de Venda Nova do Imigrante; em seguida, o padre reconhece, na ocasião de seu depoimento, que a festa adquiriu “novos conceitos e objetivos que não se divertir e lucrar” e que, no início, “não havia propriamente uma filosofia sobre o evento”.

Ambas as observações suscitadas pelo depoimento do padre Cleto oferecem uma pista interessante para que se possa cotejar a tradição genuína com a tradição inventada, a manifestação local com a manifestação transplantada, entre outras comparações. Quanto “aos novos conceitos e objetivos”, é possível compreender como uma simples festa de origem filantrópica tornou-se um expressivo elemento simbólico de valorização e poder do descendente de imigrantes italianos perante a sociedade capixaba que, segundo intelectuais, órgãos oficiais e a mídia, se reconhece como multicultural.

No que diz respeito à identidade capixaba como multicultural, o historiador capixaba Renato Pacheco (PACHECO, Renato. 2004) propõe uma divisão territorial sob a influência das subculturas representativas dos diferentes grupos que formaram historicamente o povo espiritosantense, reconhecendo que, ao lado de peculiaridades pré-existentes de suas culturas de origem, coexistem adaptações à cultura local, no caso a cultura luso-brasileira forjada no período colonial. Assim, existiriam no território estadual as seguintes subculturas:

- 1 – metropolitana – abrangendo Grande Vitória e Guarapari, em que a vida urbana se assemelha às das outras cidades brasileiras de médio porte;
- 2 – litorânea, com estoque predominantemente índio e vocação para a pesca, em Conceição da Barra e Presidente Kennedy;
- 3 – neo-européia, nas montanhas centrais, onde se mantêm muitas culturas aqui transplantadas no século XIX;
- 4 – mineira, no sudoeste e noroeste;
- 5 – baiana, no extremo norte.

Tal padrão de diversidade atribuído à cultura ou à natureza capixaba repete-se na propaganda política e empresarial, nos catálogos de atração de investimentos e nos artigos e crônicas de artistas, escritores e intelectuais: o capixaba (ou o Espírito Santo) é

apresentado como uma mistura de praias, montanhas, bandas de congo, moqueca, polenta, índios de Aracruz, alemães de Santa Leopoldina e Santa Maria de Jetibá, italianos de Venda Nova do Imigrante e tantas representações ou conjuntos de representações que sejam possíveis encontrar no território espiritosantense.

Vale destacar que a publicação *Identidade Capixaba* da coletânea “Escritos de Vitória”, de iniciativa da Prefeitura Municipal de Vitória, (VILAÇA, 2001)<sup>1</sup> tratou o tema diversidade ou multiculturalidade de forma quase uniforme pelas suas 213 páginas, por intermédio de artigos, crônicas e poemas de 36 autores locais, incluindo capixabas e residentes de outras origens. De uma forma ou de outra, todos autores reconhecem uma identidade capixaba, seja calcada numa determinada subcultura, seja sob o aspecto da multiculturalidade, registrando-se apenas uma exceção, Alain Herscovici, que afirma não existir uma identidade especificamente capixaba:

[...] A própria evolução histórica do Espírito Santo, que apresenta, entre outras características, o isolamento dos grandes eixos de comunicação do país, assim como sua situação limítrofe na proximidade de três pólos culturais e econômicos (Rio de Janeiro, Bahia e Minas Gerais), não lhe permitiu criar referenciais culturais próprios. [...] Por outro lado, o Espírito Santo é um Estado que conheceu, desde o final dos anos 60, um desenvolvimento econômico importante. Este desenvolvimento econômico torna necessária a construção de uma imagem midiática construída a partir de referenciais próprios capazes de "vender" sua imagem no exterior. Parece-nos que, até hoje, o Espírito Santo não conseguiu realizar e implementar este posicionamento midiático. Há um desenvolvimento desigual entre a infraestrutura econômica e a superestrutura cultural, simbólica e 'comunicacional' (HERSCOVICI, Alain 2001).

Embora a discussão sobre a existência ou não de uma identidade capixaba esteja fora do âmbito deste trabalho, vale destacar, no texto de Alain Herscovici, que este autor considera identidades, referenciais culturais e imagem midiática como produtos de uma construção ideológica. Acrescenta ainda que o atual estágio de desenvolvimento econômico do Espírito Santo gera a necessidade de construção dessas representações.

Ainda que não se tenha logrado construir, no Espírito Santo, uma imagem midiática mais ou menos uniforme à altura de seu desenvolvimento econômico e que o faça destacar-se perante as outras unidades da Federação, percebe-se que no plano interno as sub-culturas tratam de se diferenciar umas das outras, construindo e difundindo identidades culturais próprias.

