

**UNIVERSIDADE DO VALE DO ITAJAÍ – UNIVALI
CURSO DE PÓS-GRADUAÇÃO STRICTO SENSU EM TURISMO E HOTELARIA
PROGRAMA DE MESTRADO ACADÊMICO
CENTRO DE EDUCAÇÃO DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ**

**SANTA FELICIDADE (CURITIBA – PARANÁ) : NA POLENTA, UMA HISTÓRIA
DE HOSPITALIDADE**

**Balneário Camboriú
2005**

Livros Grátis

<http://www.livrosgratis.com.br>

Milhares de livros grátis para download.

ELSA MARIA STOEHR VIEIRA DE SOUZA FÉDER

**SANTA FELICIDADE, (CURITIBA – PARANÁ): NA POLENTA, UMA HISTÓRIA
DE HOSPITALIDADE**

Dissertação apresentada ao Curso de Pós-Graduação Stricto Sensu em Turismo e Hotelaria, Programa de Mestrado Acadêmico da Universidade do Vale do Itajaí – UNIVALI, como requisito parcial para obtenção do grau de Mestre.

Orientadora: Prof^ª Dra. Roselys Izabel Correa dos Santos.

**Balneário Camboriú
2005**

TERMO DE APROVAÇÃO

ELSA MARIA STOEHR VIEIRA DE SOUZA FÉDER

SANTA FELICIDADE, NA POLENTA UMA HISTÓRIA DE HOSPITALIDADE.

Dissertação apresentada ao Curso de Pós-Graduação Stricto Sensu em Turismo e Hotelaria – Mestrado Acadêmico, como requisito parcial para obtenção do grau de Mestre, tendo por Banca Examinadora:

Prof . Dr^a Roselys Izabel Correa dos Santos - Orientadora (UNIVALI-SC)

Prof^a. Dr^a. Célia Maria de Moraes Dias- Examinadora (ANHEMBI/MORUMBI – SP)

Prof^a. Dr^a Raquel Maria Fontes do Amaral Pereira - Examinadora (UNIVALI – SC)

DEDICATÓRIA

A Dirce, minha mãe ,eterna hospedeira.

Jomar meu pai, no prazer dos encontros festivos.

Eros , Cauê e Diego,
agradecendo a especial companhia nesta viagem.

À cidade de Castro, minha terra natal.

AGRADECIMENTOS

À Deus, pelo caminho da pesquisa.

À Rosana, pela presença nas minhas ausências

À Kiki, pela sua hospitalidade em Balneário Camboriú.

À Elenice , pelas horas de apoio.

À Beti, por ter sido a primeira a me abrir as portas em Santa Felicidade.

A todos que me foram hospitaleiros.

“O homem greco-romano, dentro de um sistema de valores, é civilizado se ele come não somente e (menos) por fome, para satisfazer uma necessidade elementar do corpo, mas, também e (sobretudo) para transformar a ocasião em um momento de sociabilidade, em um ato carregado de forte conteúdo social e de grande poder de comunicação”.

Flandrin e Montanari ,1998

RESUMO

O presente estudo atende ao objetivo de avaliar as funções e o significado da hospitalidade no bairro de Santa Felicidade, destino turístico gastronômico com base étnica, considerado com um dos principais atrativos da cidade de Curitiba, estado do Paraná. A pesquisa foi iniciada com o estudo das sociedades grega e romana antigas, formadoras dos muitos conceitos que constituíram as idéias e pensamentos ocidentais, principalmente no diz respeito à hospitalidade e o acolhimento ao estrangeiro. A crença na hospitalidade pródiga e mitificada desses arcaicos tempos deve-se ao senso comum, mas, na pesquisa, encontrou-se uma ambigüidade relevante com relação ao caráter da hospitalidade, com o ato de receber o estrangeiro. As funções e significados no tempo e no espaço mudam conforme as condições e convenções dominantes. Ao longo do tempo, na antigüidade, o estrangeiro passou de profanador de templos a protegido de Zeus *Xênios*, embora na condição de meteco e excluído de leis civis e sociais. Na antigüidade, hospedar estava relacionado a uma representação social que tinha o medo por objeto comum e as regras relativas às obrigações sociais. As redes de hospitalidade formadas denotavam um contrato de guerreiros aliados no sentido de fortalecimento de pessoas de mesma escala social. Os rituais de comer junto que se caracterizam como hospitalidade, foram marcados pela prática ritual que legou o banquete como uma grande herança da cultura greco-romana às sociedades ocidentais. O presente trabalho avançou seus estudos sobre as práticas de hospitalidade nos dias atuais através de pesquisa histórica no sentido de desvendar a rota gastronômico-turístico no bairro de Santa Felicidade, bairro originário de uma colônia de imigrantes do norte da Itália que chegaram ao Brasil no século XIX. Nos aspectos gastronômicos, a pesquisa revelou que a polenta foi um dos grandes elementos culturais trazidos pelos imigrantes, já que está presente em toda a história desde a antiga *puls* itálica. A presente pesquisa verificou que o hábito de comer polenta perpetua os valores da cultura italiana entre os descendentes dos imigrantes. O orgulho e a cultura étnicos são as bases encontradas como resultado no destino gastronômico de Santa Felicidade, um dos maiores, pólo turístico do estado do Paraná. No ritual de confecção da polenta encontra-se o significado central da hospitalidade do Vêneto.

Palavras chave: Imigrante italiano, gastronomia, hospitalidade e turismo.

ABSTRACT

This study serves the purpose of assessing both the function and the meaning of hospitality in the neighborhood of Santa Felicidade – an ethnic gastronomic destination, that may be regarded as the major tourist attraction in Curitiba – the capital city of Paraná. The research started with the study of the ancient Greek and Roman society, which has itself come up with many concepts that ended up framing Western thoughts and ideas. Such prodigal and mythical hospitality, that the common sense relate to the history of the ancient times, suggests a certain degree of relevant ambiguity as far as welcoming foreigners is concerned. The functions and the meanings of this hospitality change throughout time and space, according to prevailing conditions and conventions. The stranger that used to desecrate temples and that later became protected by Zeus (*Xênios*), as a “meteco” (first understood as a regular inhabitant of Athens and later as a regular inhabitant of any foreign country), besides being exempted from civil and social laws, leads us to think that the act of hosting is related to a social impersonation that aims at spreading fear as well as at imposing rules concerning social duties. The hosting nets at that time denote a certain kind of contract between allied warriors so as to strengthen people belonging to their same social status. The ritual of eating together that characterize hospitality were marked, for example, by the practice that introduced the banquets to the Western society as a great Greek and Roman heritage. This study has delved into the current practice of hospitality in the community above mentioned through historical investigation. For instance, in the gastronomic concepts we notice that the making of the “polenta” (hasty pudding) has to do with all the Italian history, the “polenta”, early known as *puls*, was one of the great concepts taken abroad by the north italian immigrants when they came to Brazil in 19th century. This research verified that, among the Italians, the habit of still eating “polenta” perpetuates the group. The ethnic pride and culture are the bases that justify Santa Felicidade as a gastronomic destination as well as the second major tour attraction in the state of Paraná. In the “polenta” ritual, we find the real meaning of the Venetian hospitality, which can be seen both in the family and in the business life of the community in question.

Key Words: Italian immigrant, gastronomy, tourism and hospitality.

LISTA DE FIGURAS

- FIGURA 01 Passaporte italiano, destino América, independente do país de destino
- FIGURA 02 Propaganda de navio italiano que transportava imigrantes
- FIGURA 03 Saída dos imigrantes do porto de Gênova, na Itália - 1896
- FIGURA 04 Saída do porto de Gênova.
- FIGURA 05 Primeira construção de casa em Santa Felicidade
- FIGURA 06 A picada inicial, com os lotes à direita e à esquerda da avenida central
- FIGURA 07 Estrada antiga, avenida Manoel Ribas em 1920
- FIGURA 08 Portal de Santa Felicidade na avenida Manoel Ribas, antiga picada inicial que ligava a cidade ao bairro
- FIGURA 09 Igreja de Santa Felicidade, em 1891
- FIGURA 10 Família italiana em Santa Felicidade, 1926
- FIGURA 11 Como se fazia polenta no início da colônia.
- FIGURA 12 Bosque Papa João Paulo II em Curitiba.
- FIGURA 13 Placa do primeiro restaurante comercialmente instalado
- FIGURA 14 Restaurante Iguazu
- FIGURA 15 Avenida Manoel Ribas, início da Colônia
- FIGURA 16 Organizadoras da Primeira Festa da Uva de Santa Felicidade em 1962
- FIGURA 17 Recepção no salão principal do Restaurante Madalosso
- FIGURA 18 Salão de eventos do Restaurante Madalosso
- FIGURA 19 Polenteira, polenta sendo derramada e polenta sendo frita
- FIGURA 20 ACISF, Casa dos Contos e atrás, o primeiro hotel do bairro

SUMÁRIO

RESUMO	06
ABSTRACT	07
LISTA DE FIGURAS	08
INTRODUÇÃO	10
CAPÍTULO I – A HOSPITALIDADE	18
1.1 CONCEITO.....	18
1.2 O CULTO DOS ANCESTRAIS E A HOSPITALIDADE.....	24
1.3 ZEUS XÊNIOS E OS MITOS HOMÉRICOS DA HOSPITALIDADE.....	28
1.4 O ESTRANGEIRO NAS CIDADES-ESTADO: INCLUSÃO OU EXCLUSÃO.....	32
CAPÍTULO II - CURITIBA	43
2.1 ASPECTOS GEOGRÁFICOS E HISTÓRICOS.....	43
2.2 O PROCESSO MIGRATÓRIO NO FINAL DO SÉCULO XIX.....	48
2.3 O DESENVOLVIMENTO DO BAIRRO DE SANTA FELICIDADE	65
CAPÍTULO III - A ALIMENTAÇÃO	82
3.1 A ALIMENTAÇÃO NO VÊNETO.....	82
3.2 A ALIMENTAÇÃO NA COLÔNIA.....	88
3.3 A INFLUÊNCIA DA ALIMENTAÇÃO DOS IMIGRANTES ITALIANOS NO PARANÁ E NO BRASIL.....	91
3.4 A POLENTA TEM UMA HISTÓRIA.....	96
CAPÍTULO IV - TURISMO E GASTRONOMIA	106
4.1 OS RESTAURANTES DE SANTA FELICIDADE: DA HOSPITALIDADE FAMILIAR À HOSPITALIDADE COMERCIAL.....	112
4.2 O BAIRRO DE SANTA FELICIDADE E O DESENVOLVIMENTO TURÍSTICO.....	123
CONSIDERAÇÕES FINAIS	130
REFERÊNCIAS	136
ANEXOS	142

INTRODUÇÃO

Nos últimos anos, o termo hospitalidade vem sendo utilizado para descrever serviços da hotelaria, uma vez que, para alguns estudiosos da área, adequa-se perfeitamente ao que se considera como sendo o ato de hospedar, receber e dar hospitalidade. Nesse sentido, a hotelaria adota o termo hospitalidade para demonstrar sua intenção, cada vez maior, de ser hospitaleiro.

Numa perspectiva histórico-social, percebe-se que as culturas, assim como suas formas de acolhimento, mudam conforme o grupo estudado. O que se encontra como base central de hospitalidade, para todo e qualquer agrupamento humano, é o uso do alimento, matéria-prima da hospitalidade. No turismo, os estudos sobre hospitalidade dedicam-se aos aspectos históricos e culturais; na verdade, ao entender a hospitalidade como uma troca, pode-se concluir que a atividade turística e a oferta de serviços, na atualidade, pode ser enriquecida com conceitos hospitaleiros em um mundo tão sedento de afetos e encontros.

No início da história da civilização greco-romana Zeus, o maior dos deuses do Olimpo protegia sob sua égide, não só os estrangeiros, estranhos e mendigos, como também os hospitaleiros, aqueles que acolhiam os estranhos. É importante recordar que a hospitalidade, naqueles arcaicos tempos, era cercada de uma aura divina; eram tempos onde os momentos guerreiros imperavam. Ulisses, na Odisséia, nos dez anos que levou para retornar à casa após a Guerra de Tróia, a cada terra que aportava, interrogava-se: “Ai de mim! Que homens serão os da terra aonde arribei? Serão

violentos, selvagens e injustos, ou hospitaleiros e de espírito temente aos deuses?”(Odisséia, 1981, p. 79).

Benveniste (1995) afirma que a palavra hospitalidade deriva do termo base latino *hosti-pet-s* que, a grosso modo, significa “o senhor do hóspede”. O estrangeiro fica na mão de quem o acolhe. O hospedeiro é o senhor do hóspede e suas relações podem ser amigáveis ou não, dependendo da qualidade da relação, como também da troca.

Atualmente, existe uma tendência nos estudos do turismo de ampliar as pesquisas sobre a hospitalidade, anteriormente encontrados apenas à luz da sociologia, antropologia, filosofia e da história. A atividade turística, fenômeno cultural do mundo contemporâneo, tem se dedicado à análise dos aspectos econômicos e sócio-culturais relacionado ao tema. Assim sendo, é importante lembrar que a hospitalidade é um fato social que possuiu uma história baseada em conceitos de hospitalidade mais amplos e que variam de acordo com o período histórico.

Estudar hospitalidade, portanto, é trabalhar observando os sentidos e significados do passado e do presente, no que se refere ao atendimento das populações em viagem e que dependem do acolhimento das cidades e das pessoas. Nesse sentido, é um tema tão antigo quanto atual e pode ser discutido a partir de distintos olhares, inclusive numa perspectiva histórico-cultural enquanto um fenômeno relacionado ao turismo, visto que o mesmo envolve o deslocamento de pessoas e sua permanência temporária em locais que não são os de sua residência habitual, com constantes trocas de “saberes” e “fazeres”, crenças, costumes e valores.

Apesar de muitos considerarem que as relações humanas estejam em processo de deterioração e que o ser humano está cada vez mais individualista e hedonista em consequência das mudanças que transformaram o mundo contemporâneo, é importante considerar que a hospitalidade não pode acabar em função do empobrecimento das relações sociais ou da insegurança das cidades.

O turismo, em meio a tudo isto, talvez seja o elo de ligação entre a antiga hospitalidade e a prática da hotelaria na atualidade, quando viajar é parte do estilo de vida de um número expressivo de pessoas, não apenas em países desenvolvidos como também nos países em desenvolvimento.

Conforme afirma Barretto (1991, p.49):

O fenômeno turístico tem um aspecto social tão importante quanto o desenvolvimento econômico, isto é, a possibilidade de expansão do ser humano, seja pelo divertimento ou pela possibilidade de conhecer novas culturas e enriquecer os conhecimentos através das viagens.

Olhado por esse ângulo e com base no pensamento de Krippendorf (2000), é possível perceber que o turismo eticamente responsável é um instrumento de compreensão e encontro entre os povos e através dele os seres humanos podem tentar estabelecer um diálogo e entender as diferenças de cada grupo humano. A partir desse ponto de vista, é possível pensar que a boa hospitalidade, ou seja, o bom acolhimento do viajante no destino que busca, pode funcionar como instrumento de equilíbrio, paz e justiça entre os seres humanos.

É importante avaliar se todo viajante está sendo bem recebido nos lugares para onde se dirige e como se dá este acolhimento. Sabe-se que uma pessoa ou uma comunidade pode ter maior ou menor disposição para receber alguém, e que o ato de receber o visitante é um ato social e culturalmente construído. Sendo assim, a questão

principal deste estudo é verificar como foram construídas as concepções de uma boa hospitalidade que legaram ao bairro de Santa Felicidade, em Curitiba, estado do Paraná, o segundo maior destino turístico do estado. O referido bairro tem como alicerce comercial os restaurantes que, na sua maioria, têm como atrativo a mesa colonial com origem no norte italiano, mais especificamente na região do Vêneto.

Nos acontecimentos que modificam e induzem a novos hábitos, o costume da refeição em comum, em família ou entre amigos, está se perdendo. Assim, ambientes hospitaleiros podem favorecer novos encontros e tornam possível reforçar o sentido de comunidade, como ocorre em Santa Felicidade.

O ato de comer junto é antes de tudo uma ação socializadora. Na antiguidade clássica esse ato constituiu um importante diferenciador cultural entre os bárbaros e os civilizados, já que esses últimos faziam suas refeições em comum.

Com o passar do tempo, o preparo das refeições e seu consumo foram modificando suas características. Nos dias de hoje, com o ingresso da mulher no mercado de trabalho, a alimentação familiar ou individual vem aparecendo com novas configurações. A cozinha perdeu seu lugar de espaço íntimo onde se perdiam horas em torno de um fogão contando ou ouvindo histórias, um tempo em que as identidades grupais eram assim formadas e mantidas.

A presente pesquisa utilizou-se do método qualitativo para “tentar ver o mundo através dos olhos dos atores sociais e dos sentidos que eles atribuem aos objetos e às ações sociais que desenvolvem” (GOLDENBERG, 1997). O modelo de investigação, na reunião dos dados necessários, teve por estratégia a pesquisa histórica para “fazer compreender as tramas” (VEYNE, 1998). Utilizou-se a revisão da

literatura, com base em fontes documentais e bibliográficas, para levantamento do referencial teórico nas áreas da história, antropologia, turismo e gastronomia e outras afins. O instrumento para coleta dos dados consistiu de formulários para entrevistas semi-estruturadas aplicadas às pessoas que moram e atuam na região escolhida, descendentes de imigrantes italianos e envolvidos com a atividade turística ou com o estudo da cultura italiana.

O objetivo geral deste estudo foi verificar a relação entre a gastronomia e a hospitalidade e seus reflexos no desenvolvimento do turismo, propiciando o surgimento de um destino turístico nacionalmente conhecido. Para alcançar este objetivo foram traçados como objetivos específicos:

- Decifrar as concepções, funções e os significados da hospitalidade no passado histórico ocidental, especialmente nas suas origens greco-romanas;
- Identificar a formação histórica dos restaurantes de Santa Felicidade, transformados em destino turístico;
- Verificar as bases gastronômicas dos imigrantes.

A opção de investigação no campo da hospitalidade foi iniciada quando aluna especial do curso de mestrado da Univali, tive a possibilidade de contar com a presença da professora Dra. Célia Dias, tradutora da história de César Ritz, hoteleiro dos hoteleiros, pesquisadora do tema , hospitalidade , responsável então pela escolha de temática central.

No papel de pesquisadora da Univali, através do programa PIPG- Programa integrado de pós-graduação e graduação, sob a orientação da professora Dra. Yolanda Flores e Silva, e da colaboração do graduando Rafael Cyrillo, no projeto “Hospitalidade: concepções antropológicas sobre a cultura da recepção e hospedagem

solidária” , tivemos a oportunidade de desvendar na base da história ocidental, nos estudos greco-romanos sobre hospitalidade, que o cuidado com o estrangeiro, o estranho, o *xenos* , nem sempre é uma atitude natural do ser humano.

Das mãos da orientadora, Dr^a Roselys Isabel dos Santos, estudiosa da imigração no estado de Santa Catarina, tive a oportunidade de obter excelentes referências que nortearam a pesquisa como as de Renzo Grosselli, italiano da região, que também esteve no Brasil completando seus estudos através do seu olhar de italiano da região norte, dentro de uma perspectiva do país emigrado. Somamos ainda a análise do mito de país da cocanha que a professora Roselys soube tão bem decifrar a partir de pesquisa em jornais italianos da época do movimento migratório.

Os estudos da Dr^a Altiava Balhana (1958) sobre o bairro em questão, quando ainda era chamado de colônia, são a base central de qualquer estudo sobre Santa Felicidade, sem ele não há como se entender a continuidade da história que formou o destino analisado. A dissertação de Mestrado em Antropologia Social de Fernanda Kluge (1996) veio complementar a pesquisa com uma grande colaboração, além de vários autores citados no decorrer do estudo.

Não podendo deixar de colocar a presença marcante na habilidade empreendedora da Dra. Dóris Van de Meene Ruschmann na solução de impasses no decorrer do percurso e, finalmente na gentileza e prontidão da professora Msc. Mirian Pinheiro no fechamento do trabalho.

Para facilitar a apresentação e discussão dos temas, o trabalho foi dividido em cinco capítulos. No primeiro capítulo discorre-se sobre as raízes da hospitalidade no

mundo ocidental e é possível perceber os “ ritos de comensalidade” são o grande legado deixado à sociedade contemporânea pelos gregos e romanos.

No segundo capítulo, procurou-se destacar que na saída dos imigrantes da Itália, a fome foi a motivação central que levou milhares de italianos Vênetos a lançarem-se ao mar em busca das terras férteis e hospitaleiras do continente americano. Na formação da colônia que se transformou em destino turístico gastronômico, encontra-se na polenta seu elo histórico que persiste na atualidade e pode ser considerado como o carro chefe dos restaurantes que compuseram o sucesso do bairro.

No terceiro capítulo, aliada ao turismo e à gastronomia étnica, a polenta define-se como um elemento não tangível do patrimônio histórico da hospitalidade de Santa Felicidade. O bairro que se preocupa e se ocupa com o desenvolvimento da atividade turística, levou a autora a apresentar a proposta do “Museu da Polenta” no sentido de preservar sua história, já que “pelo fato de fazer parte do cotidiano, passa despercebido como valor cultural por seus próprios atores” (SANTOS, 2001, p.113). Esse museu possibilitaria preservar a história do bairro de Santa Felicidade e permitiria que as futuras gerações tenham acesso aos fatos geradores dessa história.

No seio da cultura italiana, comer a polenta em família ou entre amigos está carregado de significados sociais dessa cultura, na manutenção da italianidade entre os atores sociais envolvidos. A polenta, que muito significou nos tempos difíceis, foi transformada num símbolo de hospitalidade legado pelos descendentes italianos de Santa Felicidade.

No quarto capítulo são apresentadas as relações entre Turismo e Gastronomia, mostrando que esta última se constitui num patrimônio intangível da cultura de um povo e analisado o caso particular do bairro de Santa Felicidade.

As considerações finais da autora são apresentadas no quinto capítulo.

Após a leitura, só mesmo provando a comida italiana de Santa Felicidade para entender porque há tantos estudos dedicados ao bairro que é possuidor do segundo maior restaurante do mundo, com comida boa e farta em restaurantes com ambientes acolhedores e com atendimento especial e teve registrado no *Guinness Book*, em 1995, o recorde de pessoas atendidas.