Segundo o historiador Estevão C. de Rezende Martins (MARTINS, Rezende. 2007), a construção de identidades se realiza por quatro maneiras, não excludentes e às vezes combinadas: (i) *a identidade por assimilação* – aculturação, submissão de um grupo à

cultura de outro grupo); (ii) *a identidade por contraste* – diferenciação por reforço dos elementos incomuns ou diferentes; (iii) *a identidade por rejeição* – agudização dos processos de conflito, por exemplo: o caso dos movimentos de reconhecimento dos direitos dos afro-descendentes e dos ameríndios e (iv) *a identidade por diferença* – consciência da diferença: contemplação do outro, podendo derivar para as formas anteriores, dependendo, portanto, da escala de valores envolvida e de sua realização histórica no tempo e no espaço correspondente ao indivíduo.

A construção de uma identidade ítalo-capixaba, por intermédio da preservação de manifestações folclóricas dos descendentes de imigrantes italianos tal como acontece na Festa da Polenta, aproxima-se bastante do tipo *identidade por contraste*, no qual a apropriação ou recriação de uma cultura italiana “original”, transposta para outro meio, evolui para o contraste (MARTINS, Estevão. 2007).

Vale reter dos diferentes autores até aqui mencionados as seguintes considerações: (i) os limites das identidades em construção são fluidos em uma sociedade dita multicultural, porquanto variáveis no tempo e no espaço, raramente exibindo raízes profundas na história; (ii) no processo de construção de identidades existe uma intencionalidade dos distintos grupos sociais no sentido de estabelecerem diferenças marcadas entre si.

O estudo da origem e do desenvolvimento da Festa da Polenta, com a identificação e a análise dos elementos criados e adicionados ao longo do tempo, seus objetivos e o modo como se articulam na construção de uma identidade “ítalo-capixaba” pode ser analisado pelo viés da “invenção das tradições”. Para Hobsbawm (2006), a “tradição inventada” pode ser compreendida como :

[...] um conjunto de práticas, normalmente reguladas por regras tácita ou abertamente aceitas; tais práticas, de natureza ritual ou simbólica, visam inculcar certos valores e normas de comportamento através da repetição, o que implica, automaticamente; uma continuidade em relação ao passado. (HOBSBAWM, Eric. 2006, p. 82).

A invenção das tradições, segundo o mencionado autor, foi a maneira pela qual, na segunda metade do século XIX e início do século XX, numerosas "tradições", principalmente de natureza ritual e festiva, foram criadas pelas instituições legitimadoras dos Estados, como forma de valorizar o passado dos estados-nação e de reforçar o poder de quem os dirigia. Tais estudos esclarecem a maneira como a história é utilizada enquanto legitimadora das ações e como forma de proporcionar a coesão

grupal das sociedades humanas. A “invenção da tradição” se ancora firmemente no passado a partir de práticas sociais do presente, fazendo com que essas práticas passem a ser vistas como um processo herdado “naturalmente”, sem a mediação de interesses e ideologias que as legitimem historicamente (HOBSBAWM, Eric. 2006).

Outro aspecto importante da invenção das tradições, observado por David Cannadine ao estudar os rituais da monarquia inglesa, é a “possibilidade de se fazer contraste frente a situações novas, transmitindo a impressão de conforto e estabilidade em tempos de tensão e declínio” (CANNADINE, 1997, p. 129). Declínio, de fato, não é o caso da Festa da Polenta, que atualmente se encontra em situação de crescente prestígio. A tensão, se houver, talvez fique por conta da disputa que travam as diversas sub-culturas para se contrastar e se destacar umas das outras no dito espaço multicultural capixaba.

Contudo, para Andrea Semprini (1999), deve-se ter em conta que num espaço multicultural as reivindicações, as identidades ou os valores exigidos pelos grupos e minorias não são dados objetivos, historicamente fundamentados e estáveis. Para o sociólogo italiano:

O espaço multicultural é antes de tudo um espaço de sentido, uma semiosfera onde a circulação dos símbolos é pelo menos tão importante quanto a circulação dos bens e outros benefícios materiais. A própria noção de "dado objetivo" não faz sentido em tal contexto, dominado por representações, perspectivas individuais, tendências, e onde as identidades e as fronteiras dos grupos se negociam, se fazem e se desfazem, num processo eminentemente dinâmico e interativo. (SEMPRINI, 1999, p. 145).