CAPITULO I - A HOSPITALIDADE

Neste capítulo, pretende-se avaliar o significado de hospitalidade para as sociedades grega e romana antigas, verificar o tipo de hospitalidade oferecida e como se dirigia essa oferta ao estrangeiro. Persiste uma idéia mítica acerca da hospitalidade pródiga dessas sociedades. Entretanto, o que se observa é uma ambigüidade com relação ao caráter da hospitalidade oferecida e vivenciada, em que a hostilidade aos estrangeiros é marcante, assim como a hospitalidade é endereçada aos “iguais” ou pessoas da mesma casta ou classe social. No mundo clássico, a comensalidade aparece como definição do homem civilizado, em oposição ao bárbaro, o comer junto com suas regras demarcadoras de sistemas de classes. Os simpósios, os banquetes, a gastronomia como arte, que os romanos facilmente assimilaram e requintaram quando em contato com a população helênica, dá a dimensão da importância do ato de comer junto.

1.1 CONCEITO

O fenômeno da hospitalidade possui uma aura de caráter sagrado e está intrinsecamente ligado à figura de Zeus, o maior dos deuses do Olimpo, reverenciado por seus cuidados aos mendigos e pessoas oriundas de outros povos e cidades que procuravam hospedagem na antiga Grécia. Ser hospitaleiro era uma virtude vinda dos deuses, protegida por Zeus Xênio, para os gregos, e por Júpiter Hospitaleiro para os romanos.

Sendo a hospitalidade um fenômeno social, os rituais de acolhimento ao estranho eram distintos de sociedade para sociedade, com vários prováveis significados e que devem ser analisados à luz do seu contexto histórico-social.

Com relação à Grécia, que vivia em guerra durante o período clássico, a hospitalidade foi um importante instrumento de reconhecimento mútuo e manutenção de contato. Para os gregos, a hospedagem se apresentava como importante caminho para a consolidação de alianças com outros povos.

No estudo do vocabulário das Instituições Indo-Européias, Benveniste (1995) encontra nas palavras gregas *hostis*, *philos* e *xenos* as relações de hospitalidade. Para melhor compreensão sobre o que cada palavra traduz ao nosso mundo contemporâneo se faz necessário voltar o pensamento para algumas das idéias que governavam o mundo arcaico, relativas às formas de acolhimento ao estrangeiro. A tradução fiel dessas palavras remete a uma dualidade de sentidos e podem significar tanto aliado, quanto hóspede ou, ainda, inimigo. A análise etimológica da palavra hospitalidade, na forma como era entendida na antigüidade, difere da idéia atual sobre o sentido e o significado do termo.

Vale lembrar que o significado de “hóspede” era semelhante ao termo “estranho” e, em muitas narrativas, o vocábulo tem embutido o princípio de temor e suspeição. Num mundo em que o modo de ganhar dinheiro era a pilhagem e o motim, sendo esta a forma de se acumular riquezas, hospedar era uma atitude corajosa, visto que se traria para o ambiente familiar e doméstico a pessoa do hóspede. A hospitalidade, segundo Finley, (1995, p.96):

É a tradução portuguesa convencional e certamente desajeitada do termo grego *xénos*, num dos seus sentidos. A mesma palavra grega significa tanto estranho, como estrangeiro ou como hóspede, confusão que simboliza a ambivalência característica de todas as relações com o estranho neste mundo arcaico.

A noção grega de estrangeiro não é a mesma que se possui hoje de forma pronta e acabada: o indivíduo que não é do país em que se encontra. Nos tempos antigos, as pessoas de outras terras eram consideradas inimigas *a priori*, visto que naquela época as comunidades viviam submetendo outras à escravidão ou tiranias. O estrangeiro fora de seus domínios, de sua *genus*¹, era privado de qualquer proteção ou direito.

Através das relações de hospitalidade é que as pessoas alteravam todo um “status” diante daqueles que lhes abrigavam e passavam da condição de inimigo para amigo, de estranho e estrangeiro para aliado. O temor justificado pelos saques comuns e a hospitalidade generosa, retratadas por Homero, são analisados por Finley (1989), como uma evolução social das sociedades antigas, particularmente da Grécia e outros impérios. A hospitalidade era então focalizada como uma ponte para reduzir o estado primitivo de luta permanente, no sentido de dar novas formas às relações humanas, abreviando o conflito que as comunidades viviam no seu cotidiano. Para o autor, esse novo pensamento vinha de encontro às crenças míticas e o medo que havia de ofender aos deuses e de não se tornar bem quisto entre eles, podendo a pessoa que negasse hospitalidade ou que recebesse mal o estrangeiro ser castigado com doenças ou perda de riquezas.

¹ Gens: descendência, origem familiar. Na Roma Antiga, referia-se a um grupo composto de várias famílias que tinham o mesmo nome. Esse grupo era formado por famílias ligadas a um progenitor, sem que se pudesse comprovar a origem comum; além disso, a *gens* incluía clientes libertos (os estrangeiros dependentes de um patrono), que lhes prestavam certos serviços. É por isso que algumas *gens* compreendiam até aproximadamente 5.000 membros (COULANGES, 2002).

Depois os deuses intervieram e através dos seus preceitos, a sua *themis*, foi apresentada ao homem, e particularmente ao rei, um novo ideal, o dever de hospitalidade: ‘Estranhos ou mendigos, todos são enviados por Zeus’. Daí em diante, o homem teria de seguir um difícil caminho entre dois pólos, entre a realidade de uma sociedade em que o estrangeiro continuava a ser um problema e uma ameaça, e um novo ideal moral, que de certo modo cobria sob a égide de Zeus (FINLEY, 1989, p.97).

A tentativa de mudança nas relações com o estrangeiro, da hostilidade para a hospitalidade, foi tratada por Homero como uma nova virtude, um novo ideal. O mito da *Ilíada* e a *Odisséia* apresentam alguns rituais hospitaleiros, particularmente referindo-se as idas dos pretendentes de Penélope à sua casa, por todos os dias, durante dez anos, e que eram recebidos com banquetes, à revelia da dona da casa e de seu filho, mas respeitando-se os vínculos existentes entre os nobres. Esses nobres eram ricos e poderosos e, ainda que não fossem convidados por Penélope, tinham a função de proteger a cidade e ajudar aos necessitados. Isso fazia com que Penélope, como dona da casa, fosse obrigada a oferecer tais banquetes, visto que ali eles eram hóspedes. Com esses ritos diários, a dona da casa se protegia através de uma aliança com essa elite.

Os poemas homéricos forneceram a base para a construção das concepções de hospitalidade existentes na atualidade. Nesses poemas existiam muitas regras quanto às formas de convívio, as relações sociais, civis e jurídicas dedicadas especialmente ao estrangeiro e todos aqueles vistos como dependentes da hospitalidade. Entretanto, pouco ou nada foi escrito sobre as regras gerais da hospitalidade familiar e doméstica, aquela relacionada à hospedagem de vizinhos, amigos e parentes, da convivência cotidiana do mundo dos que não possuíam palácios.

Nas obras de Homero encontram-se ainda a descrição e o significado de muitos termos que são referências nos estudos sobre hospitalidade. É do grego o

adjetivo *philos*, que tem o sentido de amigo. O estrangeiro, fora de sua comunidade, privado de qualquer direito e proteção, encontra acolhida em segurança apenas quando em relação de *philótes*² com um membro desta comunidade. A contrapartida do abrigo, acolhimento de um indivíduo para outro estará marcada nesta relação de *philia*³.

Na *Ilíada* percebe-se como os laços existentes entre os nobres estrangeiros eram fortes e leais. Os aliados vindos de fora⁴ sempre se faziam presentes quando acionados, como Ulisses que foi chamado por seu amigo Menelau para auxiliar no combate aos troianos e afastou-se de seu reino por dez anos. Se na guerra os amigos mostravam-se leais, em tempos de paz os laços de amizade eram reeditados através do acolhimento, hospedagem, do oferecimento de pousada, banquetes, presentes e alianças matrimoniais, uma relação de *philótes*. Segundo Benveniste (1995), os pactos realizados na perspectiva de *philótes* convertiam os nobres contratantes em *philoí*, uma relação cheia de responsabilidades, compromissos e alianças que, no sentido da época, seria o equivalente ao que se conhece como hospitalidade, uma hospitalidade contratual.

Essa relação de hospitalidade, embora fosse às vezes realizada entre duas pessoas apenas, poderia se estender a amigos e familiares de ambos. Um exemplo disso é a acolhida com todas as honras e os presentes que Telêmaco, filho de Ulisses, recebe de Menelau e Helena após o término da guerra de Tróia.

O ato de dar presentes no mundo homérico era uma ação bilateral estando muito perto da obrigação, como uma contrapartida a favores recebidos. Os presentes

² Pacto com sentido de contrato, anéis partidos ao meio divididos entre dois parceiros.

³ Amizade.

⁴ *phíloi* – os amigos comprometidos no pacto de hospitalidade.

que acompanhavam a troca de hospitalidade receberam a uma terminologia específica: *xeineia*.

Benveniste (1995, p. 354) escreve sobre essa relação e obrigação:

Alguém nascido fora, se estiver ligado a um membro da sociedade por determinadas convenções, goza de direitos específicos, que não podem ser reconhecidos aos cidadãos do próprio país: é o que mostra o grego *xénos* estrangeiro e hóspede, ou seja, o estrangeiro se beneficiando das leis de hospitalidade. Em grego, *xénos* designa o estrangeiro, e o verbo *xeinizó*, o comportamento de hospitalidade.

Aqui se chega a um outro termo, o *xénos*, que tem o sentido de hóspede e estrangeiro, alguém em quem não se pode confiar totalmente mas não é necessariamente um inimigo. No mito grego, o Zeus Xênio ou Zeus Philó Xenos era um deus hospitaleiro que aparece como referência quando se fala da evolução social na forma de tratar o estrangeiro na Grécia antiga.

Nos estudos sobre o mundo romano antigo, essa relação entre os termos “hóspede”, “estrangeiro” e “inimigo” é bastante forte e é possível perceber como as origens do termo hospitalidade mantêm relações muito próximas. Por exemplo, em Benveniste (1995), o termo base para o estudo sobre hospitalidade, *hosti-pet-s*, a grosso modo significa “senhor do hóspede”; entretanto, o sentido latino de *hostis* é inimigo. Para explicar a relação entre hóspede e inimigo, admite-se que ambos os termos derivam do termo estrangeiro que, em latim, pode ter o significado de hóspede ou de estrangeiro hostil e inimigo.

Um *hostis* não era um estrangeiro em geral. A diferença do *peregrinus* que habita fora dos limites do território, *hostis* é o estrangeiro enquanto lhe são reconhecidos direitos iguais do cidadão romano. Esse reconhecimento de direitos implica uma certa relação de reciprocidade, supõe uma convenção: não se chama *hostis* a qualquer indivíduo que não seja romano. Há um vínculo estabelecido de igualdade e de reciprocidade entre este estrangeiro e o cidadão de Roma, o que pode conduzir a noção precisa de hospitalidade. Partindo dessa representação *hostis* significará, aquele que está em relação de compensação, o que o é o fundamento da instituição de hospitalidade. (BENVENISTE, 1995, p.93).

Quando alguns povos foram submetidos à sujeição do império romano, a eles era destinado o direito do *hostis*, ou seja, o direito dado aqueles tidos como estrangeiros, que a língua jurídica e oficial denominava *peregrini*. Porém, essa relação mudou com o tempo e a palavra *hostis* passou a ter outro significado, alterando seu sentido para inimigo, aquele que é hostil.

De qualquer forma, tanto a hostilidade como a hospitalidade pressupõem um relacionamento entre pessoas. Se o ato da hospitalidade é percebido como uma troca de favores com vínculos de reciprocidade, é possível pensar sobre a hostilidade como possuidora desses mesmos vínculos, mas de uma forma antagônica. Na hostilidade, embora haja reciprocidade, a troca é negativa..

As cidades, assim como seus cidadãos, possuíam seus hospedeiros (*próxeno*) nas cidades estrangeiras. O *próxeno*⁵ recebia inúmeros privilégios da cidade que lhe concedia esse título e dela se tornava patrono e protetor.

1.2 O CULTO DOS ANCESTRAIS E A HOSPITALIDADE.

A partir da ambigüidade encontrada na etimologia da palavra hospitalidade, buscou-se nos registros históricos e nos poemas homéricos a análise das leis e espaços instituídos para o estrangeiro na antigüidade clássica.

Nos primórdios, os gregos cultuavam os ancestrais pois acreditavam que a alma permanecia associada ao corpo após a morte e vivia sob a terra. Os mortos eram

⁵ “Um habitante do país toma sob seu patrocínio uma comunidade, assegura a sua representação diante da cidade e defende os que são de sua competência”. O “*próxeno*” pode ser considerado o início da diplomacia internacional (KRISTEVA, 1994, p. 54).

enterrados ao lado de casa para que seus descendentes sempre se deparassem com a presença de seu sepulcro e era a eles que se recorria para invocar favores e apoio. Pela morte, independente do morto ter sido bom ou mau em vida, criava-se a obrigatoriedade dos descendentes prestarem culto, em datas fixadas, através de rituais religiosos. Os objetos pessoais, alimentos, escravos e cavalos eram enterrados com o morto para continuar a servi-lo na outra vida. Eram colocados no túmulo doces, frutos, sal, leite e vinho derramados e ou o sangue de uma vítima. Os repastos⁶, refeições fúnebres, eram ritualizados pelos familiares. Só aos descendentes do morto era permitida a participação nos ritos. Se os rituais fúnebres não fossem severamente observados, acreditava-se que o morto voltaria para punir seus parentes.

Os ritos que eram realizados, não apenas na morte, mas durante todos os anos seguintes, eram definidos pelo pai, o único sacerdote, seguido pela linha masculina, privilegiando sempre o primogênito, o que mais tarde se converte em direito, lei escrita da primogenitura. Como os ritos não eram normatizados, a criação e direção do ritual dava um caráter exclusivo e individual a cada culto, realizados sempre por um familiar.

O culto aos ancestrais também estabelecia o direito de propriedade, já que o morto era obrigado a ser enterrado em seus domínios e, como o túmulo devia permanecer em propriedade familiar, isso impedia a venda das terras.

⁶ Na Grécia clássica (séc. VI - início IV a.C.), os repastos (refeição copiosa, farta, banquete) eram bem divididos e recebiam nomes diferentes: *acratisma* (desjejum ou almoço), *ariston* (jantar) e *deipnon* (ceia). A ceia era considerada a mais importante: dividia-se em três serviços - 1º peixe, aves e carnes; 2º frutas e doces; 3º vinhos, aromatizados ou não, e servidos com mel. Esse terceiro serviço chamava-se *symposion*, por corresponder ao momento dos discursos e das conversações.

Os limites que marcavam cada propriedade eram definidos por uma faixa de terra e considerados sagrados. Em datas pré-determinadas, o pai devia realizar um rito de demarcação de suas fronteiras.

Eis aí, diz Lúcio Flaco, o que nossos ancestrais praticavam: eles começavam por cavar uma pequena fossa e, marcando os limites em suas bordas, eles os recobriam com guirlandas de folhas e flores. Em seguida, eles ofereciam um sacrifício; depois da vítima imolada, eles faziam escorrer o seu sangue diretamente para dentro do fosso; aí eram lançados carvões acesos (provavelmente acesos diretamente do fogo sagrado do altar doméstico), grãos, bolos, frutas, um pouco de vinho e mel. Quando tudo isso se houvesse consumido dentro do fogo, mergulhava-se a pedra ou pedaço de madeira sobre as cinzas ainda quente (COULANGES, 2002).

A importância dos limites e a impossibilidade de serem ultrapassados por outros, de certa forma indica que, para o estranho, não era dedicada realmente muita aceitação. As comunidades eram fechadas e sacralizadas em seus limites. Os ritos serviam para delimitar o quanto o estranho, o *xenos*, tinha que ficar de fora, regra que regulava cotidianamente o viver coletivo.

Nossa primeira lei deve ser esta: Que ninguém toque no limite que separa o seu campo do campo do vizinho, pois ele deve permanecer imóvel. Que ninguém ouse movimentar a pequena pedra (*horoi*)⁷ que separa a amizade da inimizade, a pedra que se comprometeram por juramento a deixar no seu lugar. (COULANGES, 2002, p.64)

Assim, o culto aos ancestrais constituiu-se no primeiro princípio de desigualdade, de exclusão, na constituição da mentalidade grega nos seus arcaicos tempos.

A religião antiga era capaz de se impor de forma tão absoluta no comando das relações entre os homens, que foi a partir destas crenças primitivas que o casamento e a autoridade paterna foram estabelecidas, os níveis de parentesco fixados e os direitos

⁷ *Horoi* : “os horoi eram placas de pedra usadas para demarcar os limites entre propriedades vizinhas. Em determinado momento os atenienses encontraram outro uso, completamente diferente, para os horoi, e foi esse segundo tipo que Sólon (600 a.C.) removeu: indicadores colocados nas propriedades agrícolas para tornar público o fato de que estas propriedades estavam legalmente gravadas de ônus. A remoção das pedras simbolizava a liberação do ônus”(FINLEY, 1989, p. 67).

de propriedade e herança definidos. Foi essa religião que, após ter ampliado a família, deu origem à cidade e suas instituições, regras, usos e costumes e o direito.

Esse culto doméstico aos ancestrais não permitia a entrada de estranhos. Se um estrangeiro, proibido de participar do culto, se aproximasse do túmulo, o profanava. Fora de seus domínios, o indivíduo não podia invocar seus ancestrais e era considerado como estranho pelos membros de outra família.

Com a formação das cidades, surgiram inúmeros deuses ligados às forças da natureza e iniciaram-se a construção de templos dedicados a essas divindades. O cidadão, além do culto aos ancestrais, devia pertencer a um culto comum e desse culto derivavam os direitos civis e políticos, ser ou não ser cidadão. Do mesmo modo como ocorria na esfera privada, a entrada de um estrangeiro num templo era considerada profanação e o indivíduo estava sujeito a ser condenado à morte.

Os escravos podiam cultuar os deuses do seu senhor, o que mais tarde, em Roma, lhes facilitaria a concessão da cidadania. O estrangeiro, fora de suas terras, ficava sem religião e sem proteção divina, sendo assim considerado inferior ao escravo.

Em Atenas, a condição de estrangeiro podia mudar desde que o indivíduo residisse por muito tempo na cidade. Assim, o indivíduo passava à condição de *meteco*, obrigado a pagar impostos, mas sem poder apelar para a justiça, sem direitos políticos e sem direito à posse de terras. Para alcançar a condição de meteco, devia ter um patrono ateniense, geralmente um nobre, que apelasse por ele nas relações de justiça na cidade. A mesma condição surgiu em Roma, como o estrangeiro podendo passar à condição de cliente.

Na antigüidade clássica, para ser cidadão, o nascimento era fator determinante na garantia de vantagens dentro do grupo; a filiação servia de intermediário entre o indivíduo e a cidade e a sua liberdade individual estava ligada e dependente do seu grupo.

1.3 ZEUS XÊNIOS E OS MITOS HOMÉRICOS DA HOSPITALIDADE

Zeus, o mais importante dos deuses olímpicos, tinha a função de deus hospitaleiro. De profanador de templos e cultos, o estrangeiro, o estranho passa a ser protegido por Zeus. A partir daí torna-se um delito religioso maltratar o anfitrião, tornando-se questão de guerra.

Para VERNANT (1992, p.41):

Zeus Hikesios, Zeus Xênios, recebe o suplicante e o hóspede, os introduz na casa que lhe é estranha, assegura sua salvaguarda, acolhendo-os no altar doméstico, sem assimilá-los, contudo imediatamente aos membros da família.

Um exemplo disso pode ser visto na Odisséia quando Eumeu, empergado de Ulisses, recebe seu patrão travestido de mendigo sem o reconhecer: “Estrangeiro, não me assiste o direito de desconsiderar um hóspede, mesmo que ele se me apresentasse em pior estado que tu. Estrangeiros e mendigos, todos são enviados por Zeus, e nosso óbolo, por pequeno que seja, sempre lhes causa prazer” (Odisséia, 1981, p.170).

Na análise desse exemplo pode-se pensar que o caráter social da hospitalidade era já de domínio de todas as classes sociais. Eumeu era de origem nobre, mas havia sido transformado em escravo pelas formas de apropriação vigente na época. A

hospitalidade que oferece a Ulisses estava calcada na exigência moral e religiosa que impunha deveres hospitaleiros aos estrangeiros e mendigos.

[...] E tu, ancião, que tantos trabalhos padeceste, já que uma divindade te guiou a minha cabana, não te esforces em me consolar ou encantar com tuas intrujices. Nem por isso te respeitarei ou amarei, mas por temer a Zeus protetor dos hóspedes e por sentir dó de ti (Odisséia, 1981, p.178).

A sociedade grega arcaica era resultado de saques, invasões, combates e conquistas; a posse do solo era o sinal de riqueza naquela sociedade basicamente rural. A pilhagem entre povos vizinhos era perfeitamente admitida e respeitada.

Homero narra, na *Ilíada*, que foi por uma questão de honra e inospitalidade que a guerra de Tróia foi desencadeada. Páris, acolhido e hospedado com honras pelo rei Menelau, violou o direito de hospitalidade ao raptar Helena, a esposa do rei, e levá-la consigo para Tróia.

Menelau, na sua ânsia de vingança, exclama “Senhor Zeus, permite que eu me vingue de Páris de forma semelhante aos deuses, pelos males que me fez. Mata-o às minhas mãos, a fim de que, todos possam se abster, atemorizados, de trair um hospedeiro que os recebeu com amizade” (*Ilíada*, 2001, p.39).

Para este estudo de hospitalidade, privilegia-se a análise da *Odisséia*, pois nela encontram-se descrições mais apuradas sobre a hospitalidade. Tanto a *Ilíada* como a *Odisséia* destacam e exaltam a coragem, mas a *Odisséia* ressalta também uma mudança para virtudes mais calmas, paciência, resignação, o sacrifício de Ulisses e sua tristeza no decorrer da trama, autocontrole, amor à pátria, a fidelidade de Penélope e, freqüentemente citada, a hospitalidade. A *Ilíada* aborda a organização da atividade

militar e as funções sociais externas, enquanto que na *Odisséia* é retratada a vida social interna do *oikos*⁸ e fornece mais detalhes sobre o funcionamento das relações sociais.

Para GRANT (1994, p.212), na *Odisséia* “não nos é contada apenas uma história de reis; ficamos conhecendo também a vida social e familiar dos nobres que viviam em suas propriedades, em especial as relações de cortesia e hospitalidade entre amigos e as trocas de presentes”. Os gregos partilharam a ideologia da função de hospitalidade, tradição viva nas lendas de Homero, a hospitalidade não só associada à acolhida ao estrangeiro, mas também aos prazeres dos banquetes. Em Homero o suplicante, o hóspede e o mendigo devem ser tratados humanamente.

No mundo homérico a aristocracia detinha o poder político. Seus membros eram guerreiros e reuniam-se para organizar guerras e saques. Os mais fortes na guerra e seus descendentes eram os mais ricos. Da independência econômica vinha a independência moral e a posse da terra era quase a única e a maior riqueza. Os mais ricos tinham tempo para exercitar-se para o combate, recursos financeiros para a posse de armamentos e aumentavam ainda mais sua riqueza e poder, através dos lucros obtidos pelos saqueamentos.

Essa classe apreciava o luxo, os grandes banquetes, as bebidas e possuíam muitos escravos para a realização de suas vontades. A aristocracia era fechada e seus membros identificavam-se através de sua posição social e econômica. Os laços eram reforçados através de casamentos (laços de parentesco) e da hospitalidade.

⁸ *Oikos*: palavra geralmente traduzida por casa ou família. Em Homero, contudo, ela está impregnada de um significado mais amplo: é uma unidade econômica, humana, de consumo e produção. O *oikos* tem um chefe guerreiro à testa, juntamente com a sua família, mas os seus componentes não são os únicos dos *oikoi*. Estes compreendem todos os servidores e escravos; os bens imóveis: a terra e as casas; e os bens móveis: ferramentas, armas, gado etc., dos quais depende a sobrevivência do grupo. (FLORENZANO, 1994, p.14).

O ritual do banquete iniciava-se com uma serva trazendo um jarro de ouro com água sobre uma bacia de prata para lavarem-se as mãos. Eram servidos então o pão e outras iguarias. Um trinchador oferecia as carnes, um dos principais alimentos dos antigos, e o vinho era servido em copos de ouro. Depois de saciado o desejo de comer e beber, vinham o canto e a dança, os ornamentos de um banquete. Na Odisséia, os pretendentes de Penélope ultrajavam a família de Ulisses devorando sua fortuna nos banquetes diários, o que representava uma transgressão das normas dos banquetes. Ao final da trama, a vingança de Ulisses dá também com os pretendentes banqueteadando-se, quando ele e seu filho Telêmaco matam a todos.

Na poesia homérica, os banquetes apontam que a sociedade guerreira se estruturava em torno das mesas, através dos “ritos de comensalidade” (VERNANT, 1994). O grupo de guerreiros assim se auto identificava e a formação do grupo era realizada através da refeição em comum. A função dessa classe era proteger a sociedade e mantinha sua conexão nesses encontros festivos e nas competições. Os laços de lealdade eram assim criados e mantidos.

Prazer e laço social são os dois aspectos mais nítidos do convívio tanto na cidade como no mundo homérico. Sem dúvida há uma fome fisiológica, visceral e obrigatória. Comer e beber decorre da necessidade. Mas jantar, almoçar significam abrir pausas agradáveis nas jornadas penosas. Na refeição os homens encontram a doçura de viver. Mesmo os mais simples. O guardador de porcos, Eumeu, confessará a Ulisses: apesar de uma vida difícil, os deuses são benevolentes quando concedem a um mortal a felicidade do bom passadio e o lazer de convidar amigos. (SISSA, 1990, p.85).

O “bem receber” em ambiente hostil, como ocorria entre os gregos, foge em termos conceituais ao que se entende hoje como hospitalidade. A hospitalidade encontrada na Odisséia, um ambiente que remete à hostilidade comum entre as numerosas comunidades existentes, era uma forma de realizar alianças.

Neste ambiente continuamente hostil, os heróis podiam procurar aliados, o seu código de honra não lhes exigia que enfrentassem sozinhos o mundo. Mas o seu sistema social não criava a possibilidade de concluir uma aliança entre duas comunidades, enquanto tais. Era necessário recorrer a artifícios pessoais, ao nível doméstico e de parentesco (FINLEY, 1995, p.94).

Os banquetes festivos como formadores de laços especiais, o fazer juntos as refeições, levava os guerreiros e os reis a ligações e obrigações de um para com o outro, como considerar os mesmos amigos e os mesmos inimigos. Esse grupo era reforçado através de laços de parentesco, amizade e hospitalidade.

Numa das passagens da *Odisséia*, a deusa Atena faz com que Nausica, filha de Alcino, rei dos feacos, encontre Ulisses desnudo e maltratado mas, sem medo, o encaminhe ao palácio do pai. Ulisses entra só na cidade dos feacos, à procura do rei Alcino. Atena o orienta para que não fale com ninguém, pois os habitantes daquela terra “mal suportam os estrangeiros, nem acolhem amavelmente os que vêm de fora” (*Odisséia*, 1981, p.83). Atena envolve Ulisses em uma “prodigiosa bruma”, para que não seja notado e chegue até o palácio a salvo. A ambigüidade na acolhida aos estrangeiros é notadamente sentida nesta passagem.

1.4 O ESTRANGEIRO NAS CIDADES-ESTADO: INCLUSÃO OU EXCLUSÃO?

Os princípios de desigualdade e exclusão do estrangeiro, entre os gregos, perpetuou-se na formação do estado grego e nas suas leis. A democracia grega, na verdade, mantinha a separação e a desigualdade social, como pode ser observado no texto das leis promulgadas nos séculos IV e V a.C. Foi a partir dessas leis que as cidades-estado foram formadas e estruturadas, conforme aponta Guarinello citado por Pinski (2003, p. 33):

De modo geral, podemos dizer que as cidades-estado formavam associações de proprietários privados de terra. Só tinha acesso à terra, no entanto, quem fosse membro da comunidade. As cidades-estado foram o resultado do fechamento, gradual e ao longo de vários séculos, de territórios agrícolas específicos, cujos habitantes se estruturaram, progressivamente, como comunidades, excluindo os estrangeiros e defendendo coletivamente suas planícies cultivadas da agressão externa.

A cidade antiga - modelo, origem e paradigma da democracia - foi construída às custas de exclusões na cidade-estado. A cidadania, como conceito e origem, está vinculada à história greco-romana, onde alguém era considerado cidadão a partir de vínculos de sangue, religiosos e da propriedade de terra. Portanto, a cidadania surgia conceitualmente do nascimento e era transmitida de geração em geração. A cidadania plena na cidade antiga, que preliminarmente era confundida com o nascimento, dava ao indivíduo o usufruto de todos os direitos políticos, religiosos, civis.

Pertencer à classe de cidadãos, na cidade antiga ou na cidade-estado, dava condições ao indivíduo de participar da vida cotidiana com toda propriedade, nos seus ritos, costumes, regras, festividades, crenças e relações pessoais. No entanto, as regras de inclusão e exclusão eram diferentes em cada cidade e dependiam de sua história ou de seus interesses. Para exemplificar, a cidade-estado de Atenas favorecia a entrada de estrangeiros, ao contrário de Esparta, que não era aberta aos estrangeiros.

As transformações sociais, estruturais dessas sociedades, ao longo dos séculos, foram no sentido de ampliação do quadro de cidadãos. O acesso à noção clássica de cidadania ligada à concessão de direitos políticos modificou-se ao longo da história e incluiu os direitos civis e sociais, situando a cidadania na esfera jurídica e social. Como neste estudo o foco está na forma de acolhimento que os gregos dispensavam ao estrangeiro, muitas vezes tornado escravo, a análise cabível é que, no processo de abrangência esses indivíduos estavam incluídos.

Os relatos homéricos fornecem a base para análise da hospitalidade dispensada e recebida pelos reis, nobres e chefes. Para o aprofundamento do estudo da hospitalidade dedicada ao homem comum, ao que não poderia ser chamado de cidadão pelo fato de não usufruir de todos os direitos e privilégios, utilizou-se para a análise o estudo dos direitos, leis e proibições a que estavam submetidos.

Primeiramente o estrangeiro era o que não podia participar do culto, e essa supressão tolhia o direito da cidadania. A naturalidade é que se impunha o direito ao título. Nas *póleis* da Grécia antiga, a assembléia dos cidadãos podia conceder a cidadania a um indivíduo ou a cidadãos de outra *póleis*, em circunstâncias excepcionais, como no caso dos habitantes Neápolis que viviam em Tassos⁹, em fins do século V a.C.

Em Esparta a cidadania era concedida, excepcionalmente, ao adivinhos ou indivíduos com poderes sobrenaturais; por outro lado, em Atenas, as dificuldades e precauções na concessão eram tantas, que tornavam quase impossível ao estrangeiro o título de cidadão.

O estrangeiro não podia possuir propriedades, pois o monopólio da propriedade da terra era dos cidadãos. Seu casamento não era reconhecido e os filhos nascidos da união do cidadão com uma estrangeira eram considerados bastardos,

⁹ Tassos: Lei de concessão de cidadania, *Inscriptiones Graecae*, XII Supl. 264:7-16. Séc. V ou IV a.C. Assembléia de cidadãos decidiu; decisão idêntica para os (assuntos) remanescentes com a decisão do Conselho; pregação a Hércules e a todos os outros deuses; Boa Fortuna, os habitantes de Neápolis que descendem de mulheres de Tassos, serão considerados cidadãos de Tassos e podem, eles e seus filhos, participar de tudo o que participam os cidadãos de Tassos; e, quando eles atingirem a mesma idade que outros cidadãos de Tassos, deverão prestar um juramento (de fidelidade), de acordo com a lei; este decreto deverá ser inscrito próximo da lei que versa sobre privação de direitos civis, no mercado e no porto, e os *prostátai*, juntamente com o secretário trarão o decreto sobre Apemanto, e os *hierofói* farão com que o decreto seja inscrito no santuário de Hércules, o mesmo regulamento também se aplica às mulheres; se qualquer magistrado ou cidadão violar essa disposição, será privado dos direitos civis e sua propriedade será consagrada a Heracles (ARNATOUGLOU, 2003, p.106).

nothói. A lei de Péricles¹⁰ (451 –450 a.C) recusava a cidadania a qualquer um que não fosse nascido de dois cidadãos, uma tendência à endogamia familiar.

De forma geral, as mulheres, os escravos e os estrangeiros estavam sempre de fora da unidade de cidadãos. Segundo Cassin (1993, p.14), “A exclusão era diferente para cada uma destas categorias: estrutural para os escravos, política, mas não social para as mulheres e os estrangeiros”. Finley (1995) discorda de Cassin e considera que a diferença entre cidadãos e não-cidadãos livres não era apenas política. Para o autor:

A exclusão ia mais longe: um não –cidadão não podia possuir bens de raiz, por exemplo, exceto por uma especial concessão desse privilégio pela assembléia popular, concessão raramente feita. Tampouco, na maior parte do período em questão (séc. V e IV a.C.), um não cidadão não podia casar-se com uma cidadã; seus filhos eram bastardos por definição, sujeitos a vários impedimentos legais e excluídos do corpo de cidadãos (FINLEY, 1995, p.130).

O estrangeiro não podia realizar contratos, o que o impedia de comercializar. Tanto em Atenas como em Roma, para que fosse possível ao estrangeiro desempenhar contratos e usufruir seus bens, era necessário possuir um patrono cidadão. O patrono, no caso de falta grave cometida por seu cliente, perdia a qualidade de cidadão e muitos dos seus direitos. A leis e os deuses da cidade não mais o protegiam e ele tornava-se um estrangeiro.

Os grandes proprietários rurais tinham preconceitos contra o trabalho manual e com o exercício das atividades lucrativas. Seus gostos eram pelos exercícios físicos,

¹⁰ Lei proibindo *epigamía* com mulheres atenienses {Demóstenes} LIX (Contra Neaira) 16 fins do século V a.C. Se um homem estrangeiro vive maritalmente com uma mulher ateniense, de qualquer modo ou maneira, ele poderá ser processado e levado perante os *Thesmothétai* por qualquer ateniense que o queira e a isso esteja apto. Se for considerado culpado, ele e o seu patrimônio serão vendidos e um terço do dinheiro será dado ao denunciador. A mesma regra se aplica a uma mulher estrangeira que viva com um ateniense como se fosse sua esposa. E se for provado que um ateniense vive maritalmente com uma estrangeira ele terá de pagar multa de mil dracmas. Lei proibindo *epigamía* com um cidadão ateniense. {Demóstenes} LIV (Contra Neaira) 52 fins do século V a.C. E se alguém der uma mulher estrangeira em casamento a um cidadão ateniense dizendo ser parente dela, perderá seus direitos civis, e seu patrimônio será confiscado, e um terço deste passará ao denunciador. E aqueles que estão aptos poderão mover o processo perante os *Thesmothétai* como no caso da usurpação da cidadania (ARNATOUGLOU, 2003, p.19- 20).

caça, equitação, boa mesa e poesia. Suas energias eram dirigidas no sentido de gastar as riquezas, não construí-las. Para a vida dos nobres era imprescindível a presença de outros na execução das tarefas consideradas inferiores: os escravos.

O escravo era quase sempre um estrangeiro, importados de fora do estado, ou filhos de mãe escrava. Os escravos estrangeiros tinham duas origens: ou eram prisioneiros de guerra ou bárbaros.

Ao lado dos prisioneiros devemos colocar os chamados bárbaros que entravam no mundo grego num fluxo constante – trácios, citas, capadócijs, etc – pela ação de mercadores que se dedicavam a esse tipo de comércio o tempo todo, muito semelhante ao processo pelo qual os escravos africanos chegaram ao Novo Mundo nos tempos modernos (FINLEY, 1989, p.110).

A lei não proibia que um grego escravizasse outro grego, mas a maioria dos escravos eram não-gregos. Isso durou até a abolição da escravidão por dívida, que foi realizada por Sólon, no fim do séc. VI, quando ainda era possível que uma pessoa desse a si mesma ou um escravo como penhor de dívidas, o que era mais uma forma de escravizar as pessoas.

Toda casa grega possuía escravos, em Roma a quantidade foi sempre maior. Os escravos eram utilizados nas atividades agrícolas e domésticas. A eles acabava cabendo até mesmo em alguns casos a administração mais específica da propriedade rural, os proprietários preocupavam-se com a sua vida e não com o trabalho. Muitas vezes arrendavam suas terras e viviam de rendas. Em Roma o escravo alforriado adquiria a condição de seu amo, cidadão, com direito a votar e a casar-se. Em Esparta os hilotas, escravos pertencentes ao Estado, só a ele cabia a alternativa de liberta-los.

Ao citar o acolhimento, o tratamento dispensado aos escravos devemos ter sempre em mente que a guerra transformava a vida de muitos estrangeiros,

anteriormente cidadãos livres em suas terras, transformados em não cidadãos e o pior, sujeitos a um senhor.

Atenas parece ter sido a cidade mais liberal com os estrangeiros, diferentemente de Esparta, que possuía maior desconfiança acerca desses indivíduos. Uma razão possível para essa diferença é que Esparta não necessitava de servidores escravos já que possuía os hilotas, cidadãos escravizados por dívidas contraídas. Essa massa de trabalhadores rurais bastava ao Estado na produção de cereais e provisões necessárias ao sustento do exército.

Em Gortina, na ilha de Creta, os escravos podiam ser libertados mediante alforria. Quando libertos, não eram tratados como cidadãos e sim como metecos, como estrangeiros residentes na cidade. Essa lei garantia aos que eram libertados os direitos de se estabelecerem em uma determinada localidade sem ser capturados novamente ou sujeitos a imposição de resgate¹¹.

Aos metecos eram exigidos pagamentos de taxas anuais de impostos. O meteco era livre mas, sendo estrangeiro, ficava à margem do Estado, sem direito à propriedade e à cidadania. Depois de um tempo em terra grega, era obrigado a se inscrever em um *demos* e pagar taxa especial ao Estado, *metoikion*. Qualquer deslize ou erro cometido fazia com que perdesse a condição de meteco e retornasse à condição de escravo.

¹¹ Gortina (Creta): norma relativa aos libertos. *Inscriptiones Creticae IV* 78 Século V a.C. “Deuses. Os gortínios decretaram: os libertos terão o direito de estabelecer-se em Latósio nas mesmas condições que as outras pessoas, e ninguém terá direito de captura-los ou de prende-los para depois cobrar resgate. Se alguém escravizar um liberto, o arconte responsável pelos estrangeiros fará soltar o liberto; e se um liberto for posto em cativo para cobrança de resgate, cada um dos responsáveis há de pagar cem estáteres aos *títai* e ainda o dobro do valor da propriedade que tiver apreendido. E se os *títai* não agirem conforme determina a lei, terão de pagar à polis o dobro do valor devido por cada um dos acusados (ARNATOUGLOU, 2003, p.30).

Os metecos podiam exercer atividades mercantis, bancárias e de manufatura, sendo que alguns deles adquiriram grandes fortunas. Eram em grande número, como banqueiros e armadores, indispensáveis à prosperidade econômica. Em virtude dessas atividades, o meteco preferia viver na cidade. Não foram atraídos pela vida rural principalmente pelo impedimento de tornarem-se proprietários. Seus filhos podiam freqüentar a mesma escola dos cidadãos, e foram associados a vida religiosa e moral da cidade. Entretanto, não lhes foi dado nenhum espaço na política.

O xenos não é alguém de radicalmente outro, que se combate como se caça um animal porque é estranho a tudo o que constitui a civilização, que se situa fora da humanidade: nem o bárbaro é realmente isso para o grego. O xenos é um parceiro do comércio social; até no ódio que se lhe dedica, ele continua próximo do grego pelos deuses que venera, os santuários que freqüenta, os usos e as normas que com ele partilha (VERNANT, 1999, p.37).

Atenas, entre os séculos IV e V a.C., era considerada uma cidade hospitaleira. Os metecos eram numerosos na cidade, quase atingindo a proporção de um meteco para cada cidadão.

As diferenças na participação social, para o meteco, são apontadas por Sissa (1989, p.238):

Estes são excluídos da comunidade cívica, embora, eventualmente, a cidade os convide a um outro banquete de toda a coletividade. A cidade também tolera sua presença em cultos marginais, dedicados aos heróis locais ou à festa de Hefesto, deus que acolhe com bondade os artesãos, todos os que exercem um ofício, enquanto o cidadão livre está sempre entregue ao lazer.

A glória e a prosperidade de Atenas foi devida, em grande parte, ao trabalho dos metecos, que foram também atraídos pela fama artística e intelectual da cidade. As letras e as artes, para os gregos, eram consideradas como uma espécie de patrimônio comum. É curioso destacar que era proibida ao meteco a composição de comédias, apenas aos atenienses de berço estava reservado esse direito, o que não impediu que os

metecos se destacassem na filosofia, arquitetura ou em outras atividades. Dentre eles, o mais conhecido foi Aristóteles, célebre filósofo.

No governo de Sólon (640-558 a.C.) ocorreram mudanças políticas no sentido de atrair estrangeiros para intensificar a atividade econômica. Essas mudanças previam a concessão da cidadania aos banidos de outras cidades ou a estrangeiros que viessem trabalhar acompanhados de sua família.

Em virtude da concessão indiscriminada da cidadania ocorrida nesse período, principalmente a metecos que haviam ajudado a restabelecer a democracia em Atenas (400-401 a.C.), Péricles promulgou uma lei (45-451 a.C.) que só permitia a concessão da cidadania ao indivíduo nascido de dois cidadãos.

A civilização grega foi a primeira a aceitar em si mesma, como um de seus elementos componentes congênitos, a idéia do ‘homem superior’, mais hábil e mais feliz do que a massa de seus contemporâneos.

[...]. A idéia permaneceu latente no helenismo e reapareceu, com força singular, na civilização helenística. Como ela já se afirmara no período arcaico, não podemos evitar a conclusão de que nela se manifestava um individualismo enraizado na psicologia grega (AYMARD, 1971, p.69).

Os deuses da mitologia grega sempre apresentaram o banquete alegre e convivial como o grande prazer de todos, “o prazer do bom festim”, a felicidade olímpica no consumo de ambrósia e néctar.

Na poesia homérica, são nos banquetes que se encontram os principais momentos de convívio social, quando são feitos os acordos, alianças e debates; o outro momento é geralmente o da guerra.

Entretanto, percebe-se um vácuo entre a hospitalidade divina de Zeus, a relatada nos poemas homéricos e a realizada no cotidiano grego. As duas primeiras

formas de hospitalidade atendiam apenas aos nobres guerreiros que se confundiam com as divindades. As formas de convívio social que continham a participação popular estavam restritas às festas religiosas, confirmando que a união de classes foi possível no plano religioso mas não no político.

Os ideais democráticos gregos foram restritos apenas aos cidadãos. O contato da população com esses ideais deu-se apenas através do teatro, delimitado como um espaço social onde os gregos afirmavam a sua homogeneidade.

Gernet (1976, p.31), em seu estudo, questiona o aspecto mítico da hospitalidade:

E este tema é também um tema mítico; na lenda dos fundadores das cidades, ele é de certo modo estereótipo. Ou trata-se seguidamente de uma hospitalidade suficientemente grande que se endereça aos estrangeiros, como também aos cidadãos. O objeto considerável: os cultos da cidade, na mais antiga época, sobretudo, são cultos exclusivos. Leva-se a perguntar se esta idéia de hospitalidade não é lembrança de um tempo muito antigo onde ela teria tido um senso muito definido.

Na Grécia, as formas de contato social que continham a participação popular ocorriam apenas durante a realização das festas populares e festas religiosas, ocorrendo a integração de todas as camadas sociais apenas na participação de cerimônias comuns.

O grego e suas instituições refletiam o desejo de manter e reforçar a identidade cultural apenas e especialmente a do seu grupo:

De longe, a autoctonia parece uma idéia fixa dos atenienses que se entregam às delicias do narcisismo o ateniense perfeito 'nascido do próprio solo' da pátria sempre semelhante a si, na excelência de suas virtudes, feitos grandiosos em palavras e atos (SISSA, 1989 p.250).

A poesia homérica deixou um legado mágico e nostálgico a respeito das relações hospitaleiras na Grécia clássica: o ato de acolher um estranho e dar-lhe banho, dar-lhe de comer e beber e somente depois perguntar o seu nome são situações que levam à mitificação das acolhidas. Derrida (2003) aborda como seria a questão da hospitalidade absoluta na atualidade:

Exige que eu abra a minha casa e não apenas ofereça ao estrangeiro (provido de um nome de família, de um estatuto social de estrangeiro, etc.), mas ao outro absoluto, desconhecido, anônimo, que eu lhe ceda lugar, que eu o deixe vir, que o deixe chegar, e ter um lugar que ofereço a ele, sem exigir dele nem reciprocidade (a entrada num pacto), nem mesmo o seu nome.