Os processos de negociação e de interação ou de influências mútuas, tal como explicitado por Semprini (1999, p. 146), justifica que algumas das estratégias de invenção das tradições utilizadas pelos diversos grupos representantes das sub-culturas capixabas se assemelhem em certos casos. Observe-se, por exemplo, os objetos gigantes produzidos para o *marketing* de cidades, de eventos, do turismo e de outros factóides, inspirados, decerto, nas variedades que constam do livro de recordes Guinness (2000), como já citado. São objetos dessa natureza produzidos no Espírito Santo: a panela de barro gigante de Goiabeiras (Vitória - ES); o maior cafezinho do mundo (Brejetuba - ES) e o queijo gigante da Festa da Polenta (Venda Nova do Imigrante - ES).

O queijo gigante da Festa da Polenta, é, de fato, um bom exemplo desse chamado *marketing*, conforme afirma Tarcísio Caliman, um dos organizadores da festa:

[...] tanto a polenta quanto o queijo, além de divulgarem a culinária local, é

[sic] um excelente instrumento de *marketing*. Ambos chamam a atenção pela qualidade de nossos produtos, que mesmo em escala maior, mantém as características dos artesanais. Isto revela o zelo das produções do agroturismo e da agroindústria de Venda Nova (grifo nosso) (FOLHA DA TERRA, 2008).

Pesando cerca de 800 quilos, o queijo gigante, após um desfile em carro aberto acompanhado de pessoas vestidas com trajes típicos italianos, é então cortado e seus pedaços vendidos ao público presente. Na programação da festa, o evento é devidamente traduzido para o italiano como *Il taglio del formaggio* (o corte do queijo), muito embora esse *formaggio*, fabricado com leite local, passe, como afirma Tarcísio Caliman, por um “[...] processo de cura similar ao [queijo] tipo minas padrão” (FOLHA DA TERRA, 2008). A figura abaixo aponta a dimensão do queijo gigante da Festa da Polenta de 2011.

**Foto 14 – Queijo gigante (2011)**



Fonte: ELLER, (2011). Pesquisa de Campo

Outro exemplo de influência mútua na invenção de tradições nos municípios capixabas é a utilização de grupos folclóricos de outros estados na organização das festas italianas, principalmente os grupos do Rio Grande do Sul. Ressalte-se que a equipe gaúcha de Valdir Anzolin, encarregada de preparar a Festa Gastronômica de Nova Venécia (ES)

em 2005, já se apresentava em 1992 na XIV Festa da Polenta de Venda Nova do Imigrante com músicas e danças italianas em dois dos três dias da festa. Convém desconfiar de uma possível interferência do grupo de Anzolin para conferir maior densidade ao caráter italiano da Festa da Polenta em sua primeira década, do mesmo modo que o fez com a festa gastronômica de Nova Venécia em 2005.

A presença da motivação política no estabelecimento das invenções da tradição, sobretudo como mediação de interesses e de ideologias que as legitimem historicamente, também poderá ser investigada a partir de indícios da presença de instituições políticas como organizadoras, apoiadoras ou patrocinadoras presentes no material de divulgação da Festa da Polenta ao longo do tempo.

Segundo o depoimento do padre Cleto, no início (1979) a festa teria sido cópia de uma outra festa de Alfredo Chaves (ES), contava com poucos voluntários da própria comunidade para organizá-la e não havia, segundo suas palavras, “[...] uma filosofia sobre o evento” (AFEPOL, 2008).

No folder da *XIV Festa da Polenta* (1992) aparece como organizadora e realizadora a Comunidade de Venda Nova, mas conta agora com o apoio da Prefeitura Municipal, juntamente com uma fábrica de massas. Nesse momento já é a “melhor festa italiana do Estado do Espírito Santo”.

No ano seguinte (1993), a *XV Festa da Polenta* aparece então organizada por uma personalidade jurídica – a Associação Festa da Polenta (AFEPOL) juntamente com a Comunidade de Venda Nova, sob o patrocínio conjunto da Prefeitura Municipal, da mesma fábrica de massas e de um elemento novo: o Governo do Estado. O folder é de melhor qualidade que o de 1992 e os visitantes são convidados a desfrutar “[...] três dias de vivência das tradições ítalo-brasileiras nas montanhas do Estado do Espírito Santo”.

Hobsbawm considera “políticas” as invenções de tradição promovidas por órgãos oficiais (estados, movimentos sociais e políticos organizados) e chama de “sociais” aquelas invenções não-oficiais geradas por grupos sociais sem organização formais ou por “[...] aqueles cujos objetivos não eram específica ou conscientemente políticos, como os clubes e grêmios, tivessem eles ou não também funções políticas (HOBBSAWM, Eric. 2006, p. 271).

Parece, pelo exame da presença das instituições políticas nas programações (1992, 1993 e 2007) e o depoimento do padre Cleto (1979), que a Festa da Polenta tem um início

com tradições inventadas ou transplantadas de cunho “social”, evoluindo mais adiante para tradições inventadas de cunho mais “político” ao lado de uma profusão de novos elementos com uma clara intencionalidade de promoção de *marketing* ligado à atividade do agroturismo praticado na região.

De todo modo, em sua primeira década, a Festa da Polenta já logrou constituir-se numa venerável tradição circunscrita no espaço e com profundas raízes na história: a manutenção dos costumes dos imigrantes italianos do século XIX em Venda Nova do Imigrante. Portanto, a análise dos elementos criados e acrescentados ao longo da festa deverá localizá-los de maneira mais abrangente possível em seu contexto histórico, conforme corrobora a proposta metodológica de David Cannadine (2006) que, para tal tipo de evento ou cerimônia, é preciso pressupor uma perspectiva diacrônica, comparativa e contextual, acrescentando ainda que:

Como acontece com todas as manifestações culturais que podem ser tratadas como textos, ou todos os textos que podem ser tratados como manifestações culturais, exige-se uma descrição “ampla”, e não “restrita”. [...] estudar o contexto não significa apenas obter informações adicionais; é também uma preparação para que tenhamos uma compreensão melhor do seu significado do que a que poderíamos talvez obter a partir da simples leitura do texto em si (CANNADINE, David. 2006, p. 172).

Desta forma, observa-se que essa tradição, mesmo tendo sido inventada, conseguiu estruturar-se de modo a criar uma identidade entre os habitantes da localidade.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ainda são pequenos os grupos de pesquisa que tomam a gastronomia como viés explicativo das relações sociais entre os indivíduos. Poucos são os trabalhos que problematizam a alimentação a fim de desvendar a cultura, as tradições e a identidade de comunidade ou grupos.

Desta forma, pensa-se que esta dissertação de modo despretencioso visou contribuir para o fomento de questões relacionadas às tradições culturais encenadas no palco da modernidade. A Festa da Polenta do Município de Venda Nova do Imigrante pode ser usada como um claro exemplo de tradição inventada. Graças as ideias visionárias do Pe. Cleto Caliman, a Festa trouxe visibilidade para a região, movimentando sua economia, ressaltando seu habitante no cenário capixaba. Todavia, estes não eram os objetivos principais dessa festa. A valorização da cultura dos imigrantes, das raízes italianas e o resgate histórico estavam entre as ambições do evento. Para o religioso que esteve a frente da empreitada, a Festa era um motivo de confraternização proporcionando um espaço de convívio, conversa e fortalecimento de laços entre os habitantes da região.

Observa-se que a imigração italiana deixou marcas na missigenada sociedade capixaba. Prova disso está na cozinha. Polenta, linguiça, pães e bolos são lembrados com frequência ao se referir sobre as comidas típicas dos imigrantes italianos. Ocorre que essa lembrança não se dá pelo acaso. Ela é reforçada pela ação humana, uma vez que a cultura e a gastronomia são mutáveis e filhas de seu tempo. Nesta caso, vale destacar a Festa da Polenta como uma forma de (re)lembrar e por vezes de (re)inventar a culinária tipicamente italiana. E a Festa vai além: cria uma identidade italiana até mesmo no indivíduo mais missigenado. Parte disso decorre do envolvimento do indivíduo junto aos preparativos da Festa. Assim, retoma-se uma das bases da Festa: a ação voluntária. A atuação do sujeito na Festa e sua valorização como voluntário o fazem sentir-se como elemento do evento, logo, cria ou estreita seus laços com a cultura italiana, ou seja, o faz sentir-se descendente dos imigrantes.

A alimentação está intimamente ligada ao sentimento de estabelecimento do indivíduo e à sua relação com a cultura italiana. Saber preparar pratos como a polenta, o fazem aproximar-se das raízes italianas. Além disso, o próprio portar-se a mesa, com a família reunida, marcada pelo muito falar gera no sujeito a sensação de estreita ligação com a cultura dos imigrantes.