Talvez, ainda hoje, não seja possível encontrar a hospitalidade cantada por Homero e classificada como absoluta por Derrida, o que poderia também chamar-se de ética da hospitalidade universal, o que para Kant se traduziria em direito universal: o direito do cidadão comum de pisar em qualquer parte do o solo terrestre.

As questões migratórias são um dos grandes temas da modernidade. Em tempos de globalização, as nações anseiam em que cada um volte para a sua terra. Mas esse anseio pode mudar quando há interesse. Como na Grécia antiga, o imigrante é quem geralmente se ocupa da construção da parte mais laboriosa dos impérios, aquela em que o dono da terra não põe a mão. Na hotelaria, a contratação de mão-de-obra de baixo custo e em situação irregular no país, sem registro trabalhista oficial e sem o recolhimento de cargas tributárias é um fenômeno mundial. Esse imigrante, do mesmo modo que o estrangeiro grego, também não é cidadão.

Nesse sentido, o Brasil agiu na contra-mão da maioria das nações. Aqui, o imigrante teve acesso a muitas vantagens, pois o que na terra de origem era difícil aqui havia com fartura. Com disposição para o trabalho muitos construíram, como os

metecos, uma sólida posição financeira. Porém, de forma diferente daqueles, muitas vezes o imigrante bem situado tem, em nossa mentalidade, mais valor que o cidadão brasileiro.

CAPÍTULO II - CURITIBA

Neste capítulo discute-se a imigração no Brasil, em particular a chegada dos imigrantes em solo paranaense, especialmente em Curitiba. Discute-se ainda importantes aspectos da hospitalidade brasileira com o sentido de percorrer os caminhos para desvendar quais as bases hospitaleiras, gastronômicas que fizeram o sucesso do bairro de Santa Felicidade, na cidade de Curitiba através de sua cozinha étnica, transformada em fenômeno nacional.

2.1 ASPECTOS GEOGRÁFICOS E HISTÓRICOS

Curitiba, cidade onde se encontra o bairro de Santa Felicidade, é a capital do estado do Paraná. Localiza-se na região Sul do Brasil, no chamado Primeiro Planalto do Estado. Está localizada abaixo do Trópico de Capricórnio, a 25° 25' 48" de latitude e 49° 16' 15" de longitude. Encontra-se a 908m acima do nível do mar, distando a 90 km da costa do oceano Atlântico. A atual superfície do município é de 432,17 km. Seu clima é pluvial quente temperado, com temperaturas médias de 21° C no verão e de 13° C no inverno, com ocorrência de geadas severas (disponível em www.curitiba-parana.com/geografia.htm).

É banhada por afluentes do rio Iguaçu, principalmente o Belém e o Iguaçu, e cortada por várias rodovias federais. Seu Produto Interno Bruto é de US\$ 12,1 bilhões/ano, com renda *per capita* de aproximadamente 5 mil dólares anuais. Possui

1,587 milhão de habitantes, com média de 3 habitantes por domicílio, com 96,9% da população acima de 10 anos alfabetizada (IBGE 2000).

Inicialmente, as terras que hoje compreendem o estado do Paraná faziam parte da 5.^a Comarca da Província de São Paulo, motivo que levou por muito tempo ao isolamento político, a altos impostos e poucos benefícios para o estado. Em dezembro de 1853¹², após muitos esforços, o Paraná tornou-se uma província independente, tendo sido Zacarias de Góes e Vasconcelos seu primeiro presidente.

As origens de Curitiba nos levam aos meados do século XVII, quando alguns exploradores subiram o rio Nhundiaquara, a partir de Paranaguá, e outros subiram o rio Ribeira, vindos do interior de São Paulo, à procura de ouro no planalto curitibano. Esses aventureiros viviam provisoriamente instalados, em “choças cobertas com folhas de palmeira.[...]” (WACHOWICZ, 1995 p.61). A vegetação da região era formada pela mata de araucária¹³, que cobria parte das terras do planalto meridional de São Paulo ao Rio Grande do Sul, a imbuia, a caviúna, a guabiroba, a erva-mate e outras gramíneas.

¹² A disputa de limites entre Santa Catarina e Paraná começou quando este último se desmembrou de São Paulo, em 1853 e seus limites estendiam-se até o Rio Grande do Sul, às margens do rio Uruguai; porém, não havia ainda um acordo de fronteiras entre Paraná e Santa Catarina. Nesse mesmo ano, as autoridades paranaenses investem fundo contra Santa Catarina, fixando os limites do leste pelo rio Canoinhas até a região de Lages, surgindo o primeiro conflito pela posse de terras entre os dois estados. A ação foi ganha por Santa Catarina em 1904, mas o Paraná recorreu, perdendo novamente em 1909 e 1910. Embora resolvida judicialmente, a questão perdurou até 1916, quando os governadores Felipe Schmidt, de Santa Catarina, e Afonso Camargo, do Paraná, por intermédio do Presidente da República Wenceslau Braz, assinaram um acordo estabelecendo os limites atuais entre os dois estados, ficando o Paraná com 20 mil e Santa Catarina com 28 mil km² do território em litígio (SACHET & SACHET, 2001).

¹³ Principalmente pela “*ARAUCÁRIA ANGUSTIFÓLIA*” ou pinheiro do Paraná. As araucárias que enchem o solo paranaense estão hoje ameaçadas de extinção. A exploração predatória da indústria madeireira fez com que desaparecessem os melhores exemplares de araucária, causando a degeneração genética da espécie. A falta de árvores de boa qualidade dificulta a recuperação dos pinheirais. Atualmente sobraram 0,8 das florestas com araucárias em bom estado de conservação (JORNAL GAZETA DO POVO, 2003).

A primeira sede de Curitiba foi uma pequena povoação de nome Vilinha, às margens do rio Atuba. Por ser muito úmido, foi mais tarde escolhido novo local mais elevado e seco, próximo aos rios Ivo e Belém.

Quando os europeus chegaram ao interior do Paraná, em meados do século 16, encontraram uma rede de caminhos denominada Peabiru, aberta possivelmente pelos índios guaranis na era pré-cabralina. Tratava-se de uma rota continental que ligava o oceano Atlântico ao Pacífico. O tronco principal saía de São Vicente S.P. e entrava nas terras paranaenses pelo Vale do Assungüi, seguindo pela região de Castro e pelos rios Ivaí, Cantu e Piquiri, atingindo o Rio Paraná. O Peabiru¹⁴, um sistema de caminhos de tempos pré-cabralinos, “o caminho transcontinental mais importante da época anterior ao descobrimento, utilizado largamente pelos indígenas em suas migrações” (Dicionário Histórico Biográfico do Paraná, 1991, p.54).

Nos séculos 18 e 19, o Paraná passou a ser servido pelo caminho do Viamão, que fazia a ligação entre as regiões Sul e Sudeste do Brasil. Era a rota dos tropeiros, que conduziam gado das terras gaúchas para as feiras de Sorocaba (SP) .

A localização estratégica, a meio do caminho das principais rotas comerciais entre o sul e as metrópoles da época, fez surgir a Vila de Nossa Senhora da Luz dos Pinhais. Em 5 de fevereiro de 1842, a pequena vila alcança a categoria de cidade. Em 26 de julho de 1854, com cerca de seis mil habitantes, passa a ser a capital da recém-criada província do Paraná. Em 29 de março de 1693 foi elevada à categoria de cidade. O nome Curitiba (Core-etuba, em guarani) significa muito pinhão e foi oficializado em 1698.

¹⁴ Atualmente há um grupo trabalhando no caminho do Peabiru, no sentido de revitalização e possível emprego como estrada com potencial de utilização na atividade turística.

Morando numa cidade de bom clima, com bosques e campos, mas isolados de outras vilas, os curitibanos acostumaram-se a plantar e criar quase somente o que consumiam. A Serra do Mar, de difícil transposição, dificultava o comércio da produção agrícola e pastoril. “Curitiba, no século XVIII, não passava de uma localidade quase esquecida e praticamente isolada do restante da Capitania, embora fosse até fins do século a única vila, legalmente constituída na região do planalto”(WACHOWICZ, 1995 p.72). Durante muito tempo, o pouco que sobrava da produção era levado por escravos a pé ou no lombo de animais até o litoral, o que dificultou o desenvolvimento da cidade. Apenas no século XIX, foi aberta a Estrada da Graciosa, concluída em 1873.

Além da Estrada da Graciosa, as colônias de imigrantes, instaladas por Lamenha Lins, foram de grande importância para o crescimento e desenvolvimento da região. “Os alemães, que haviam chegado antes dos poloneses, estabeleceram-se no comércio, dentro do quadro urbano. Fizeram-se cervejeiros, ferreiros, carpinteiros, salsicheiros, ferradores, construtores de carros, padeiros, açougueiros, etc” (WACHOVICZ, 1995, p.72). Com a construção da estrada de ferro, que comunicava o planalto ao litoral, em 1885, inicia-se um tráfego comercial intensivo que mudou as características da região.

A cultura da erva-mate, ao final do séc. XVIII, propiciou um grande desenvolvimento econômico, tornando-se esse um importante produto de exportação.

A erva-mate, árvore nativa das florestas regionais, já era utilizada pelos indígenas como bebida, sendo proibida pelos jesuítas que lhe atribuíam o poder de descontrolar de emoções. Apesar de o governo português autorizar o comércio da

erva-mate com as colônias de Sacramento e Buenos Aires, a oportunidade não foi devidamente aproveitada e o comércio foi realizado através do Paraguai, grande exportador da erva-mate.

Apenas quando o ditador paraguaio, Francia, em 1813, proibiu o comércio com a América do Sul, os argentinos que muito consumiam o produto, apelaram para a erva-mate existente no planalto curitibano, iniciando então o ciclo da erva-mate.¹⁵ “Vieram então representantes desse comércio platino até Paranaguá [...] Chegando a Paranaguá em 1820, perceberam logo de início que os paranaenses quase nada entendiam de erva-mate. Ensinaram-lhes o fabrico, o beneficiamento e a maneira do acondicionamento .” (WACHOVICZ, 1995 p. 127)

Paralelamente à exploração da erva-mate, a madeira também aparecia como atividade econômica importante. Com a construção da estrada de ferro, em 1885, aparecem muitas serrarias no planalto e a madeira era exportada para o Rio de Janeiro, São Paulo e países como Argentina e Uruguai, com destaque para o pinho.

Posteriormente, o ciclo do café, até a metade do século passado, dominou a economia paranaense e beneficiou também a capital.

¹⁵“Uma interessante planta cresce em abundância nas matas próximas de Curitiba, é essa árvore, conhecida pelo nome de árvore-do-mate ou árvore-da-congonha, que fornece a famosa erva ou mate do Paraguai. Uma vez que, a época de minha viagem, a situação política tornava quase impossíveis as comunicações entre o Paraguai, Buenos Aires e Montevideú, as pessoas vinham dessas cidades buscar o mate em Paranaguá, porto vizinho de Curitiba. Os hispanos americanos, ao verificarem haver uma grande diferença entre a erva preparada no Paraguai e a do Brasil, julgaram que a deste último se originasse de outra planta. Algumas amostras que recebi do Paraguai me colocam em posição de poder garantir às autoridades brasileiras que a árvore de Curitiba é totalmente semelhante à do Paraguai” (SAINT- HILAIRE, 1978, p. 90).

2.2 O PROCESSO MIGRATÓRIO NO FINAL DO SÉCULO XIX

A mistura racial faz parte da história brasileira desde o descobrimento, quando o índio, sem alternativa, acolhe o português e em seguida o elemento negro escravo, introduzido no Brasil pelos descobridores que já o escravizavam desde 1412.

Segundo Roquete Pinto, citado por Ferrarini (1973), a política de povoamento brasileira sempre foi realizada com saídas erradas como nos casos por ele analisados:

Trucidou o índio; importou negros, o que foi uma necessidade, mas os deixou absolutamente embrutecidos. Não deu um passo para elevá-los e prepará-los para a liberdade. Mandou buscar a peso de ouro gente branca sem escolha, nem fiscalização, entregando-lhe desde logo um capital apreciável: terra, casa, ferramentas, assistência. Abandonou à triste sorte da sua indigência os melhores elementos nacionais (ROQUETE PINTO apud FERRARINI, 1973, p. 47).

A necessidade do elemento estrangeiro sempre fez parte da história brasileira, país de imensa área territorial. A política migratória surgiu a partir da política de D. João VI, em meados do século XIX, tomando vulto de um fenômeno de massa. A escassa densidade demográfica e a necessidade de preencher a mão de obra negra escrava ameaçada pela iminência da abolição da escravatura foram os motivos principais de atração do elemento europeu.

O ponto de partida para o estabelecimento de imigrantes europeus no Brasil foi o decreto de 25 de novembro de 1808, de D. João VI, que permitiu aos estrangeiros o acesso à propriedade da terra. Esta providência foi tomada visando atrair para o país parte dos europeus que procuravam novas oportunidades na América (SEYFERTH, 1990, p.9).

Duas bases faziam parte deste decreto: a exigência de acelerar o povoamento, restrito ao litoral, e a necessidade de se romper com a política de latifúndio que se perpetuava desde a época colonial. Esse modelo não dinamizava a economia e vinculava a sua acumulação, impedindo o surgimento de pequenos e médios

proprietários das camadas médias que favoreceriam uma sociedade mais moderna e dinâmica.

Discute-se teoricamente se a base da estratégia governamental tinha como objetivo principal o fornecimento de mão-de-obra para a agricultura, como aconteceu no estado de São Paulo onde os imigrantes italianos constituíram a grande massa de trabalhadores nas fazendas de café, ou apenas o povoamento como proteção às terras brasileiras.

Desde 1942, já o Conselho de Estado aliara-se aos interesses dos grandes proprietários paulistas que defendiam, exclusivamente, a imigração de trabalhadores agrícolas assalariados para as suas fazendas, sendo contrários às imigrações para a formação de núcleo coloniais independentes, baseados na pequena propriedade (BALHANA, 1977, p. 28).

Além disso, iniciava-se a idéia do branqueamento da população brasileira.

Era sugerida a exigência de branquear o país, de contrastar assim o avanço no total da população do percentual de negros, que continuavam a ser importados, e de mulatos, que eram o resultado da predileção dos senhores brancos por suas escravas de origem africana, fenômeno muito menos conhecido nos E.U.A, onde foi mais clara a separação entre brancos e negros (GROSSELLI, 1987, p.237).

Como afirma também Wachowicz (1995, p.141), “as elites diretivas do Brasil pensavam numa forma de impedir que o país se tornasse a maior nação negra do planeta, tamanho era o número de africanos trazidos ao Brasil desde o século XVI. Era o problema do caiamento da população”.

O início da política de imigração moderna no Brasil foi “a instalação de alemães em Ilhéus, na Bahia, em 1818; e de suíços alemães em Nova Friburgo, no Rio de Janeiro, em 1819” (BALHANA, 2003, p. 132). A seguir foram criadas colônias alemãs em São Leopoldo, Três Forquilhas e Torres, no Rio no Grande do Sul; São Pedro de Alcântara, em Santa Catarina; Santo Amaro, em São Paulo; como também

em Rio Negro, atualmente pertencente ao Paraná.¹⁶ O Rio Grande do Sul e Santa Catarina receberam imigrantes dos Açores e da Ilha da Madeira, fenômeno conhecido como colonização por casais.

O Governo Imperial pagava o transporte e concedia as terras para ancoragem da colônia e exploração agrícola. Os primeiros imigrantes a aportar em solo brasileiro não tiveram muita sorte, em função de uma ineficiente organização colonizadora. As terras ruins e o tratamento escravo dado ao colono europeu foram motivos que os levaram a optarem por outros países mais organizados, como os Estados Unidos. Apesar de o governo brasileiro despender grandes quantias de dinheiro para a colonização, mais que os outros países, as confusões iniciais deixaram o país em descrédito e geraram boicote de alguns governos europeus..

O processo migratório em terras brasileiras foi realmente ativado após 1850, quando os governos provinciais tornaram-se os responsáveis pelas políticas de colonização e, juntamente com a colonização oficial, aparecem as companhias particulares de colonização. O auge das correntes migratórias em direção ao Brasil aconteceu entre 1888 e 1910, momento em que o Brasil passava pela abolição da escravatura e inaugurava o modelo republicano de gestão pública, deixando para trás o regime monárquico.

¹⁶“A palavra colonização, foi usada para caracterizar a imigração destinada à formação de núcleos de povoamento e produção agrícola, razão porque, nos três Estados do sul do Brasil, colono significa pequeno proprietário, ou seja, um lavrador independente, ao passo que colônia constitui o agrupamento dessas propriedades agrícolas.[...]. No meio rural da grande lavoura de exportação, colono significa trabalhador dependente e colônia constitui a concentração de moradias de colonos assalariados, em uma fazenda. Tais conceituações provêm da finalidade para a qual a imigração e colonização foram promovidas pela política brasileira, e pela função que os grupos imigrados vieram desempenhar no Brasil, seja para a constituição de núcleos coloniais independentes, ou para fornecimento de mão-de-obra assalariada” (BALHANA, 2002, p.361-362).

Após a emancipação político-administrativa, a política imigratória do governo do Paraná foi elaborada no sentido de atender as necessidades do mercado interno. Para isso era necessário criar uma agricultura de abastecimento, pois a economia do estado era baseada na pecuária e extração de erva-mate. O Presidente da Província, Zacarias de Góes e Vasconcellos, assim justificou a necessidade dos braços trabalhadores do imigrante europeu:

É para lamentar que esta Província, cujos terrenos produzem com abundância a mandioca, o arroz, o café, a cana, o fumo, o milho, o centeio, a cevada, o trigo e todos os gêneros alimentícios, compensando tão prodigiosamente os trabalhos do agricultor, recebe da marinha e por preços tão exagerados a mor parte daqueles gêneros. Este estado de cousas, porém temo que continuará, e que só quando colonos morigerados e laboriosos vierem povoar vossas terras vastas e fecundas, aparecerá a abastança dos gêneros alimentícios e abundantes, sobras do consumo irão dar nova vida ao comércio de exportação de produtos agrícolas (BALHANA, 1977 p. 32).

Ao lado da necessidade real de mão-de-obra, havia a suposição de alguns de que o colono brasileiro era preguiçoso e não produzia o que era capaz, como Saint-Hilaire registra em sua passagem por Curitiba, em 1820:

[...] os habitantes deste distrito não são menos indolentes do que os das zonas mais setentrionais do Brasil. O digno homem que exercia, à época de minha viagem, as funções de capitão-mor era obrigado a demarcar a quantidade de terra que cada um devia semear, metendo na cadeia, de vez em quando, alguns preguiçosos, a fim de intimidar os outros[...]eles se tornam indolentes porque têm poucas necessidades e não se acham habituados ao luxo, além do mais, a fecundidade da terra, bem como a doçura do clima, não exige deles grandes esforços (SAINT- HILAIRE, 1978, p. 80).

Parece ser essa a imagem institucionalizada do caipira ou do caboclo brasileiro, conforme aponta Antonio Cândido:

Não devemos, contudo, interpretá-las apenas deste ângulo, ou seja, buscando as raízes históricas da fuga ao trabalho; devemos também apontar as determinantes econômicas e culturais de um fenômeno que não deve ser considerado vadiagem, mas desnecessidade de trabalhar, que é outra coisa e, no caso, mais importante para caracterizar a população (CÂNDIDO, 2001, p. 111 - 112).

No Paraná, um dos primeiros núcleos de colonização européia surgiu em 1829, quando o Barão de Antonina¹⁷ colaborou na instalação de uma colônia de imigrantes de origem alemã. Essa colônia situava-se no caminho das tropas, atualmente as cidades de Mafra e Rio Negro. Segundo Wachowicz (1995 p.142), “na realidade os 238 alemães foram ali localizados para que, com sua atividade agrícola e conseqüente expansão, afugentassem o indígena xokleng (botocudos) mais para as matas, diminuindo os ataques que as tropas do futuro barão sofriam na região.”

Wachowicz (1995) ainda coloca que os imigrantes alemães, primeiros a chegar depois do elemento português, ficaram isolados dos centros de consumo e a colônia fracassou. Alguns alemães reimigram para Curitiba e passam a dedicar-se à agricultura, agora numa perspectiva não só de sobrevivência, mas sim de produção para o mercado e atividades industriais urbanas. Outros alemães reimigram para Joinville e outras cidades de Santa Catarina. A cidade de Curitiba, que fora inicialmente formada por índios, negros e portugueses recebeu, além da imigração alemã, a chegada de italianos, franceses, suíços e austríacos e, em 1871, os poloneses. Além de mudarem as características da população, os imigrantes trouxeram outros costumes, dando lugar a hábitos europeus, conforme registra Saint-Hilaire (1978, p.81) quando de sua passagem por Curitiba, em 1820: “Mencionarei, de passagem, que o jantar começava sempre, como na França, por uma sopa de pão, o que eu ainda não tinha visto em nenhum lugar desde que chegara ao Brasil.”

A imigração no Paraná tem também suas raízes no problema de escassez de trabalhadores enfrentado pelos fazendeiros de café após a proibição da entrada de

¹⁷ Título do tropeiro e latifundiário João da Silva Machado

novos escravos africanos no Brasil. Devido a grande necessidade de muita mão-de-obra na cafeicultura, os fazendeiros paulistas começaram a comprar escravos nas províncias vizinhas, o que acarretou a diminuição na produção de alimentos na província do Paraná. O governo provincial, ao perceber o sucesso das colônias Blumenau e Dona Francisca (atual Joinville), na vizinha província de Santa Catarina, solicitou ao governo imperial a criação de uma grande colônia, a Assungüi. Essa colônia deveria se dedicar a agricultura, ser constituída por colonos nacionais e estrangeiros e estar localizada longe dos caminhos das tropas, para evitar o êxodo para a atividade tropeira.

Trabalhar no cabo da enxada era considerada uma atividade de baixo status social, digna apenas de escravos e libertos. O homem comum estava cheio de preconceitos com relação ao trabalho agrícola. Preferia ser peão de tropa, cavalgar à procura de rezes nos Campos Gerais ou colher erva-mate, a dedicar-se ao serviço da agricultura (WACHOWICZ,1995, p.143).

A colônia Assungui (atual Cerro Azul) fracassou, apesar da produção dos cereais abarrotarem os celeiros, pois não havia estrada que escoasse a produção para os grandes centros consumidores.

O fracasso da colônia Assungui levou Adolfo Lamenha Lins, em 1875, no governo do Paraná, a realizar um estudo sobre os erros cometidos e, a partir de suas análises, criou uma política migratória que teve como resultado o “primeiro cinturão verde” produzido pelos imigrantes estrangeiros. Esse cinturão era situado na periferia Curitiba (atualmente bairros da capital paranaense) e, em 1877 era composta por 3300 pessoas, a maioria polonesa (WACHOVICZ , 1995, p.146).

Essa mesma política de colonização foi realizada por Lamenha Lins no litoral da província, nos mesmos moldes, mas não teve os mesmos resultados: o clima e o

solo diferentes dos de origem dos imigrantes e a proximidade de Curitiba levaram os colonos a buscar a capital, como foi o caso da colônia de Santa Felicidade.

A imigração no estado desencadeou ações de transformação e modernização que Wachowicz (1995 p. 153) sintetiza:

Lançou as bases para o surgimento de uma classe média rural e urbana; desenvolveu um ciclo rodoviário próprio, com a utilização do carroção eslavo e da carroça polaca. Esses veículos substituíram com grande vantagem os lentos carros de boi e as tropas de muare; recuperou a dignidade social do trabalho braçal, tanto na agricultura como no meio urbano. O trabalho agrícola e manual deixou de ser considerado vergonhoso e de baixo status social; difundiu pelo estado os ofícios manuais como de ferreiro, carpinteiro, marceneiro, arreiator, alfaiate, etc; proporcionou uma verdadeira revolução agrícola a região, com a introdução e difusão do arado de ferro com pá móvel, grade, ancinho, rastelo, gadanha, foice de cortar trigo, soterrador, etc. introduziu e difundiu o uso na alimentação do centeio, trigo sarraceno, batata inglesa, etc; proporcionou subsistência por quase 80 anos não só à capital como às primeiras cidades do interior; deu início a inúmeras indústrias na capital e interior; forneceu os principais contingentes de mão de obra para a abertura da estrada da Graciosa e de Ponta Grossa, instalação de bondes em Curitiba, introdução da energia elétrica e construção de ferrovias do interior; criou uma arquitetura característica, adaptada tanto ao meio rural quanto urbano; tornou o Paraná um estado com população predominantemente branca, com majoritária influência européia.

Apesar do elemento alemão ser o mais procurado, o processo de unificação do Estado italiano e o início do desenvolvimento do processo de industrialização no norte da Itália, foram fatores que levaram esta região a oferecer colonos para as necessidades brasileiras.

Se a imigração alemã é mais antiga e marcante por ter constituído colônias homogêneas, isoladas e fortemente próximas da identidade étnica germânica, ela está longe de ser comparada, em termos numéricos, com a italiana. Só outra corrente migratória européia foi tão importante quanto à italiana: a portuguesa (SEYFERTH, 1990, 11).

Posição esta confirmada numericamente

O maior contingente de imigrantes vindos para o Brasil (1870 - 1880) foi constituído pelos italianos, com cerca de 1.513.000 indivíduos, sendo que os próprios portugueses para eles perdem por uma diferença de cerca de 50 mil imigrantes, apresentando o total de apenas 1.462.000 indivíduos (BALHANA, 1977, p. 22).

A Itália foi atingida mais tardiamente pelos efeitos da Revolução Industrial. Tinha sua economia baseada na agricultura e suas regiões agrícolas do norte foram as que mais enviaram seus filhos à emigração.

A imigração italiana para o Paraná teve início a partir de 1870, com a política de Lamenha Lins. Os governos provinciais dividiram com empresas particulares a responsabilidade de colonização.

Qualquer que fosse o destino, o Brasil conheceu entre 1885 e 1894 o apogeu da política dos contratos estipulados com empresas ou particulares para a introdução de imigrantes[...]. O prêmio pago pelo governo ou por particulares compreendia além do transporte, a propaganda na Europa [...] a imigração com viagem paga, que muitos definiram como “estimulada” ou “artificial”, encontrou amplo sucesso na Itália, precisamente pelas vantagens que proporcionava (TRENTO, 1989, p. 28).

As empresas que recebiam essa concessão introduziam, através de um sistema de contratos, imigrantes na sua jurisdição.

Com a adoção de sistema de contratos que cediam aos empresários de núcleos coloniais, além de vastas extensões de terras a baixo preço, também importantes recursos financeiros para a instalação e manutenção dos colonos introduzidos, logo surgiram vários agentes do novo ramo de negócio, muitas vezes pouco escrupulosos (BALHANA, 1977 p. 36).

A colônia Alexandra, situada no litoral paranaense, foi fundada especialmente para receber os imigrantes italianos em 1871, tendo como agenciador o empresário Savino Tripoti. A insalubridade do clima e a pobreza do solo foram as justificativas encontradas para o insucesso do empreendimento. Mas, a realidade era que os imigrantes italianos não estavam acostumados com o tipo de clima, não conheciam a flora e a fauna tropicais, as doenças locais, entre outros fatores. Também não conheciam as técnicas para o manejo do solo, que era muito diferente do de sua origem. Aliado a tudo isso estava o descaso do agenciador Tripoti, que estava

interessado apenas em atrair o maior número de imigrantes, independente do sucesso do projeto.

As dificuldades que os colonos italianos enfrentaram quando chegaram ao país foram inúmeras. Como não estavam acostumados ao calor e umidade tropicais e estavam pouco acostumados ao banho, faziam assaduras na região interna das coxas que transformavam-se em feridas. Essas feridas, pela falta de recursos, conhecimento e higiene, gangrenava e os levava à morte. Esses relatos foram confirmados no estudo realizado pela historiadora Roselys Santos, que analisou profundamente o fenômeno imigratório a partir da visão da região italiana que mais enviou colonos ao Brasil, a partir de coleções de jornais de cinco províncias italianas.

Ele disse que aquelas infelizes estavam todas doentes, e que a maior parte estava coberta de uma praga que lhes havia corroído os dedos dos pés. Trata-se de um pequeno animal que, semelhante, mas mais fatal que o nosso acaro della scabbie , penetra entre a unha e a carne provocando a gangrena do pé - *II Trentino 27/11/1875* (SANTOS , 1999, p. 191).

Sérgio Buarque de Holanda aponta que o mal que acometeu imigrantes como uma praga assustadora teria sido resolvido de uma forma fácil, apenas na observância dos hábitos brasileiros, como o de lavar os pés antes de deitar.

O resultado é que homens robustos e capazes vinham a ser presa fácil de nossas velhas doenças e achaques. A ausência de asseio corporal entre esses adventícios não está, com certeza, entre os menores motivos da sua falta de resistência às mazelas do país [...]. O pouco asseio do corpo atraía os daninhos insetos. Debalde se dizia aos colonos que aquela doença se extirpava com a tesourinha ou alfinete, e que o grande preservativo era recorrer diariamente ao rio e trazer o corpo limpo de imundícies. Mas eles queriam curar-se do mal dos bichos com unguento e cataplasmas, e não foi possível convencer a um grande número que o hábito brasileiro de lavar ao menos os pés todas as noites é uma necessidade do homem do povo, e não como pensa o proletário europeu uma fantasia ou regalo de aristocratas e sibaristas (BUARQUE DE HOLANDA apud DAVATZ, 1980 p. 20).

O que se analisa adiante é que se os imigrantes estivessem em boa situação financeira em seu país de origem, não teriam se sujeitado às propagandas enganosas dos agenciadores brasileiros. Ao mesmo tempo, houve falta de escrúpulos dos agentes italianos que apontavam a ida para o Brasil como a solução para todos os problemas que os italianos enfrentavam, sendo construído o mito do “país da cocanha”, como aconteceu na colônia Alexandra.

O contrato lhe autorizava introduzir até três mil colonos, uma vez que recebia 500 libras per capita e não dispndia mais de 100 libras por imigrante. A fim de atraí-los, fez imprimir na Tipografia Americana, rua dos Ourives, Rio de Janeiro, a famosa carta ao “Amico Colono”, datada de 19 de julho de 1873, e lançada aos milhares na Itália, onde foi reimpressa em Terrano, na qual referia com exagero as vantagens que aguardavam os colonos no Brasil (BALHANA, 1977, p. 30).

Como a política migratória de Lamenha Lins rezava que “a verdade sempre deveria ser dita ao imigrante sobre a nova pátria, em vez de poéticas descrições e exageradas promessas” (WACHOWICZ, 1995, p. 145), o governo quebrou o contrato e confiscou os bens do agenciador Sabino Tripoti.

Com o objetivo de evitar os erros cometidos por Tripoti, a colônia Nova Itália foi criada em 1877, em Morretes, também próxima ao litoral, que entretanto não obteve desenvolvimento. Poucos imigrantes se fixaram nessa colônia por falta de mercados consumidores, não saber como utilizar aquele tipo de solo e não poder aplicar as culturas a que estavam acostumados na Europa. Os núcleos da colônia Nova Itália foram cedo emancipados da tutela oficial, mas nunca alcançaram real prosperidade. Informações sobre o malogro da colônia chegaram à Itália através do estudo aprofundado de Grosselli (1987, p.259):

Foi em 1886 que chegaram a Trento, à “Voce Cattolica” algumas cartas que davam conta do nascimento, na colônia de Morretes, no Paraná, de uma linha colonial chamada Nova Tirol. Escreviam ao jornal trentino: “Nós, nesta colônia de Nova Tirol, criada em 1878, habitada por tiroleses de Primiero e arredores e de Vênetos,

depois da construção das casas e das estradas, apenas internas, nada mais obtivemos do senhor governo. Esta colônia era composta de 80 famílias, e por causa da falta de trabalhos públicos e pouca proteção por parte do governo, muitos colonos se afastaram.

Da Província de Mântua, na Lombardia, que enviou camponeses para a Colônia Alessandra, Santos (1999) registrou parte da carta de um emigrado publicada no jornal democrático “La Província de Mântua”:

Aqui é tudo montanha e selva, gêneros caros e péssimos, sem sabor e sem substância alguma. Graças a Deus gozamos de saúde, mas infeliz de quem fica doente; nesta terra se morre. Não se sabe como sobreviver, pois falta tudo. Oh, se pudessem retornar para a Itália, poucos ficariam no Brasil (SANTOS, 1999, p. 194).

O fenômeno que leva o ser humano a deixar seu país, seus pertences, amigos e familiares e aventurar-se no desconhecido, tem a natureza econômica como causa principal. A busca de melhores condições de vida pode ser o principal fator que leva o ser humano a abandonar tudo o que representa a sua identidade.

Atraídos para a colonização de terras do Novo Mundo, repletos de sonhos e utopias, encurralados pelas transformações políticas e econômicas decorrentes da Revolução Francesa e da Revolução Industrial na Europa, os imigrantes empreenderam a viagem que modificou a geografia de sua vida cotidiana.

Para esses imigrantes, as mudanças sociais na Europa já não mais permitiam uma sobrevivência digna. Isso, somado as propagandas de que além mar havia terras livres e de fácil acesso, de uma hospitalidade pródiga, fez com que empreendessem a aventura carregados de esperança, em busca das terras da fartura e da liberdade.

Segundo Groselli (1987), dentre as razões que levaram o italiano do norte a emigrar pode-se considerar a expansão do sistema capitalista de produção em toda a Europa, com suas modificações drásticas que aconteceram entre 1850 e 1870. Isso.

somado aos fatores naturais, como as pragas que dizimaram o bicho da seda e a videira, dois principais produtos na estrutura industrial da região alpina.

No Vêneto, a pequena propriedade que predominava nessa área tornava-se em condições insustentáveis pela queda de produtividade com a meação cada vez mais opressiva. Com a expansão do capitalismo, não tinha lugar na nova economia italiana a introdução de uma população proletarizada que seria causada pela transformação do camponês (PELLIZZETTI, 1981, p. 47).

Os contratos que os proprietários de terra realizavam com o camponês e sua família, que trabalhava igualmente na lavoura, eram a meação e o arrendamento. Esses contratos tinham o prazo de dez anos e os investimentos eram realizados pelos colonos apenas nos primeiros anos pela incerteza de sua renovação ao final do prazo, o que criava obstáculo para o progresso na atividade.

No contrato de meação, segundo Grosselli (1987, p.52):

O proprietário concedia o solo, as benfeitorias, algumas vezes os animais e se obrigava a pagar os impostos. O meeiro entrava com seu trabalho e o da família, os implementos e metade das sementes. A colheita era depois subdividida segundo proporções que variavam de pouco em cada tipo de contrato. Costumeiramente metade da colheita de cereais e frutas, dois terços da colheita de uva e todas as folhas de amoreira eram do proprietário.

Como não era estimulada a melhoria na produção e a introdução de inovações técnicas, os colonos lutavam pela melhoria nos contratos, geralmente dependendo da qualidade da terra, muitas vezes insuficiente para a alimentação de todos. As famílias de colonos, pela produção insuficiente para suprir suas necessidades básicas, dependiam de importações de produtos alimentícios como o café, arroz, pescado, drogas, frutas, animais de corte e tração, vinagre, cereais e legumes. “A grande necessidade de cereais devia-se à inexistência de grandes planícies adequadas ao seu cultivo e aos hábitos alimentares da população, para a qual o pão e a polenta eram o símbolo primeiro da alimentação” (GROSSELLI, 1987, p. 53).

Dentro deste quadro de dependência de terras extensas e férteis que não possuíam, o fenômeno migratório já fazia parte das vidas do agricultor do norte da Itália. Esse hábito de emigração periódica pode ter favorecido a saída em massa para outro continente, de grupos familiares completos, o que leva à suposição que os imigrantes tinham esperança de permanecer no destino.

Com o término das colheitas e da vinificação, milhares de camponeses deixavam suas comunidades em busca de trabalho, nos centros mais desenvolvidos e nos países vizinhos. Este tipo de emigração periódica, que partia nos finais de outubro para retornar no início de abril, caracterizava-se por ser quase essencialmente masculina. Não era um fenômeno recente, e era tão antiga a ponto de transformar-se em característica cultural (SANTOS, 1999, p. 92).

A grande maioria dos agricultores e pequenos artesãos italianos que fizeram parte da colonização no Paraná, Rio de Janeiro, Espírito Santo, Rio Grande do Sul e Santa Catarina eram oriundos das regiões do Trentino e do Vêneto. O que atraiu essa imensa massa originária de agricultores, vindos de região rural, foi a possibilidade de serem proprietários de terras no Brasil.

O Vêneto compreende assim as províncias de Veneza, Pádua, Rovigo, Verona, Vicenza, Treviso, Belluno, numa extensão total de 18.388 quilômetros quadrados. Embora seu território incluía uma grande área montanhosa foi, e ainda é uma das regiões da Itália mais densamente povoadas (BALHANA, 1977 p. 34).

Em Curitiba, a ocupação mais intensa ocorreu a partir de 1878, por imigrantes que inicialmente dedicaram-se a produção de queijos, vinhos e hortigranjeiros.

O historiador italiano Grosselli realizou no Brasil e na Itália exaustiva pesquisa nas décadas de 1980 e 1990, sobre o fenômeno migratório dos trentinos para o Brasil e analisa de forma séria e aprofundada a representação do jeito do Trentino (Vênetos e Lombardos) dentro do modelo de estrutura camponesa. Essa classe

camponesa conservadora, entre as mais pobres da Europa durante muitos séculos, viveu de uma economia agrícola auto-suficiente, sem influências externas.

Uma configuração geográfica única que isolava os homens em vales estreitos e impérvios junto a montanhas altas e cobertas de bosques, protegeu por séculos se não a imutabilidade, pelo menos as características essenciais e mestras de tal sociedade (GROSSELLI, 1987, p. 16)

Essa sociedade de camponeses tinha como centros de sua vida a terra, a família e a Igreja Católica. Mesmo com as imigrações temporárias, a sociedade não perdeu o sentimento de classe camponês familiar, tendo o padre como o grande guia e com maior poder que o estado. Grosselli faz uma análise muito interessante do comportamento dessa sociedade quando as mudanças industriais e sociais chegaram ao norte da Itália que, durante séculos havia conseguido guardar seu modo de viver e de ver a vida e sentia que as coisas rapidamente estavam tomando um rumo que não o esperado:

[...] o camponês encontrou uma solução camponesa. Não procurou, de modo algum, mudar a sociedade, mas somente mudou de sociedade, transferiu-se para a América onde procurou, e em parte conseguiu, reconstruir um novo núcleo social segundo o modelo deixado na pátria. Não pertencia a lógica camponesa a mudança repentina e violenta das estruturas econômicas sociais e políticas [...] (GROSSELLI, 1987, p. 17).

Os colonos, ao invés de aceitar o novo modelo que os levaria a proletarização decidiram ir embora para salvar o modelo social que acreditavam ser o correto. Sua velha sociedade em novas terras, terras estas que se prometiam férteis e fartas. Esses foram os motivos que propiciaram o grande êxodo que trouxe milhares de italianos a fim de reconstruir suas vidas no continente americano.

Nos passaportes dos colonos o destino era o mesmo: América, não importando se estavam indo para os Estados Unidos, Argentina, Venezuela ou Brasil.

A América era vista como possibilidade de mudança radical para melhor. A obsessão por esse destino acometeu metade da população trentina ,

[...] via passar pela estrada diante de minha casa carroças carregadas de gente, famílias inteiras, com utensílios de casa e de trabalho e eu perguntava curioso para onde iam e me respondiam: i va in Merica (PELLIZZETTI, 1981, p. 45).

Nas canções populares italianas percebe-se que a América aparecia como fator determinante na solução da vida miserável e apontava para um futuro onde seus valores não seriam dissolvidos com a nova ordem econômica.

FIGURA 1 : Passaporte italiano, destino América, independente do país de destino.



Fonte: acervo Edílson Serenato

A ilusão era que, do outro lado do mar existiam terras de fácil acesso; os cânticos prometiam que os donos de terras é que iam ter que pegar na enxada, eles seriam os novos proprietários sem a necessidade de quebrar a harmonia interna da

sociedade camponesa. O mito da cocanha¹⁸, era uma febre endêmica (GROSSELLI, 1987, p. 92).

Diante, portanto, de tão brusca conjuntura, que não lhes poupava o direito à subsistência, qualquer aceno a estes segmentos da população, que lhes projetasse um mundo um pouco menos cruel, era a representação de um paraíso e, por que não, o mítico Paese di Cuccagna (SANTOS, 1999, 135).

Segundo Santos, o mito da cocanha já fazia parte do imaginário popular europeu que consagrava a América e o Brasil como o Novo Mundo, o que tornou fácil para os propagandistas que lucraram com a emigração difundir que além mar estavam as terras de farturas, o éden prometido, o paraíso terrestre.

O mito passou, então, por um novo processo, o da sua materialização feita a partir do memento em que interesses econômicos foram direcionados para os excedentes populacionais do norte italiano. Foi a exploração do sonho, a venda do bilhete premiado, que no caso era o Brasil para grande massa de miseráveis, que não por acaso sonhavam com a terra da promessa (SANTOS, 1999, p. 144).

FIGURA 2 - Propaganda de navio italiano que transportava imigrantes



Fonte: Acervo de Edílson Serenato

¹⁸ *cuccagna* -(fr. *cocagne*) Festa pública com distribuição de comes e bebes; abundância; país de cocanha = país imaginário de fortuna fácil; mastro untado de sebo, em cujo topo se

A política brasileira de colonização buscava o emigrante europeu, e acentuava os aspectos positivos da imigração; por outro lado, os imigrantes italianos sonhavam com a possibilidade de uma vida melhor. Essa conjuntura serviu para criar uma América imaginária, “um perfeito Éden, onde o mel escorria das árvores e a terra produzia por si só” (GROSSELLI, 1987, p. 104). Essa massa de gente então embarcou no porto de Gênova em busca de melhores dias.

FIGURA 3 – Saída dos imigrantes do porto de Gênova, na Itália - 1896



Fonte: Quadro de Angiolo Tomasi, acervo da “Galeria Nazionale de Arte Moderna” de Roma .

2.3 O DESENVOLVIMENTO DO BAIRRO DE SANTA FELICIDADE

A gênese do bairro italiano de Santa Felicidade, que possui 43 km e dista 7 km do centro de Curitiba, está ligada à história da imigração italiana no Paraná, facilitada pelas políticas de povoamento. Iniciou-se com o fenômeno migratório europeu moderno, movimento este que, a partir da segunda metade do século XIX, trouxe um grande contingente humano em direção ao continente americano na busca de uma vida melhor.

A origem e os motivos que levaram os colonos italianos a virem para o Brasil, analisados anteriormente, valem também para a história do bairro de Santa Felicidade, antiga colônia de imigrantes italianos da região do Vêneto. Em nossos dias, a Via Vêneto, avenida central no bairro, teve origem na antiga picada central onde os lotes iniciais foram divididos; em seguida, abriu-se a conhecida estrada do Cerne, atual avenida Manoel Ribas, que se inicia no bairro das Mercês. Em Santa Felicidade, a via Vêneto é o local onde estão os restaurantes que atraem diariamente milhares de visitantes para provar as delícias da culinária de base italiana, que se tornou conhecida nacionalmente e é detentora do recorde mundial em quantidade de refeições servidas simultaneamente. A qualidade da alimentação e o ambiente informal são algumas das razões que atraem e destacam o bairro no cenário nacional.

As quinze famílias iniciais que fundaram o núcleo de Santa Felicidade saíram do porto de Gênova, a 5 de novembro de 1877, em busca das promessas de fartura e liberdade nas novas terras, carregados de ilusões e cheios de esperança. “Cerca de 900 viajantes, a maioria vênets, com apenas um dia de viagem foram obrigados a parar no porto de Marselha, na França, com suspeita de epidemia” (DALLA COSTA 1978).

Na demora em prosseguir a viagem, descobriu-se que a Companhia de Navegação que os transportava queria trocar o navio a vapor que os trazia por um veleiro menor, deixando de cumprir o que rezava o contrato assinado entre os imigrantes e a companhia. Realizadas as investigações, ficou assegurado que os responsáveis eram obrigados a preparar um navio que fosse seguro para transportar esse número de imigrantes ou restituir o dinheiro a cada um; entretanto, os responsáveis fugiram.