Interessante notar é a sobrevivência dessas tradições com o advento da modernidade. Tanto que alguns moradores mais velhos temem o fim dessas manifestações artísticas e culturais. Todavia, pela pesquisa de campo percebe-se que os jovens estão envolvidos nas atrações culturais, especialmente na Festa da Polenta. Grande parte dos voluntários possuíam idade entre 20 a 31 anos. A Festa da Polenta coroa anualmente uma Rainha e duas Princesas, isto é, moças que representarão durante um ano a região. Uma espécie de “Miss” da Festa da Polenta. Essa atração da Festa pode ser destacada como um elemento criado para aproximar as jovens da Festa e, logo, da cultura italiana. É notório que no passado imperial capixaba não havia concursos para eleger a mais bela garota entre os imigrantes italianos. Todavia, essa tradição (pois a escolha das meninas já se consolidou como uma tradição na Festa) foi inventada com um objetivo. Assim, como o queijo gigante e o tombo da polenta. Desta forma, para driblar os avanços da modernidade e as ações da globalização é fundamental a criação de elementos geradores de identidade ou mesmo identificação, ou seja, é necessário fazer o sujeito se sentir parte daquela comunidade. Valendo-se das palavras de Norbert Elias (2000), é necessário então fazê-lo se sentir um estabelecido e não um *outsider*.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AFEPOL. **A história da Festa da Polenta.** Disponível em <<http://www.festadapolenta.com.br/historia.php>>. Acesso em 20 março 2008.

AFEPOL. **XV Festa da Polenta:** programação. [Venda Nova do Imigrante, 1993]. 1 folder.

ALMADA, Vilma Paraiso Ferreira de. **Escravidão e transição:** o Espírito Santo (1850-1888). Rio de Janeiro: Graal, 1984

ALVIM, Zuleika Maria Forcione. O Brasil Italiano. (1880-1920). In: Fausto, Boris (Org). **Fazer a América.** São Paulo: EDUSP, 2000.

ANICO, MARTA. A pós-modernização da cultura: patrimônio e museus na contemporaneidade. **Revista Horizontes antropológicos.** vol.11 n.23. Porto Alegre. Jan./Junho 2005. Disponível em: <<http://dx.doi.org/10.1590/S0104-71832005000100005>>. Acessado em 15 de Novembro de 2011.

BARROS, Alberto Sergio do Rego. (Coord.) INSTITUTO AGRONÔMICO DO PARANÁ. **Produção de sementes em pequenas propriedades.** 2. ed. rev. e ampl. Londrina, PR: IAPAR, 2007.

BARROS, Thiago Zanetti; RODRIGUES, Márcia Barros Ferreira. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO Centro de Ciências Humanas e Naturais. **Imigração estrangeira no jornal A Província do Espírito Santo (1882/1889).** 2007. 130 f. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal do Espírito Santo, Centro de Ciências Humanas e Naturais, 2007.

BASTOS, Fabíola Martins. **Relações sociais, conflitos e espaços de sociabilidades: forma de convívio no Município de Vitória/ES 1850-1872.** Dissertação. 212fl. Programa de Pós-Graduação em História Social das Relações Políticas. Universidade Federal do Espírito Santo. Vitória, 2009.

BELLUZZO, Rosa. **Nem garfo, nem faca:** a mesa com os cronistas e viajantes. SP: Senac, 2010.

BITTENCOURT, Gabriel Augusto de Mello. **Café e modernização:** o Espírito Santo no século XIX. Rio de Janeiro: Liv. Ed. Catedra, 1987.

BONI, Luis A. de.; COSTA, Rovilio. **Far La Nerica:** a presença italiana no Rio Grande do Sul. Porto Alegre: Riocell, 1991.

BRAUNE, Renata; FRANCO, Sílvia Cintra. **O que é gastronomia.** São Paulo: Brasiliense, 2007

CALIMAN, Cleto. **La Mèrica che avemo fato:** a família Caliman no Espírito Santo. [Vitória, ES?]: Ed. do Autor, 2002.

CALIMAN, Nara Falqueto. **Uma Itália que não existe na Itália:** tradição e modernidade em Venda Nova do Imigrante - ES. 2009. 148 f. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal do Espírito Santo, Centro de Ciências Jurídicas e Econômicas

CAMPOS, Mitarra; COSTA, Maria; FRANCO, Sebastião; HEES, Regina. **Correntes imigratorias no Espírito Santo:** alemães, italianos e libaneses : uma visão didática para o ensino fundamental e médio. Vitória, ES: EDUFES, 1999.

CANNADINE, David. Contexto, execução e significado do ritual: a monarquia britânica e a “invenção da tradição”, c. 1820 a 1977. In: HOBBSAWM, Eric; RANGER, Terence (Orgs). **A invenção das tradições.** Tradução Celina Cardim Cavalcante. 4. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997. p. 111-74.

CARNEIRO, Henrique. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. In: **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, p. 71-80, 2005.