O Cônsul Régio obteve a repatriação para quantos o desejavam, e no dia 28 de novembro desembarcaram em Gênova. Aqui se dividiram em dois grupos, isto é, daqueles que retornaram para os seus povoados e dos outros que se inscreveram entre os emigrantes e esperaram um novo embarque (GEREMIA E VIVIAN, 2004 p. 14) .

Em 11 de dezembro do mesmo ano, embarcaram novamente no porto de Gênova, no vapor Sulis, com destino ao Paraná, no contexto dos habitantes do norte da Itália: “havia liberdade para ir, não para ficar” (BRAIDO, 1978 p. 21). Depois de dois meses de mar, chegaram no Rio de Janeiro no dia 2 de janeiro de 1878, e três dias depois no porto de Paranaguá, onde foram transportados para os lugares destinados pelo governo: “Porto de Cima e São João da Graciosa, núcleos da colônia Nova Itália, criada no ano anterior pelo governo de Lamenha Lins ”(BALHANA, 1977, p.35).

FIGURA 4 : Saída do porto de Gênova.



Fonte: Acervo de Edílson Serenato

Nas descrições do imigrantes que deram origem ao bairro de Santa Felicidade, encontram-se relatos de boa hospitalidade em terras brasileiras.

A acolhida recebida dos brasileiros foi verdadeiramente ótima, como ninguém esperava. Também ótimo o tratamento dispensado pelos funcionários do governo. Nada lhes faltava, nem comida, nem acomodação, nem dinheiro: o governo repassava 400 réis por dia a cada emigrado maior de 14 anos e 300 aos menores. Como os gêneros alimentícios eram então baratos, os nossos passavam bastante bem (MARTINI apud BRAIDO, 1978, p. 28).

A alimentação inicial do imigrante ficava a cargo do governo da Província, conforme mostra o contrato firmado com uma proprietária de hotel em Antonina, em 14/10/1878:

Receberá a fornecedora pela alimentação de cada imigrante homem ou mulher maior de dez anos a quantia de seiscentos e sessenta réis diários; pelos desta idade e menos de um ano a quantia de trezentos e oitenta réis. O sustento dos colonos será em abundância, sendo para o almoço: café, pão, arroz e carne; para o jantar: sopa, carne cozida, feijão e arroz, para a ceia: chá e pão (Código 442).

Neste outro exemplo, constam o horário e o teor das refeições estabelecido no contrato firmado pelo governo com Gabriel de Almeida Torres, para a cidade de Curitiba: “No inverno às 8 horas, e no verão às 7 horas da manhã: café e pão. Almoço às 10 horas da manhã: carne, arroz, mate e pão. Jantar às 3 horas da tarde: feijão, carne, farinha, batatas, arroz. Ceia às 6 horas da tarde: café e pão” (FERRARINI, 1992, p. 79).

Estes contratos de alimentação eram encerrados logo que o colono era empregado na construção de estradas de seu núcleo de colonização ou outras obras públicas.

A primeira instalação desses imigrantes italianos foi no litoral paranaense. Puderam assim manter a tradição agricultura dos vênnetos, no regime de pequena propriedade, que lhes permitiu trabalhar a terra da qual eram finalmente proprietários.

Entretanto, a insalubridade do clima e o solo distinto obrigou-os a procurar outro local mais apropriado, mais condizente com a cultura de origem, com clima e terras com melhores condições de cultivo.

Ao observarem as tropas que por vezes desciam a Serra do Mar e informaram-se de sua procedência, resolveram subir o planalto em busca de novas oportunidades.

O desânimo existente entre os colonos era ainda aumentado pelos efeitos do clima que para eles era tido como muito quente, “acrescentando as conseqüências trazidas diretamente pelo clima: tonturas, fraqueza, falta de apetite e de disposição, indolência e quase tédio da vida” (BRAIDO, 1978, p. 29). Somado a isso, o sofrimento ocasionado pelos bichos de pé, dos bernes e dos mosquitos muito os incomodavam.

Às penas do espírito se acrescentavam dissabores e doenças corporais: sofreram demais por causa dos bichos de pé, isto é, aqueles insetos que se infiltram na carne e sob as unhas praticando ali pequenas cavernas onde depositam seus ovos; sofriram por causa daqueles outros insetos, chamados bicho berna, que depositam na cabeça ou em outras partes do corpo os seus filhotes e estes penetram e crescem até se tornarem grandes como os bichos da seda; sofreram pelos mosquitos, dos quais não se podiam defender nem de noite nem de dia e, para coroar a situação, havia eclodido uma doença de olhos que se propagava com a máxima facilidade (GEREMIAS E VIVIAN, 2004, p. 15).

Subiram pela estrada da Graciosa, algumas famílias a pé, outras de carroças alugadas, e, ao chegar ao planalto curitibano, solicitaram outras terras ao Ofício de Imigração, valendo-se do direito de poderem mudar até duas vezes o local de sua fixação. Mesmo com a insistência do governo para que voltassem ao núcleo inicial, optaram por permanecer no planalto.

Segundo o relato da família Ceronato, que chegou à colônia de Santa Felicidade um ano depois das primeiras famílias, a família teve que subir a pé a Serra do Mar até alcançar o planalto curitibano:

Depois de três dias de exaustiva viagem a pé, carregando seus pouco pertences, chegaram ao planalto, ao redor da Vila de Curithyba [...]. De Morretes à Curitiba caminharam 70 quilômetros e depois de Curitiba a Santa Felicidade mais 10 quilômetros (CERONATO, ano , p.20)

A decepção desses imigrantes já havia se iniciado na Itália, após vender o que restava de seus pertences. Ainda no porto de Gênova, tiveram que se sujeitar a uma viagem no porão, com doenças, pestes e mortes, chegando ao Brasil já com o espírito

enfraquecido. Juntando-se a tudo isso a questão da diferença climática, percebe-se, no decorrer desta história, a luta de um povo trabalhador e religioso, povo este que confirma a tese de que os migrantes são populações geralmente determinadas ao aventuram-se em deixar a terra natal, transformando-se em estrangeiros e dependentes da hospitalidade de outra terra e de outra gente.

Quando os italianos deixaram o litoral em direção a Curitiba, sua primeira parada foi na Hospedaria dos Imigrantes, próxima de onde atualmente está situado o Shopping Estação. De lá, os chefes de família saíam para buscar emprego e passaram por muitas penúrias. Foram então recolhidos em barracões do Ofício de Imigração¹⁹ de forma provisória, e por mais ou menos de 6 a 8 meses ficaram mal alojados e o seu sustento veio de esmolas.

Então aconteceu que não poucos se encontraram na necessidade de providenciar o pão esmolando de porta em porta, e para ser verídico devo afirmar que se despertou na cidade uma emulação generosa para socorrer a estes necessitados. Não aceitaram outras localidades como Santa Maria, Novo Tirol, e alguns com permissão para ocupar uma planície contígua à cidade (denominada Água Verde) e ali construíram cabanas com ramos de árvores que, a seguir tão logo puderam, transformaram em pequenas casas de madeira (BRAIDO, 1978, p. 32).

Souberam então que em Curitiba era possível comprar terrenos e, como estes italianos tinham o hábito de poupança, 15 famílias juntaram-se para comprar o primeiro lote, que foi dividido por sorteio. “Essas quinze famílias encarregaram o engenheiro Lavagnini de medir e limitar o terreno, fracionando-o em 15 lotes, que, depois de tirada a sorte entre eles, cada qual se apossou daquele que lhe coube” (FERRARINI, p.148).

¹⁹“ A criação de hospedarias de imigrantes obedecia também aos propósitos de cuidado e proteção aos recém-chegados. O custo de todas estas operações era, em parte, subvencionado pelos recursos consignados nos orçamentos do Império e das Províncias, além da legislação específica eventual abrindo créditos especiais. Privilégios e concessões eram realizadas em favor das companhias de colonização, além de empréstimos e outras facilidades que importavam em despesas que deveriam computadas no custo de empreendimento” (BALHANA,2003, p. 141).

O lote inicial era uma grande extensão de terra, chamada Taquaral, que pertencia a uma família portuguesa. No encontro entre os portugueses e italianos para efetuar a venda, surgiu uma dificuldade: os italianos não falavam o português e vice-versa. Felicidade, irmã dos portugueses e que sabia falar italiano acabou por intermediar o negócio. Ela também favoreceu a negociação, permitindo que os italianos pagassem as terras com a produção de seu trabalho. Tanta foi a ajuda prestada por ela, que os imigrantes, ao serem solicitados, concordaram em homenagear dona Felicidade dando seu nome ao local. Existe também uma Santa Felicidade, com sua imagem na igreja do bairro.

Depois das incerteza e percalços pelos quais passaram, pode-se imaginar a determinação com que os colonos iniciaram os trabalhos nas novas terras, que poderiam enfim chamar de suas. Segundo Balhana (1977, p.36), no início “[...] os colonos de Santa Felicidade habitavam casebres de caboclos brasileiros ou construíam improvisadas barracas, até que as famílias Bocardin e Slompo construíram as primeiras casas italianas”. As informações de P. Colbacchini, apud Braidó, (1978, p.34) são um pouco diferentes: “Então, construíram casinhas provisórias com troncos e ramos de árvore e mais tarde aproveitaram a madeira dos pinheiros, abundantes na região, para construir casas mais decentes”. Ou ainda,

Não foi tudo um mar de rosas a esses primeiros colonos italianos. Sem casas, constrangidos a pernoitar em cabanas improvisadas, ou debaixo das árvores, expostos à intempérie e lutando, encarniçadamente, por defender as plantações contra os porcos do mato (FERRARINI, 1973, p. 148).

FIGURA 5. Primeira construção de casa em Santa Felicidade



Fonte: Acervo de Armando Tulio

De qualquer forma, as primeiras casas foram de madeira, material que havia em grande quantidade na região e que teve que ser cortado para dar espaço às plantações de milho, batata, batata doce, feijão, cevada, trigo, hortaliças e uva. Aprenderam ainda a preparar a erva-mate, típica e farta no Paraná, motivo de muita discórdia com os caboclos brasileiros que já a exploravam.

Depois de quatro anos do primeiro núcleo de Santa Felicidade, às quinze famílias iniciais foram somadas outras, totalizando setenta famílias. Com muito trabalho e dedicação foram se estabelecendo e o grupo que chegou logo após o primeiro teve que disputar as novas terras compradas com o caboclo brasileiro que ali habitava e exigia também pagamento. Os italianos recorreram ao governo que os defendeu e assim puderam com tranquilidade desenvolver sua colônia.

Nos lotes iniciais, os primeiros colonos construíram suas casas que possuíam horta, vinhedo e as árvores frutíferas, dando início também à criação de porcos e galinhas. Com o desenvolvimento da colônia, alguns puderam adquirir novos terrenos, mais distantes, para as plantações de milho e outros cereais. É a partir desse núcleo central é que se formará a Via Vêneto

Apenas o centro da Colônia, isto é, a área próxima à Igreja paroquial, apresenta-se com um maior adensamento de casas, mor parte delas alinhadas ao longo da estrada principal, constituindo assim um núcleo de povoação do tipo denominado pelos alemães “Strassendorf”. Este núcleo central que os habitantes chamam a “colônia” exerce uma função comercial e social, enquadrando-se por este aspecto do tipo de povoação chamado “Stadtplätze” (BALHANA, 1958, p. 43).

FIGURA 6. A picada inicial, com os lotes à direita e à esquerda da Avenida central



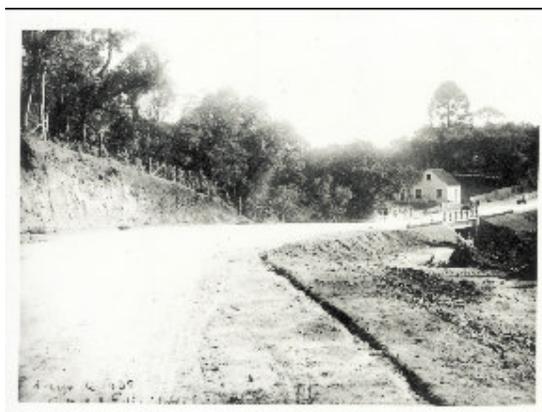
Fonte:Acervo Edilson Serentao

A colônia de Santa Felicidade logo se tornou modelo de colonização italiana no Paraná. Além das culturas citadas, os colonos produziam vassouras, cestos de vime, cadeiras e vinho, de forma artesanal. “Todos estes produtos e mais a lenha, frangos, ovos, verduras e frutas eram transportadas diariamente para a cidade em carrocinhas, que se tornaram uma característica da estrada que liga Santa Felicidade à Curitiba” (BRAIDO, 1978, p.36).

As picadas se transformaram em estrada, os travessões ou picadas secundárias são agora estradas vicinais, transitáveis, as carroças foram substituídas por veículos automotores, o arado, em alguns casos, por microtratores (SEYFERTH, 1990, p. 25).

Esta antiga estrada é hoje a avenida Manoel Ribas que, em determinado momento, foi chamada da estrada do galetto. “A própria estrada que liga Curitiba a Santa Felicidade já é conhecida como a estrada do galetto” (FERRARINI, 1973, p.150). Hoje, principalmente aos domingos, seu sentido é inverso: são os curitibanos que se dirigem ao bairro para saborear a famosa polenta frita e todas as iguarias ali encontradas.

FIGURA 7– Estrada antiga , avenida Manoel Ribas em 1920.



No Brasil, os camponeses italianos conseguiram manter suas características culturais por muito tempo. Percebe-se, ainda hoje, a permanência da cultura italiana no bairro de Santa Felicidade, mesmo decorridos cem anos da sua implantação. Isso se observa desde o pórtico de entrada do bairro, inaugurado quando dos 300 anos da cidade de Curitiba, em 1993, monumento este que representa os alicerces da família veneta : o trabalho , a família e a Igreja, perpetuada aqui em terras estrangeiras²⁰.

FIGURA 8 – Portal de Santa Felicidade na avenida Manoel Ribas, antiga picada inicial que ligava a cidade ao bairro.



Fonte: Acervo próprio

²⁰ O portal de Santa Felicidade é constituído por uma torre e dois arcos. A torre representa a Igreja de São José de Santa Felicidade como símbolo da religiosidade cristã; os dois arcos representam a Casa dos Gerânios, considerada patrimônio arquitetônico municipal e símbolo da família, e o Restaurante Casa dos Arcos, símbolo da vocação gastronômica local, respectivamente.

A união da família no trabalho e na religiosidade foi trazida das regiões da Itália de onde os imigrantes vieram e essa idéia persiste até hoje no bairro, segundo pesquisa realizada na década de 1990.

Característica bastante comum em Santa Felicidade é a união da família no trabalho que lhe assegura a sobrevivência. Em quase todas as famílias tradicionais, o trabalho é desempenhado por toda a família. É o caso dos Madalosso, dos Dallarmi, dos Franceschini, dos Bosa, dos Stival, dos Túlio, dos Trevisani, dos Peruci e de tantos outros que, juntos, marido, mulher, filhos, genros, noras e netos, trabalham como sócios das várias empresas de que são fundadores ou herdeiros (RODRIGUEZ, 1991, p. 8).

A religião sempre ocupou lugar proeminente na vida dos moradores de Santa Felicidade que, com seu fervor místico e suas qualidades de católicos atuantes, procuram cumprir fervorosamente os ritos e preceitos cristãos. Os imigrantes italianos, caracterizados como alegres e festeiros, trouxeram em sua bagagem o fervor religioso.

O guia do camponês não era o Imperador, nem o intelectual liberal: era o padre, o clero que por sua vez podia até ser liberal ou carbonário, mas cuja conduta não podia nunca se distanciar demasiado daquela Igreja oficial e de seu chefe supremo, o Papa de Roma, sob pena de perder a liderança junto aos próprios camponeses (GROSSELLI, 1989, p.16).

A vinda em massa dos italianos, que em sua terra estavam a passar fome, pode até ser interpretada como um êxodo religioso. Os imigrantes acreditavam que as modificações vindas com o novo modelo capitalista de produção iria atingir o que lhes era de mais precioso: a fé em Deus e na Igreja.

E, embora a nossa pátria tenha sido mais vezes invadidas e infestada pelos bárbaros que, enquanto cobiçavam nos roubar o solo, nos teriam rapinado de bom gosto também o tesouro maior da fé. Contudo, Deus sempre veio em socorro de sua obra, a Igreja, e por meio da Igreja salvou sempre a Itália da maior desgraça que a ameaçava, isto é, do retorno ao paganismo (GEREMIA e VIVIAN, 2004, p.20).

Inicialmente sem igreja e sem padre, iam a pé até Curitiba para participar da missa aos domingos e em dias de festa religiosa.

Quando surgiram as primeiras casas, transformaram uma sala em oratório (primeiro na casa dos Giaretta, depois na dos Boscardin); onde se reuniam para as orações,

leitura e catecismo às crianças. Até mandaram fazer um crucifixo em Curitiba e de lá trouxeram em procissão até a Colônia (BRAIDO, 1978, p. 47).

A primeira capela, de madeira, foi construída com a ajuda dos colonos. Era uma capela simples, inaugurada com uma grande festa em 1883 para substituir o antigo oratório que já não conseguia abrigar todas as famílias que habitavam a colônia. A primeira igreja foi erguida em 1891. O cemitério foi construído em 1886 e foi depois ampliado e cercado por muros de tijolos. É chamado Panteon Italiano, construção tombada pelo Patrimônio Histórico e Artístico do Estado do Paraná.

FIGURA 9 – Igreja de Santa Felicidade, em 1891



Fonte: Acervo Edílson Serenato

A importância do Pe. Colbacchini²¹ para os italianos não pode ser olvidada. Sacerdote em Bassano, Vêneto, veio para o Paraná em 1886 após saber da necessidade

²¹ “Pietro Colbacchini era um Vêneto, como a maioria dos seus paroquianos, falando-lhes no seu dialeto e pontador das mesmas tradições culturais. Descendente de uma família de famosos fundidores de sino, nascido em Bassano Del Grappa em 1845, dedicou-se a vida sacerdotal. Em 1884 veio para São Paulo, impressionado

dos imigrantes italianos de padres que falassem a sua língua. Fixou residência no bairro Água Verde e, após ter atendido várias colônias, foi morar em Santa Felicidade, tendo ajudado muito na construção da primeira igreja italiana no Paraná, que foi inaugurada próxima ao natal de 1891.

Erigir e inaugurar uma igreja de 42 m de comprimento, 16 m de largura, com 3 naves e duas capelas e 15 m de altura, que é uma maravilha para estes lugares e que não possuem nem mesmo importantes Vilas de nossa Itália. O fato da construção de uma Igreja, com custo não inferior a 150 mil libras, erguida somente com a participação de 150 famílias de colonos depois de 12 ou 13 anos de sua chegada aqui, os pobres e necessitados de tudo é prova de seu espírito de religião e ao mesmo tempo demonstra quais sejam presentemente suas condições econômicas (Pe. Colbacchini in Braido 1978, p. 51).

No caso da colônia de Santa Felicidade, que foi a primeira em Curitiba a ter a presença de um padre com base na política da Igreja Católica que se preocupava com a instalação de seus emigrantes em terras americanas, supõe-se que a presença desse líder religioso tenha sido importante para o grupo fortalecimento de sentimento de grupo, em momentos decisivos para o desenvolvimento da colônia.

Os imigrantes do Paraná, especialmente os de Curitiba, conseguiram realizar o propósito do governo provincial com a colonização, que era abastecer a capital e interior com produtos agrícolas básicos.

Cumpriu-se, assim, a principal finalidade da colonização, isto é, a prática de uma agricultura diversificada, voltada para o abastecimento das cidades com alimentos básicos. O melhor exemplo desse resultado é o caso do Paraná, onde as primeiras colônias foram localizadas perto da área urbana de Curitiba, justamente para garantir seu abastecimento (SEYFERTH, 1990, p. 33).

Sendo a colônia caracterizada por ser uma economia agrícola é através dela que se realiza o comércio com o mercado consumidor da capital . Mesmo que

pela leitura de cartas de imigrantes italianos residentes no Brasil. [...]. Tais missionários exerceram também papel significativo como cronistas da imigração” (BALHANA, 2002, p.208).

cultivassem outros produtos, o milho e a uva foram as culturas mais exploradas pelos colonos, já que estes mantiveram a tradição agrícola do Vêneto.

O milho difundiu-se de tal maneira na região veneta que passou a ser a sua cultura agrícola predominante, chegando mesmo a constituir a base alimentar da sua população sob a forma da polenta. Os colonos de Santa Felicidade, além do milho e da vinha, cultivam também o centeio, batatas, antigamente, sobretudo a batata doce, e hoje a chamada batatinha inglesa, ainda o feijão, abóboras, legumes e hortaliças. De alguns anos para cá, certas famílias têm cultivado também um pouco de trigo (BALHANA, 1958, p. 61).

Entretanto, mesmo sendo os vênets de tradição vitivinícola muito antiga, o cultivo da uva objetivou apenas o abastecimento do mercado consumidor interno, a indústria caseira.

O artesanato em vime também teve importância econômica para a vida da colônia. Os primeiros colonos fabricavam cestas e balaios destinados às colheitas, medição de cereais, ração de animais, transporte de legumes, frutas e aves, como também fabricavam vassouras e cadeiras rústicas com palha de milho e vime. O ofício dos artesãos fizeram escola e foi transmitido de geração em geração, sendo ainda hoje reconhecido como expressão cultural do bairro de Santa Felicidade e de grande importância econômica para a região: o bairro possui atualmente o maior pólo moveleiro do estado, com 65 lojas de móveis, segundo dados da Associação Comercial e Industrial de Santa Felicidade, ACISF. A indústria e o comércio de móveis de vime, cana, junco e ratan, tornou-se uma atividade de ponta e, pela qualidade de seus produtos, atrai grandes e pequenos compradores de fora do estado. Das fábricas de móveis, a mais antiga, que ainda hoje se encontra em atividade, é a da família Túlio.

O artesanato em vime, bem como a produção agrícola, eram inicialmente vendidos na cidade de porta em porta. As mulheres, geralmente a mais velha da família, iam na direção das carroças, que partiam cedo em direção à cidade carregadas

com lenha, verduras, galinhas, ovos, flores, frutas e peças de cestaria. Esses eram momentos também de encontro entre as amigas e parentas que aproveitavam o percurso para colocar os assuntos em dia. Essa tradição perdurou até pelos meados de 1950, segundo a pesquisa da professora Altiva Balhana, que estudou o bairro aprofundadamente.