CARVALHO, Enaile Flauzina. **Política e economia mercantil nas terras do Espírito Santo (1790-1821).** Dissertação. 197fl. Programa de Pós-Graduação em História Social das Relações Políticas. Universidade Federal do Espírito Santo. Vitória, 2008.

COMUNIDADE VENDA NOVA. **XIV Festa da Polenta:** “la bella polenta se magna cosi...”. [Venda Nova do Imigrante, 1992]. 1 folder.

CONDE, Bruno Santos. **Depois dos jesuítas:** a economia colonial do Espírito Santo (1750-1800), Dissertação. 178fl. Programa de Pós-Graduação em História Social das Relações Políticas. Universidade Federal do Espírito Santo. Vitória, 2011.

CORÇÃO, Mariana. **Os tempos da memória gustativa:** bar palácio, patrimônio da sociedade curitibana (1930-2004). Dissertação. 128fl. Programa de Pós-Graduação em História. Universidade Federal do Paraná. Curitiba, 2007,.

DE BONI, Luis Alberto. Escola Superior de Teologia São Lourenço de Brindes. Fondazione Giovanni Agnelli. **A Presença italiana no Brasil**, volume II. Porto Alegre: Escola Superior de Teologia; Torino, Italia: Fondazione Giovanni Agnelli, 1990.

DE LUCA, Tânia Regina. História, dos, nos e por meio dos periódicos. In PINSKY, Carla (Org.). **Fontes históricas.** 2. ed. São Paulo: Contexto, 2006. p.109-153.

DUARTE, Rosália. Pesquisa qualitativa: reflexões sobre o trabalho de campo. **Cadernos de Pesquisa**, nº115, março/ 2002, p.139-154.

ELIAS, Norbert; SCOTSON, John L. **Os Estabelecidos e os outsiders:** sociologia das relações de poder a partir de uma pequena comunidade. Rio de Janeiro: J. Zahar, 2000.

FERREIRA, Rodrigo Paste. **Luta e Labuta:** o papel social e econômico da mulher imigrante na região de Venda Nova do Imigrante (ES)-1891-1927. 2008. Dissertação (Mestrado). Programa de Pós-Graduação em História Social das Relações Políticas. Universidade Federal do Espírito, 2008.

FREEDMAN, Paul. **A História do sabor.** SP: Senac, 2009

- FURET, François. **O passado de uma ilusão**. São Paulo: Siciliano, 1995.
- GAMBINI, Roberto. **O espelho índio**: os jesuítas e a destruição da alma indígena. Rio de Janeiro: Espaço e Tempo, 1988.
- GEERTZ, Clifford. **A interpretação das Culturas**. Zahar. Rio de Janeiro, 1973,
- GOOCH, John. **A unificação da Italia**. São Paulo: Ática, 1991.
- GRIBAUDI, Maurizio. Escala, pertinência, configuração. In: REVEL, Jacques (Org.). **Jogos de escala**: a experiência da micro-análise. Rio de Janeiro: FGV, 1988.
- GUIMARÃES, Lucia Maria Paschoal; PRADO, Maria Emilia. **O liberalismo no Brasil imperial**: origens, conceitos e prática. Rio de Janeiro: Revan; UERJ, 2001
- HAZAN, Marcella. **La cucina**. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.
- HERSCOVICI, Alain. Identidade capixaba: alguns questionamentos. In: VILAÇA, Adilson (Coord.). **Identidade capixaba**. Vitória: Secretaria Municipal de Cultura/PMV. 2001. Escritos de Vitória. n. 20. p.13-20.
- HEES, Regina Rodrigues; FRANCO, Sebastião Pimentel. **A República e o Espírito Santo**. Vitória: Multiplicidade, 2003.
- HOBSBAWM, Eric; RANGER, Terence (Org.). **A invenção das tradições**. Tradução Celina Cardim Cavalcante. 4. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997.
- INCAPER. **Programa de assistência técnica e extensão rural (PROATER)**, Venda Nova do Imigrante: planejamento e programação de ações, 2011. Disponível em: <[http://www.incaper.es.gov.br/proater/municipios/Centro\\_cerrano/Venda\\_Nova.pdf](http://www.incaper.es.gov.br/proater/municipios/Centro_cerrano/Venda_Nova.pdf) > Acessado em: 6 de fevereiro de 2012.
- JARDIM, Antônio de Ponte. Ação e modernização da cultura: algumas reflexões analíticas. **Palestra proferida no IX Congresso Histórico-cultural de Viana e do Meio Ambiente do Rosário de Lagos do Maracu**. Comitê de Defesa do Patrimônio Histórico, Artístico e Cultural, Paisagístico e do Meio Ambiente de Viana, MA. Julho 2005.
- LARAIA, Roque de Barros. **Cultura**: um conceito antropológico. Rio de Janeiro, Jorge Zahar, 2001.
- LAZZARO, Agostino; COUTINHO, Gleci Avancini.; FRANSCSCHETTO, Cilmar. **Lembranças camponesas**: a tradição oral dos descendentes de italianos em Venda Nova do Imigrante. Vitoria: 1992.
- LEONELLI, Vera (Org.). **ABC direitos humanos**: dicionário. Salvador: UNICEF, Projeto Axé, 2000.
- LEVI-STRAUSS, Claude. **Antropologia estrutural**. Rio de Janeiro: Edições Tempo Brasileiro, 1975.