São conduzidas na sua quase totalidade por mulheres, cujo linguajar e pregões pitorescos enchem de vida e animação as manhãs curitibanas. [...]Somente quando começa a sentir-se muito cansada ou doente é que traz consigo uma das filhas ou netas, as quais se vão iniciando no segredo do comércio, do tráfego e da freguesia, a fim de substituí-la depois. É assim que certas famílias servem aos mesmos fregueses na cidade há cerca de duas ou até mesmo três gerações (BALHANA, 1958, p. 93).

Nestor Victor dos Santos, no seu retorno à Curitiba em 1912, relata suas impressões numa crônica de viagem, na qual compara as diferenças que encontrou na terra natal após a instalação das colônias de imigrantes italianos e as influências culturais destes sobre a cidade. “Encontrei algumas colonas na carrocinha ou a pé, vendendo leite, hortaliças ou lenha. Não vi, entretanto, quase que polaca nenhuma; eram italianas quase todas” (SANTOS, 1996, p.85).²² Estas carrocinhas também faziam o serviço de lavanderia, trazendo grandes trouxas de roupa lavada “de impecável alvura”.

Este tipo de atividade, segundo os registros de Balhana, estavam por acabar, pois os proprietários de casas de comércio hortigranjeiros passaram a ir buscar no centro produtor as mercadorias. No entanto, os colonos de Santa Felicidade relutaram, por muito tempo, em desprezar seu velho hábito de fazer comércio.

²² O autor comenta sobre a mistura étnica já percebida no início do século nos cruzamentos que esporadicamente aconteciam. “O Brasil é uma imensa caldeira, onde se fusionam quinhentos para produzir, quem sabe? Uma nova raça. Eu tenho mais confiança no resultado final de tudo isto que virá a mais alguns séculos, talvez, do que no da fusão comparativamente simples que se opera na América do Norte. Parece-me que no Brasil é que poderá surgir

A produção do vinho sempre foi uma atividade a que os colonos se dedicaram desde o início da colônia. Entretanto, as safras de uvas produzidas na região não eram grandes, o que fez com a produção de vinho surgisse como indústria caseira, o que permanece até os dias de hoje. Entretanto, a demanda pelo produto faz com que as fábricas existentes importem as uvas necessárias para à produção.

A produção de vinho é outra atividade tradicional no bairro. A família Durigan é a mais antiga, trabalhando no ramo desde 1873. Atualmente possui a maior vinícola do bairro, chegando a produzir aproximadamente 170 mil litros por ano. A fábrica, além de dois pontos de comercialização, situa-se em plena Manoel Ribas. Há ainda os vinhos Santa Felicidade, vendidos na vinícola da família Strapasson, na avenida Vereador Toaldo Túlio, e o vinho Madalosso servido nos restaurantes da família. Atualmente, à exceção de uns poucos parreirais, é quase inexistente a produção de uvas em Santa Felicidade (KLUGE, 1996, p. 42).

A pesquisa de Balhana mostra que, com o crescimento da colônia uma área urbana de comércio foi se formando em ambos os lados da picada central.

Hoje existe, não só um maior número de negócios, como também começam a surgir os estabelecimentos comerciais especializados, como farmácias, lojas de tecido, de calçados e outros. É interessante notar que se os negócios de certo modo estão perdendo a sua função de clube, ganharam no entanto novo aspecto, isto é, aquele de restaurantes que servem comidas típicas italianas, funcionando porém como verdadeira atração para a população citadina, e não propriamente para os colonos (BALHANA, 1958, p. 9).

Em outro trecho de sua crônica de viagem, assim Nestor Victor fala de Santa Felicidade:

Íamos chegando ao centro da colônia, onde se nos apresentam à vista elegantes edifício, alguns deles verdadeiros palacetes, vastas casas comerciais e grande, bonita igreja. [...] Ia verdadeira azáfama entre o pessoal feminino que servia na espécie de armazém-hotel-restaurante onde nos apeamos para tomar uma xícara de café. [...] A igreja estava cheia de colonos. Ainda não começara a cerimônia. Passamos uma vista de olhos por tudo, mas detivemo-nos poucos. Não foi só pela escassez de tempo: é que sentíamos também certa hostilidade na atmosfera. Aquela gente ainda estava muito estrangeira para que não nos considerasse como elementos heterogêneos entre si (SANTOS, 1996, p.167)

CAPITULO III – A ALIMENTAÇÃO

3.1. ALIMENTAÇÃO NO VÊNETO

Pode-se dizer que o fio condutor desta história é a história da polenta. Quando os vênets saíram em busca de uma vida melhor, ficou claro que a procura seria antes de tudo por comida, anterior mesmo à necessidade de adquirir um pedaço de terra para plantar. A fome e a miséria foram os fatores do êxodo dessa população, de maior importância que os atrativos que levaram metade da população a emigrar para a América.

O fenômeno migratório interno já era uma prática comum na Itália, principalmente nas regiões de montanhas e colinas de plantio difícil e péssimas condições climáticas que criavam dificuldades para o cultivo para a subsistência. As famílias, então, procuravam então outras regiões italianas ou países europeus, como a França e a Alemanha, para trabalhar como artesãos.

O fenômeno da imigração sazonal era conhecido há séculos nas regiões montanhosas da Europa: os colonos deixavam suas casas nos períodos de entressafra e se alojavam a centenas e às vezes a milhares de quilômetros de distância oferecendo sua variada mão de obra (pois o camponês daqueles tempos sabia defender-se como pedreiro, marceneiro, ferreiro ou sapateiro , já que lhe devia saber atender a todas as necessidades dos familiares). Ou entregando os campos às mulheres e aos filhos menores que ofereciam o seu trabalho a outros camponeses. E ainda se impunham o trabalho de vendedor ambulante ou contador de histórias (GROSSELLI, 1989, p.19).

Após a Revolução Industrial, a crise econômica levou a sociedade alpina a uma crise social: a transformação capitalista exigia uma produção maior, com tecnologia diferenciada, que eles não podiam oferecer. O morados dos Alpes, culturalmente fechado durante séculos, praticava a agricultura, a criação de gado e a

exploração de florestas para a subsistência. Naquela economia de subsistência não sobrava nada que pudesse ser investido em tecnologias, em indústrias. As que existiam, como curtume de peles, fábrica de chapéus de palha, fiação do linho, moinhos e alambiques, todas artesanais, não ofereciam uma quantidade representativa de vagas para emprego.

A superpopulação²³, o desmatamento e as grandes quantidades de chuvas com conseqüentes enxurradas, levaram a um empobrecimento cada vez maior da população. Na conjunção dos fatores natureza e cultura, a tradição arraigada não abria espaços para inventar, não havia possibilidades de correr riscos, a perda de qualquer produção agrícola poderia resultar em fome por um ano inteiro.

Segundo Grosselli (1989) a fé e a religiosidade da população das montanhas levou-a a acreditar que na América seria possível dar continuidade à sua tradição e ao seu modelo de vida.

Curiosamente, iniciada no final do século XIX, apareceu a atividade turística, o que traria um alento transitório para a economia nos anos seguintes:

No final do século, nasce na região a nova indústria do turismo que será a base para a recuperação econômica nos decênios seguintes. Em 1860 chegaram os primeiros turistas. Naquele decênio os ingleses inventaram o alpinismo e começaram a espalhar-se pelas belas e difíceis regiões dos Alpes. E a cadeia do Primeiro é a mais bela entre todas as alpinas. (...). Em 1860 foi instalado um pequeno albergue em Feira di Primiero, a seguir em 1873 o Albergue Alpino de São Martino di Castrozza, com 15 leitos (que passaram a 40 em 1887). Os turistas que iam naquele tempo ao Pimiero eram os ingleses, alemães, americanos e italianos. (...) pelo início do 1900 o fluxo turístico vinha da Itália (de Trieste, Vêneto), e na região já havia um considerável corpo de valentes guias alpinos (GROSSELLI, 1989, p. 64).

²³ Já na época o Vêneto possuía um milhão de habitantes, diminuindo para 500 mil na baixa Idade Média, crescendo novamente para um milhão no século XIV, e depois rapidamente aumentando para 1.700.000 por volta de 1770, 2.145.000 em 1842, 2.5000.000 por volta de 1901, e cerca de 3.8000.000 em 1951, com a densidade de 213 habitantes por quilômetro quadrado” (BALHANA, 1958, p.34).

As casas dos colonos deixavam muito a desejar: a higiene era péssima e ao lado das habitações eram depositados os excrementos humanos e de animais, deixando um cheiro insuportável.

Casebres baixos, cheios de frestas, caindo aos pedaços, que deixavam transparecer, pelos buracos usados como janelas e pelas fissuras dos muros, a mais triste miséria; [...], poucos cômodos imundos[...] as paredes enegrecidas e úmidas pelas chuvas que descem livremente pelo teto, infiltrando-se entre as pedras; o chão do térreo é de terra ou de pedras mal ajustadas [...] o número de cômodos de uma casa é variável mas sempre inferior às necessidades da família [...] o leito mais comum é uma enxerga ou um catre cheio de casca de milho, mais raramente de palha. Quem pode coloca sobre a palha um colchão de lã ou pluma (ALVIM, 1986 p. 31 e 32).

Santos (1999, p.126) registra as condições das casas desses camponeses:

O miserável espetáculo que te apresentam estas habitações é coisa de não se crer, os moradores ‘gente pobre, amarelos, mal vestidos, rústicos, mas bons’, e como patrimônio que poderiam vender, desfazendo-se de tudo que possuíam, para vir ao Brasil que era composto de ‘quatro cadeiras quebradas, ou um banco, uma mesa desconexa, um armário carcomido, um painelão para a polenta, um catre, tudo valendo no máximo 30 liras.

O estudo de Grosselli sobre a alimentação dessa população mostra que, no início do século XIX, a mesa dos camponeses ‘era muito farta e pouco variada’ e no decorrer dos anos seguintes muito pouco mudou qualitativamente. Da metade do século em diante a quantidade de alimentos diminuiu: “A polenta, as verduras, queijo e leite foram à base da alimentação dos habitantes do vale de classe não privilegiada. Comia-se pão feito ou de cereal ou da casca e comum era o uso da cevada na cozinha. A carne, em casos de doença. A batata, verduras, nabo, feijão e algumas folhas verdes, como o radichi, eram cultivados nos quintais. O vinho, em pequena quantidade, era importado, caro”. (GROSSELLI, 1989, p. 87)..

FIGURA 10 – Família italiana em Santa Felicidade, 1926



Carlos e Maria (Pafico) Afornalli (1925)

Fonte: Acervo de Edilson Serenato

Do gado era obtido o leite e o queijo, pois não usavam matar pela carne. A grapa era bastante consumida, os cogumelos em tempos de muitíssima dificuldade. Com a diminuição da alimentação na primeira metade do século XIX, até a polenta e o queijo tornaram-se alimentos difíceis. A polenta foi substituindo o pão e os trabalhadores utilizavam-na na reposição das energias despendidas no trabalho, apenas adicionadas de leite coalhado e nabos, alimentação esta de baixíssima qualidade calórica para famílias inteiras, que tinham suas atividades laboriosas com alto gasto de energia. As atividade agricultoras não poupava nenhum membro da família, não havia distinção de idade nem de sexo.

Toda a população, desde os mais abastados aos mais pobres, alimentava-se basicamente de polenta. Nas mesas fartas havia também o peixe, ovo, salame, verduras, mas mesmo aqui raramente se comia carne (...) Também raramente se consumia pão de farinha de trigo, e fresco só na época da colheita do trigo. O macarrão, para nós brasileiros, tão ligado à imagem do italiano, era um luxo poucas vezes permitido. O vinho aparecia durante a colheita da uva, quando se consumia alguma bebida; depois desse período usavam o vinhete, espécie de vinho de qualidade inferior resultante da segunda prensagem das uvas com água (ALVIM, 1986, p. 31).

O consumo exclusivo da polenta feita de milho, que era o “símbolo primeiro da alimentação” mas com baixas qualidades nutricionais, não provia as necessidades alimentares do trabalhador rural. A carência vitamínica conduziu à pelagra²⁴, que atingiu uma quantidade grande de camponeses. “O maior flagelo era a pelagra, epidêmica em toda a região, [...]. Os primeiros casos se verificaram no Vêneto, quase ao mesmo tempo em que na Lombardia” (CECCON, 1997, p. 19).

A alimentação dos camponeses era pobre, baseada essencialmente no uso de cereais e hortaliças acrescidos de algum produto derivado do leite e pouco leite. A polenta era muitas vezes a base do almoço e fazia-se acompanhar de batatas, nabos, feijão e repolhos em conserva. O peixe raramente entrava nesta dieta e a bebida típica era a água a que se juntava freqüentemente uma bebida que era um misto de água e pouco vinho e que com o tempo azedava. Não se abusava do vinho e de aguardentes, mas tal costume mudou no curso dos decênios e sempre mais freqüentemente esses produtos compareceram a mesa dos campônios. De resto, constatamos com freqüência como jornais ou relatórios de autoridades públicas revelavam que, pelo menos na segunda metade do século, as tabernas estivessem substituindo as estrebarias como lugar de encontro dos homens (GROSSELLI, p. 66).

Santos, com base na pesquisa realizada nos jornais italianos, confirma a pobreza e miséria que os camponeses viviam na Itália e sua extrema situação de penúria.

Comemos, então, só polenta, e ainda precisamos padecer de fome! Trabalhar e padecer de fome é muito duro, então vamos embora todos; ele mesmo deve colocar na cabeça; e nós todos em massa o seguiremos, e assim terminará o ódio contra a miséria e a pobreza, e nós não ouviremos mais aquela infame voz repetindo; Vocês pobres devem comer nossa m... se quiserem viver, ou de outro jeito morrerei de fome; levantem-se , todos embora, vamos habitar as terras do Brasil, lá estaremos melhor ou vice-versa morreremos entre mãos estrangeiras, melhor que morrer famintos nas mãos de nosso inimigo italiano.[...] que se come polenta e se bebe água durante todo o ano, e ainda economia no vestuário, que os nossos filhos andam descalços e seminus [...] e nós andamos descalços no meio de tocos, espinhos, restos de todo o tipo, tanto que de noite estamos com os pés em sangue [...] (SANTOS, 1999, p.120).

²⁴ “Pelagra: doença muito grave, que principia por certos sintomas na pele, que se torna eritematosa nas partes descobertas, a que se seguem perturbações digestivas e nervosas, que podem terminar pela loucura ou pela caqueixa” (DICIONÁRIO LELLO UNIVERSAL, v.3, p.498).

A população vêneta recebia notícias dos primeiros imigrantes que aqui aportaram de que as terras brasileiras eram de muita fartura: o que os ricos consumiam diariamente na Itália, aqui era encontrado em abundância.

A pesquisa de Santos, com base nos artigos do jornal *Província di Treviso*, de 24 de abril de 1880, mostra ainda o aspecto miserável que esses camponeses apresentavam ao embarcar no porto de Gênova:

É uma dolorosa peregrinação que não acaba nunca: os emigrantes chegam em caravanas todos os dias a nossa cidade pra embarcar, a despeito de tantos que procuram desencorajá-los.

E se vísseis estes infelizes! A começar pela roupa, dá medo: vestem roupas esdrúxulas, com cores desbotadas; um chapelão na cabeça; um par de pesados tamancos; têm quase todos um saco às costas; o que tem dentro é fácil imaginar: são outros farrapos.

Todos tanto homens como mulheres e crianças, estão tão imundos, que dá nojo: são quase todos jovens, pouco velhos, muitas crianças.

As crianças são aquelas que geram maior piedade. Pequenos, vestidos com calças enormes até os calcanhares, parecem enfiados num saco.

As pessoas que passam próximas a tanta pobre gente têm não sei se mais compaixão que ressentimento daqueles que fogem da miséria (SANTOS, 1999, p. 136).

A emigração para o Brasil deu-se por uma questão de sobrevivência, não por escolha pessoal. Era a única alternativa para continuar a viver que esse excedente da mão-de-obra dos campos, miserável e subnutrida, tinha. Resolveram deixar sua terra numa atitude de “salvaguardar a integridade da cultura camponesa” (SANTOS, 1999, p. 227), alimentada pela esperança no mítico país da cocanha.

Cooptados pela publicidade ou seduzidos pelas empresas colonizadoras com a promessa de fartura nas novas terras, vinham cheios de esperança.

É bem verdade que, durante o primeiro ano, o consumo era algo racionado (a farinha de trigo era um luxo e comia-se carne no máximo uma ou duas vezes), mas, depois da colheita, as coisas melhoravam e à mesa da família de colonos apareciam, além da polenta, do arroz e do feijão, também carne de porco, hortaliças e frango (TRENTO, 1989, p.49).

Um morador de Santa Felicidade, descendente de imigrantes vênnetos pelo lado materno e paterno, relatou os tempos difíceis de início de colônia a que seu avô sempre se reportava: “ o *nonno* nos contava que, nos seis meses iniciais de espera da colheita, já sem dinheiro e com a família para alimentar, o pinhão das florestas de araucárias de muito serviram para matar a fome. As proteínas dos pinhões ajudaram a sobreviver até a primeira colheita do milho, para fazer a polenta” (Túlio, Armando. Entrevista concedida à pesquisadora em 1º de junho de 2005).

3.2. A ALIMENTAÇÃO NA COLÔNIA

Segundo a professora Altiva Balhana, setenta anos depois dos primeiros imigrantes chegarem ao Brasil e iniciarem a colonização de Santa Felicidade, o prato principal continuava a ser a polenta. O pão branco raramente era consumido: era encontrado o pão de centeio e a broa caseira. A falta de trigo levou-os ao pouco consumo de pão, macarrão ou outras massas. Com a melhoria das facilidades de transporte e a introdução da cultura do trigo, o pão branco começou a aparecer na mesa do colono. O vinho era consumido diariamente, seguido do leite e café. O café começava a substituir o vinho no café da manhã e durante o dia. A carne era quase que exclusivamente a de porco.

Os vênnetos não sentiam a falta do pão porque na Itália raramente o comiam, só o fazendo em caso de doença quando o pão era colocado ao lado dos remédios. Não comer pão estava vinculado com boa saúde, como aponta Marzano (1985, p.136) em relação a um homem que se gabava de nunca ter ficado doente: “Tenho 87 anos e

graças a Deus ainda não experimentei uma côdea de pão”. Este autor também notou o costume que os colonos adquiriram de tomar café como os brasileiros da região sul.

Em cada família há grande consumo. Geralmente toma-se café três vezes ou quatro, por dia. Em cada casa é preciso aceita-lo. É a única gentileza da região. As mulheres, que na Itália podiam prova-lo poucas vezes, agora têm a cafeteira no fogão e o consomem em grande quantidade, mesmo à custa de tornar-se nervosas (MARZANO 1985, p. 139).

Balhana (1958) registrou os utensílios que os colonos usavam nas cinco refeições diárias:

Em Santa Felicidade os recipientes utilizados para servir os alimentos sólidos são : travessa (traverse) e pratos (piati) . Para os alimentos líquidos as garrafas (botiglie), jarras e tigelas (scuele). Tanto para ingerir o vinho, como para o café, os colonos em sua intimidade usam apenas tigelas. O copo (goto) e as xícaras somente são utilizadas quando há visitas de cerimônia. O uso de talheres é muito limitado, além dos elementos intermediários de transporte, como a concha (ministro) e a escumadeira (menestro dei busi), utilizam-se de colheres (cuciar) para a sopa e outros alimentos. A polenta é comida com a mão. Os garfos (piruni) raramente comparecem à mesa do colono. Aliás, a mesa só é posta para as duas refeições principais, almoço e jantar. A refeições intermediárias quando não são tomadas no próprio local do trabalho, o são em algum canto da cozinha, geralmente perto do fogão.(BALHANA, 1958, p. 110-111).

A mesma autora descreveu o ritual da alimentação cotidiana, que era iniciada...:

... pela *magnare del matino* e acontecia pelas seis horas da manhã. Nesta refeição matinal comem fatias de polenta torrada com vinho ou café que, conforme já citado, o café começa a substituir o vinho. A segunda refeição entre 9 horas e 9 h. 30 min, a *colazion*, geralmente consta de algumas fatia de polenta torrada, ovos fritos ou lingüiça, com o vinho ou café. Algumas vezes consiste apenas em um pedaço de pão com salame, ainda com vinho ou café. O almoço, *desinare*, ao meio dia, consta sempre de uma sopa *minestra* que tem por base, via de regra, o arroz acompanhado por alguma verdura, ou mais raramente pela carne. São múltiplas as variedades de sopas: arroz com ervilhas *risi e bisi* arroz com salsichas *risi e luaneghe* , arroz e fígado *risi e fegatine* , além dos risotos . Para completar a polenta, ovos, salame ou carne de porco sempre acompanhados do vinho. Como lanche da tarde *marenda* às 15 horas, café com polenta torrada ou pão. Interessante que no sul, o lanche da tarde que as crianças levam ou recebem do estado nas escolas são chamadas de merenda ainda hoje. O jantar é a segunda principal refeição e era geralmente servido às 19 horas, *a cena*. Nele comem polenta e uma salada, esta na maioria das vezes é condimentada com toucinho derretido e vinagre de vinho. O jantar é completado com ovos ou salame, tomam vinho ou café (BALHANA, 1958, p.109-110).

Até os dias de hoje, nos restaurantes de Santa Felicidade, a salada de radichi é servida da maneira apontada por Balhana (1958): temperada com vinagre de vinho e

com toucinho ou bacon fritos. A semente do radichi foi trazida junto com outras sementes das hortas vênetas. “Para os vênetas, o primeiro cuidado foi de semear o radichi. É o alimento cotidiano na ceia, a tal ponto que na sua falta para a salada a ser comida com polenta, dizem que não jantaram” (MARZANO, 1985, p.146).

Na década de 50, a polenta ainda era tida como prato principal dos colonos no bairro de Santa Felicidade. Conforme Marzano (1985, p.135) relata: “O milho é o alimento quotidiano dos colonos, que chegam a fazer polenta até três vezes por dia. [...] nossos colonos não querem saber de sair de seus antigos hábitos. Preferem a polenta e sopa de feijão temperada com banha”.

Na chegada ao Brasil, os imigrantes desconheciam alguns itens da culinária brasileira e aconteceram fatos pitorescos, como com relação à desconhecida farinha de mandioca, relatada por Ceccon (1997):

Vejam quanta fartura existe no Brasil. Na Itália, o queijo ralado, só o usávamos em ocasiões especiais, e aqui olhem só! Quanta abundância! No entanto, ao levarem aqueles pequenos grânulos à boca que gosto estranho! O queijo ralado brasileiro possuía um paladar completamente diferente do seu parmesão conhecido na Itália (CECCON, 1997, p. 27).