LEVI-STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido**. São Paulo: Cosac e Naify, 2004.

MARTINS, Estevão C. de Rezende. **Cultura e poder**. 2. ed. rev. e atualizada. São Paulo: Saraiva, 2007.

MAUSS, Marcel; GURVITCH, Georges; LÉVY-BRUHL, Henri. **Sociologia e antropologia**. São Paulo: Cosac & Naify, 2003.

MERLO, Patrícia Maria da Silva. **À sombra da escravidão: negócios e família escrava, Vitória/ES, 1800-1830**. (Dissertação de Mestrado). Programa de Pós-Graduação em História Social da Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2003.

MERLO, Patrícia Maria da Silva; Eller, Alessandro. **Sabores do ES: Região das Três Santas**. 1. ed. Vitória: Sebrae-ES, 2008.

MITCHELL, J. Clyde. A questão da quantificação na antropologia social. In: FELDMAN-BIANCO, Bela (Org.). **Antropologia das sociedades contemporâneas**. São Paulo: Global, 1987, p.77-126

MOREIRA, Antonio Flavio Barbosa; SILVA, Tomaz Tadeu da (Org.). **Curriculo, cultura e sociedade**. 4. ed. São Paulo: Cortez, 2000.

MOREIRA, Vania Lousada. Os índios e a historiografia. **Revista Dimensões**, nº 13, 2001.

MOTTA, Kátia Sausen. **Uma história de família: o cotidiano capixaba a partir de inventários post-mortem, 1790/1800**. Relatório final PIBIC/UFES 2007/2008. Disponível em: <http://www.cchn.ufes.br/nudes/relatorios/12.pdf>

NASCIMENTO, Mayk Andreele. **Indivíduo e cultura: perspectivas da Antropologia Contemporânea**. Revista Eletrônica de Ciências Sociais – número 7, setembro/2004, p. 32-40

OLIVEIRA, José Teixeira de. **História do Estado do Espírito Santo**. 3. ed. Vitória, ES: Arquivo Público do Estado do Espírito Santo: Secretaria de Estado da Cultura, 2008.

OLIVEIRA, Marcio de. Origens do Brasil meridional: dimensões da imigração polonesa no Paraná, 1871-1914. In: **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, vol. 22, nº 43, 2009, p. 218-237.

ORTIZ, Renato. **A moderna tradição brasileira: cultura brasileira e indústria cultural**. 5. ed. São Paulo: Brasiliense, 1999.

PACHECO, Renato. **A cultura capixaba: uma visão pessoal**. Vitória: IHGES, 2004.

PERROT, Michelle. **Os excluídos da história: operários, mulheres e prisioneiros**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2001

PINHEIRO, Philipi Gomes Alves. Feridas no crime: agressões de mulheres na Comarca de Vitória/ES (1850/1871). **Anais do XIV Encontro regional de História da ANPUH-Rio**. Unirio, 2010. Disponível em:

<[http://www.encontro2010.rj.anpuh.org/resources/anais/8/1277210801\\_ARQUIVO\\_FERIDASNOCRIME-ANPUHRio-PhilipiAlves.pdf](http://www.encontro2010.rj.anpuh.org/resources/anais/8/1277210801_ARQUIVO_FERIDASNOCRIME-ANPUHRio-PhilipiAlves.pdf)> Acessado em: 15 de novembro de 2011.

PORTELLI, Alessandro. O massacre de Civitella Val di Chiana (Toscana, 29 de junho de 1944): mito e política, luto e senso comum. In: FERREIRA, Marieta M; AMADO, J. (Orgs.). **Usos e abusos da história oral**. Rio de Janeiro: FGV, 1996, p. 103-130.

POSENATO, Julio. **Arquitetura da imigração italiana no Espírito Santo**. -. Porto Alegre: Posenato Arte & Cultura, 1997.

PRADO JÚNIOR, Caio. **A questão agrária no Brasil**. -. São Paulo: Brasiliense, 1979.

PRADO JÚNIOR, Caio. **O que é liberdade: capitalismo x socialismo**. 9. ed. - São Paulo: Brasiliense, 1984.

PROGRAMAÇÃO DA 29ª FESTA DA POLENTA [2007]. Disponível em <<http://www.vendanova.com.br/noticias.php?noticia=62>>. Acesso em 12 abr. 2008.

PROVA DO MAIOR CAFEZINHO DO MUNDO. **A Tribuna**. Vitória. Regional, p.17, 25 mai. 2008.

QUEIJO GIGANTE DESFILA SÁBADO. **Folha da Terra**. Venda Nova do Imigrante. Geral. Disponível em <<http://www.folhadaterra.com.br/materia.asp?cod=1272>>. Acesso em 25 mai. 2008.

QUEIROZ, Luis Ricardo Silva. Pesquisa quantitativa e pesquisa qualitativa: perspectivas para o campo da etnomusicologia. **Claves** nº 2, novembro/2006.

RAASCH, Silas. **A colônia de Santa Isabel e seus imigrantes (1847-1889)**. 2010. 189 fl. Dissertação. Programa de Pós-Graduação em História Social das Relações Políticas. Universidade Federal do Espírito Santo: Vitória, 2010.

RABELAIS, François. **Gargântua e Pantagruel**. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia, 2009.

ROCHA, Gilda.; MARTINS, Ismenia de Lima.. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE. Instituto de Ciências Humanas e Filosofia. **Imigração estrangeira no Espírito Santo: 1847-1896**. 1984. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal Fluminense, Instituto de Ciências Humanas e Filosofia.

SABINO, Samuel. Festa regada a vinho e polenta. **A Gazeta**. Vitória. Caderno de Turismo, p.2, 26 out. 2005.

SALETTTO, Nara. **Trabalhadores nacionais e imigrantes no mercado de trabalho do Espírito Santo (1888-1930)**. Vitória, ES: EDUFES, 1996.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. **A alimentação e seu lugar na História**: os tempos da memória gustativa. In: História: Questões & Debates, Curitiba, n. 42, p. 11-31, 2005.

SANTOS, Estilaque Ferreira dos. Vias de comunicação, conquista territorial e colonização estrangeira no Espírito Santo do Séc. XIX: a gênese do pensamento político capixaba. **Revista Dimensões**, nº 17, 2005.

SANTOS, Luiz dos. O que é cultura. Sao Paulo: Brasiliense, 2006

SARTI, Roland. **Facismo y Burguesia Industrial**: Itália, 1919-1940: un estudio sobre expansión del poder privado bayo el fascismo. Barcelona. Fontanella. 1973.

SEBRAE. **Inventário da oferta turística do município de Venda Nova do Imigrante**. Disponível em: [http://www.turismo.es.gov.br/\\_midias/pdf/400-4c90d7198b04c.pdf](http://www.turismo.es.gov.br/_midias/pdf/400-4c90d7198b04c.pdf)  
Acessado em: 6 de fevereiro de 2012.

SEMPRINI, Andréa. **Multiculturalismo**. Bauru, SP: EDUSC, 1999.

SILVA, Paula Pinto. **Farinha, feijão e carne-seca**: um tripé culinário no Brasil colonial. SP: Senac, 2005.

TADVALD, Marcelo. Apontamentos e perspectivas teóricas sobre o pensamento de Claude Lévi-strauss. **Revista Pensamento Plural**, nº 1, julho/dezembro 2007, p. 29-47.

TYLOR, Edward. 1924 [orig. 1871] **Primitive Culture**. 2 vols. 7th ed. New York: Brentano's.

VAINFAS, R. . Racismo à moda americana: o preconceito racial nas Américas. In: Luciano Figueiredo. (Org.). **A era a escravidão**. Rio de Janeiro: Biblioteca Nacional-SABIN, 2009, v. 3, p. 110-111

VILAÇA, Adilson (Coord.). **Identidade capixaba**. Vitória: Secretaria Municipal de Cultura/ PMV. 2001. Escritos de Vitória. n. 20.

WARMAN, Arturo. **La historia de un bastardo**: maíz y capitalismo. México: Instituto de Investigaciones Sociales: Fondo de Cultura Económica, 1988.

WOORTMANN, Ellen Fensterseifer. Identidades e memória entre teuto-brasileiros: dos dois lados do atlântico. In: **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 6, n. 14, p. 205-238, nov. 2000.