Para ilustrar, eis outro caso interessante relatado por um descendente de imigrantes que veio para Santa Felicidade. Depois de terem passado pelo Departamento de Imigração no Rio de Janeiro, submetendo-se aos exames de saúde, os doentes ficavam de quarentena, depois prosseguiam viagem até Paranaguá, sendo acolhidos na Casa de Imigração. Quando instalados:

Receberam uma alimentação estranha: sobre as mesas, panelas com feijão cozido e em várias cuias uma tal farinha de mandioca, a qual pensaram ser queijo ralado. Avançaram sobre as mesas à voz de formaio, formaio, pois há muito não comiam queijo, mas de imediato cuspiram fora, sentindo que o sabor não se amoldara aos seus paladares (SERENATO , 1993, p.15).

3.3 A INFLUÊNCIA DA ALIMENTAÇÃO DOS IMIGRANTES ITALIANOS NO BRASIL E NO PARANÁ

Na História da Alimentação no Brasil, Câmara Cascudo afirma que a influência da cozinha italiana na cozinha brasileira foi no sentido de que trouxeram as pastas, ou melhor dizendo o gosto pelas massas de farinha de trigo...:

...com os molhos espessos e condimentadores, resistindo às seduções da pimenta, e teimando no azeite doce e banha de porco contra o dendê e o leite de côco. Impuseram sua alimentação ao brasileiro, aceitando apenas o sul-americano tomate. O prato italiano veio para as mãos da cozinheira nativa indeformado e manteve-se na integridade sávida (CASCUDO, 1983, p. 669).

As massas foram aceitas por todas as classes sociais mas, como coloca Cascudo, aqui as massas não eram um prato em si e sim um acompanhamento que concorria com a farofa, a dobradinha arroz/feijão, sempre no acompanhamento de carne ou peixe. As massas servidas ainda hoje nos restaurantes italianos estão próximas dos pratos de origem e constituem, como na Itália, o prato principal e não acompanhamento, como aqui se constituiu.

O consumo de cereais, base da alimentação italiana, permaneceu também no Brasil pela facilidade do seu cultivo. Os colonos deram continuidade às suas “sopas grossas, as polentas capitosas, as doiradas minstras, as massas com variedade estonteante, [...] a pizza napolitana, o *gnocchi*, ravióli, *lasagne*, a valorização do queijo, o arroz gorduroso, risotto [...]”(CASCUDO, 1983,p. 670).

Câmara Cascudo aponta que a assimilação dessa culinária por todas as classes sociais deu-se em função da facilidade de preparo e do acesso fácil aos cereais, tanto

pelo pobre como pelo abastado, ficando a diferença no paladar a cargo dos molhos utilizados.

Câmara Cascudo também assinala que, até que se prove o contrário, a utilização do queijo ralado em doces, sopas e massas de farinha de trigo deve-se ao italiano: “Creio ainda ser uma influência italiana a valorização do queijo adicionado a todos os pratos de massa” (CASCUDO, 1983, p. 671).

Na pesquisa desenvolvida sobre a História da Alimentação no Paraná, por Carlos Roberto Antunes dos Santos, encontrou-se que:

O milho, o feijão, o arroz, e a mandioca compunham os produtos típicos do abastecimento doméstico e eram considerados gêneros de primeira necessidade[...] a carne, pelas qualidades nutricionais, mas de difícil acesso ao conjunto da população, em virtude dos seus preços; e o trigo e o centeio por se colocarem numa posição intermediária entre esses grupos, sendo que o trigo dependia, em larga escala, da importação (SANTOS, 1995, p.124).

A produção agrícola paranaense, que passava por momentos de baixa quando do início da imigração italiana teve, através dos novos núcleos coloniais, maior abertura e produtividade apoiadas num dinamismo que os novos hábitos de consumo alimentar e as novas técnicas trazidas pelos imigrantes imputaram no desenvolvimento, como: “maior capacidade de produção agrícola, diversificação dos produtos, busca de novos meios de transportes, de novas redes viárias, de novos mercados e de novos patamares do sistema agroalimentar” (SANTOS, 1995, p. 123).

Santos aponta ainda que a produção camponesa intensificada por Lamenha Lins com as políticas migratórias, destacou-se na formação de um sistema agroalimentar com:

Diversificação da produção; novas técnicas de cultivo; novos equipamentos, como o arado; novos cultivos; pequenas indústrias para beneficiamento da produção; nova malha viária, com estradas gerais e vicinais; novos meios de transporte como os carroções eslavos que substituíram os carros de boi e os muares; novas rotas de abastecimento; elaboração de políticas de abastecimento; organização do mercado,

novos hábitos alimentares e outros .Portanto, a aglutinação desses parâmetros dentro de um processo histórico de produção agrícola, conformando uma estrutura agroalimentar, foi responsável pela alimentação da Província do Paraná (SANTOS, 1985, p. 179).

Pode-se concluir que a finalidade da política imigratória no Paraná foi positiva: a escassez de produção e de mão de obra para a agricultura foram superadas com as colônias localizadas ao redor da cidade de Curitiba que garantiram o abastecimento e o desenvolvimento da cidade. Ao longo do tempo, essas colônias transformaram-se em bairros da capital ou municípios do estado.

Um dos efeitos mais óbvios da colonização foi a mudança dos hábitos alimentares dos imigrantes e dos brasileiros que convivem nas mesmas áreas.[..., o aspecto mais interessante desta mudança foi a adaptação dos hábitos alimentares dos colonos àquilo que podia ser cultivado no Brasil (SEYFERTH, 1990, p. 33) .

Dentre as mudanças que os imigrantes trouxeram para Curitiba, além do estilo arquitetônico, das tradições religiosas, do lazer e do associativismo e das transformações estruturais na urbanização, estão as mudanças na dieta alimentar da população. O milho, importante elemento na alimentação do Vêneto, pôde continuar a ser utilizado para a confecção da indispensável polenta dos italianos e substituir o centeio para o pão dos alemães.

Entre os novos hábitos alimentares integrados pela população de Curitiba, está o consumo da polenta, não apenas nas mesas dos descendentes dos imigrantes e nos restaurantes, mas de uma forma geral. O Jornal Diário da Tarde, do dia 13 de novembro de 1948, publicou a propaganda de um restaurante denominado Elite, que oferecia no cardápio: risoto de frango ao forno, galinha com polenta e cozido à brasileira, “dentre outros pratos brasileiros”.

Num estudo sobre a alimentação paranaense, realizado pelo historiador Wilson Martins, fica evidente que, já em 1955, a polenta aparece como integrante da alimentação popular.

Realmente a polenta é também alimento comum do homem paranaense: já a vimos, na dieta das classes mais pobres, substituir o pão de trigo. Nos colégios e pensões é freqüente o seu aparecimento, principalmente com aves ensopadas, ou frita com lingüiça. Há mesmo, um conhecido restaurante em Curitiba, o “Vagão do Armistício”, especializado nessas comidas italianas: risoto, polenta com lingüiça e salada amarga (MARTINS, 1955, p. 330).

Também o macarrão trazido pelos imigrantes italianos foi “entusiasticamente adotado por todos”, até pelos alemães que “chegam a comê-lo em forma de macarronada com batatas cozidas, aliando curiosamente dois elementos que nos parecem inconciliáveis” (MARTINS, 1955, p. 329).

O queijo também era diferente: havia os queijos ingleses, os suíços e os italianos. Trajano Reis, citado por Martins (1955, p.328), comentava que: “Em algumas fazendas preparam com muita vantagem o queijo chamado flamengo ou do reino e o italiano tem o nome de purungo. Este é menos salgado que o da Itália e por isso mais saboroso” (MARTINS, 1955, p. 328).

Para Fausto, citado por Novais (1998, p.57), “a comida étnica representou, sobretudo nos primeiros tempos da imigração, uma ponte para a terra de origem, a manutenção de um paladar, assim como uma afirmação de identidade”.

A polenta pode ser considerada como a base da hospitalidade italiana que foi propagada nos espaços geográficos americanos pelos italianos do norte. O ritual para seu preparo e consumo equivalia a “estar recebendo um sacramento”, como cita Hazan:

Por um quarto de milênio, em Vêneto e Friuli, assim como na maior parte da Lombardia, era a polenta, mais do que qualquer outro alimento, a base de sustento da vida italiana. Prepará-la era um ritual, degustá-la era como estar recebendo um

sacramento. Naquela época, como ainda hoje, era preparada num caldeirão de cobre, o paiolo, que outrora ficava pendurado num gancho no centro da lareira. Esta lareira ou fornalha geralmente estava próxima a um banco no qual a família se sentava e observava o fio reluzente do fubá ir caindo no caldeirão fervente de água. Observando, espetavam as incansáveis mexidas do cozinheiro, que aos poucos transformava aquele ritual numa refeição. Quando, depois de quarenta e cinco minuto de cozimento, o fubá se transformava em polenta, aquela massa dourada era derramada, fumegante, numa prancha de madeira redonda. Para um romancista milanês do século XIX que descrevesse a cena, parecia uma lua de colheita surgindo através da neblina (HAZAN, 1997 p.279).

FIGURA 11 – Como se fazia polenta no início da colônia.



Fonte: Acervo de Altiva Balhana

Sendo a polenta um símbolo de hospitalidade familiar no decorrer de seu itinerário na história das culturas, analisa-se a seguir a origem desse alimento.

3.4 A POLENTA TEM UMA HISTÓRIA:

A polenta pode ser tomada como o fio condutor da história alimentar dos descendentes de italianos, desde o grande êxodo do Vêneto, como alimento básico das populações rurais e como uma iguaria presente ainda hoje em mesas de diversas cidades brasileiras que tiveram na sua composição imigrantes oriundos do norte da Itália. Santa Felicidade, o bairro em análise, tem a polenta frita como um item indispensável na composição dos cardápios de seus restaurantes e, no interior das casas, a polenta é um prato utilizado no cotidiano.

Os imigrantes italianos não tiveram dificuldades de manter a tradução da polenta no Brasil porque o milho, elemento básico no seu preparo, era de fácil cultivo nas novas terras. Sua tradição alimentar foi mantida e o fubá, chamado de *farina de poenta*, por muito tempo resolveu o problema da fome das populações rurais.

Entretanto, antes de tornar-se uma iguaria típica da região norte da Itália, a polenta atravessou a história ocidental desde os seus primórdios. A *puls* romana, precursora da polenta, é anterior ao pão e era feita de espelta²⁵, um trigo mais rude, misturado com leite e água. Ainda não era feita de milho, como a conhecida atualmente, pois o milho originário do continente americano ainda não havia atravessado o oceano Atlântico rumo à Europa.

Os imigrantes vênnetos eram inicialmente chamados pelos curitibanos de “italianos cara de polenta” ou ainda “gringos polenteiros”, pois os imigrantes eram

²⁵ “Espelta: espécie de trigo de inferior qualidade. Variedade de trigo duro, de grãos fortemente aderentes ao invólucro. São trigos das regiões montanhosas de invernos longos e rudes” (DICIONÁRIO LELLO UNIVERSAL)

rotulados pelo que comiam. No mundo antigo, os romanos eram também chamados, de uma forma irônica, de “os grandes comedores de *puls*” pelos gregos.

A história mostra que os outros povos do mundo antigo eram também diferenciados a partir daquilo que comiam, como diz Brillat-Savarin em *A Fisiologia do Gosto*: “Diz-me o que comes e eu te direi o que tu és” (1989, p. 15). Os egípcios, “os comedores de pão”, inventaram esse alimento mais ou menos em 4000 a.C. e, por isso, tiveram uma posição mais elevada diante de outros povos que não detinham a técnica. Com o pão, os egípcios inventaram também o forno. O povo egípcio deu uma enorme contribuição à humanidade ao usar de um modo diferente a farinha que produzia:

Enquanto todos os outros povos temiam o apodrecimento dos alimentos os egípcios dispunham a massa obtida a partir da farinha de modo a obrigá-la a entrar num processo à primeira vista semelhante ao apodrecimento. E punham-se a observar esse processo com particular agrado [...], era nem mais nem menos do que a fermentação (JACOB, 2003, p. 9).

Os gregos (a maza), os romanos (a puls), os eslavos (a kaha), os germanos (papas de sêmola de aveia) apenas sabiam fazer as papas ou bolos não levedados com cereais. “De papas, não de pão, viveram muito tempo os romanos manifestamente” (JACOB, 2003, p. 63). No caso brasileiro destaca-se o pirão, pré-colombiano, que é confeccionado com farinha de mandioca e que só foi encontrado no Brasil.

A alimentação é um artefato diferenciador da identidade humana. Na alimentação encontra-se a forma de viver de uma população e talvez sua forma de ver a vida. Todos os povos têm uma forma própria de comer, assim como a forma brasileira de comer é específica. “Temos, então, uma culinária relacional que expressa

de modo privilegiado uma sociedade igualmente relacional” (DAMATTA, 1984 p. 62).

Assim, gregos e romanos distinguiam-se entre si também pela forma de comer e eram considerados povos civilizados porque dominavam as técnicas de produção e fabrico dos alimentos.

Os povos que não se dedicam à agricultura, que não comem pão nem bebem vinho, são, por conseguinte, selvagens e bárbaros: seu alimento é a carne, sua bebida, o leite. [...] E, na antiguidade, não se hesitava em recorrer ao oxímaro, qualificando de ‘gregos’ os ‘bárbaros’, desde que esses fossem consumidores de pão. A chave da questão que nos permite entrar no espaço da civilização, é, em suma, o fato de que o homem fabrique seus próprios alimentos graças a um processo de domesticação e de superação da natureza (FLANDRIN, 1998, p. 111) .

Em vez de pão, no caso grego e romano o correto seria falar em cereais pois, como já visto, os verdadeiros ‘comedores de pão’ foram os egípcios; a *maza* e a *puls* de espelta representam, bem mais que o pão, a civilização alimentar dos gregos e romanos, o alimento nacional pelo qual os dois povos se identificavam um ao outro: os gregos, “comedores de cevada”; os romanos, “comedores de papa de farinha” (FLANDRIN, 1998,p.112).

Flandrin (1998) considera que essa papa de farinha é antecessora da polenta.

O prato típico de Chiusi era a *clusinae pultes* (Epigramas, XIII, 8), uma espécie de polenta (*puls*) à base de espelta, que, durante muito tempo, foi a principal alimentação dos etruscos e dos itálicos. Em suas Sátiras (XI, 109), Juvenal também nos fala do costume antigo de comer papas ou polenta (*farrata*) nos pratos etruscos (FLANDRIN, 1998 p.189).

Flandrin aponta que os carneiros, principais animais de criação na época grega e romana, eram criados, sobretudo por sua lã e seu leite: “o queijo era, portanto, mais importante que a carne na alimentação diária” (FLADRIN, 1998, p.115). Isso ainda se observa nos vênetsos do século XIX, que tinham a polenta e os queijos como base alimentar.

A carne de porco, também base da alimentação dos imigrantes, aparece no início do século III na tradição itálica da criação de porcos.

Ainda na região do Pó, já dispomos de dados sistemáticos e bem estudados do habitat e Bagnolo San Vito, próximo a Mântua (século V a.C.). As espécies encontradas em maior quantidade nesse sítio são os porcos (de 60 a 68%)” (FLANDRIN, 1998, p.193).

O costume de comer carne não era comum entre os gregos e romanos da antiguidade, que não eram conhecidos como comedores de carne. Esse modelo alimentar foi modificado a partir da influência das culturas cristãs e germânicas, incorporando então à tríade trigo-vinho-óleo, o consumo de carne.

A base da mesa romana eram os cereais, as leguminosas, o vinho, a azeitona e seu óleo. Contudo, o principal alimento dos pobres era o *pulmentum*, preparação precursora da polenta, feita através dos tempos com diferentes cereais, e às vezes, com farinha de grão-de-bico [...]. Entretanto, carne de frango e ovos só se tornaram alimentos usuais com os romanos. Estes aperfeiçoaram a criação de frangos, aprendida com os gregos. (FRANCO, 1995, p. 47).

Na análise de Franco, a polenta, ou *pulmentum*, aparece fabricada com outro cereal que não a espelta e já era considerada como comida do pobre. A *pulmentum*, com o vinho e o radichi, compuseram a base alimentar da população do Vêneto durante séculos e foi essa a base alimentar trazida pelos imigrantes ao Brasil. Flandrin (1998) analisa a alimentação como definidora de classes sociais: a alimentação do rico e a alimentação do pobre.

Para uma alimentação frugal, como o precisa Marcial, o queijo substitui a carne. Mas, embora a tríade pão-vinho-radix esteja sob a legenda ‘jantar de pobre’, a tríade pão-vinho-óleo representa, para as classes populares, um modelo de consumo considerado superior (FLANDRIN, 1998, p. 226).

O fabrico da polenta com farinha de milho deu-se a partir da introdução da cultura do milho no continente europeu, trazido da América por Colombo.

Uma gramínea mais alta do que qualquer outro cereal, que dava em espigas maciças e que tinha longas folhas para se proteger dos raios solares. Era o milho. No dia 5 de novembro de 1492, Colombo assinala pela primeira vez a descoberta. Menciona-o no seu diário, dizendo que é muito saboroso e que as gentes destas paragens alimentam-se dele (JACOB, 2003, p. 305).

O milho levado ao continente europeu entra no norte da Itália entre 1530 e 1540, chamado de milhete graúdo. Naquele tempo, a polenta era confeccionada com trigo-mouro e era chamada de polenta cinza. O trigo mouro veio do nordeste da Europa e se espalhou no século XVI até chegar ao norte da Itália. A polenta produzida com milho possuía a coloração amarelo-clara. Em função do cereal escolhido para a fabricação, a coloração se modificava e ainda hoje é diferenciada como polenta branca, polenta amarela, etc.

Os italianos do norte tem há muito tempo o hábito de comer polenta: polenta branca, feita de milhete na Idade Média, depois polenta cinza, de trigo – mouro na renascença e por fim polenta amarela, de milho, que fez desaparecer as anteriores (FLANDRIN, 1998, p. 590).

No século XVI, o milho “só raramente substituía os cereais tradicionais nos campos, mas era cultivado ora nas terras em alqueive e usado como forragem, ora nas hortas dos camponeses servindo-lhes de alimento” (FLANDRIN, 1998, p.539). Segundo o autor, como o milho foi cultivado primeiro pelos camponeses e escapou do dízimo e taxas senhoriais, deixou poucos escritos em arquivos e poucos dados para investigação dos historiadores.

É com o crescimento demográfico do século XVIII que agrônomos, filantropos e proprietários de terras se interessam realmente por “essa planta de rendimento miraculoso” (FLANDRIN, 1998, p.539). Sua produção foi então estimulada e passou a ser muito utilizada na alimentação popular da Europa. A partir disso passam a ser registradas as epidemias de pelagra, provocadas pelo uso da polenta como fonte de alimentação exclusiva. O cozimento, no processo de transformação da farinha de milho em polenta, destrói a pouca quantidade de vitamina PP contida no milho. A ausência dessa vitamina na alimentação, o que ocorria quando a polenta era a única fonte de alimento, levava o indivíduo à loucura e à morte, depois de cobrir o seu corpo com chagas purulentas.

O milho não causou impacto na dieta européia, a não ser no norte da Itália, onde a polenta se tornou prato importante. A polenta é, como já vimos, uma versão moderna do *pulmentum*, que constituía, na Antiguidade, alimento básico dos que não tinham acesso a uma dieta mais rica (FRANCO, 1995, p. 90).

Em função das epidemias de pelagra “somente na primeira década do século XX é que o consumo de polenta recua em função do pão de frumento” (FLANDRIN, 1998, p. 711).

Hoje, a polenta é celebrada em festas populares típicas italianas. Em Santa Felicidade há uma festa anual que já está em sua 23ª edição, denominada de Festa do Frango, Vinho e da Polenta, realizada pela comunidade na Igreja de São José. No ano de 2005, a festa esteve sob a coordenação do Padre Armelindo que, em entrevista, afirmou a importância da festa para a preservação da cultura dos imigrantes, tão importante para a identidade do bairro. Além disso, reconheceu a importância do turismo para os moradores, tanto na oferta de empregos como fonte de divisas.

A forma de preparo da polenta foi registrada por Balhana e, apesar de ser simples, é necessário que o cozinheiro tenha experiência “com a qual, consciente da importância da sua tarefa, a executa com a solenidade de um ritual” (BALHANA, 1958, p.114).

A polenta era preparada em panela de ferro ou tacho de cobre onde primeiro se colocava a água com sal para ferver; aos poucos ia sendo misturado o fubá, sempre mexendo para não formar grumos, e durante mais de uma hora a panela devia ser mexida e, para isso, usava-se uma pequena pá de madeira, *mescola*. Ao adquirir consistência, a polenta era retirada do fogo e despejada em tábua especial, *panaro*, onde era cortada em fatias com um fio. Era nesse momento que se verificava se sua consistência estava correta.

Quando acompanhada por molhos diversos, queijo ou como acompanhamento de outros pratos, podia ser considerada como uma refeição mais elegante e mais apurada; mas, nos tempos de colônia, o costume era a polenta de forma simples. A polenta torrada, *poenta brustolà*, era uma forma bastante usual de apresentação que era “a polenta simples que, uma vez cortada em fatias, é colocada sobre a chapa ou grade do fogão até formar uma crosta torrada” (BALHANA, 1958, p.115). Um costume também muito difundido entre os descendentes dos italianos era as crianças disputarem a crosta que se formava na panela durante o cozimento e que podia ser comida pura ou com leite.

Para uma polenta de boa qualidade era mister que o fubá fosse o mais fresco possível.

O fubá, via de regra, não é preparado em casa, e sim em um dos moinhos da Colônia. Para tanto é costume que a pessoa da família que vai à cidade conduzindo sua carroça, leve em determinado dia da

semana, a quantidade de milho para ser transformada em fubá, deixando-a em sua passagem no moinho. Todos os moinhos ficam na estrada principal. Na volta aquela pessoa apanha o fubá já elaborado pela moagem (BALHANA, 1958, p. 116).

Segundo a autora, “uma das maneiras mais apetitosas de servir a polenta é prepará-la com passarinhos ensopados (*poenta e osei*), prato que constitui a mais autêntica demonstração da arte culinária veneta, apreciada em todo o mundo” (BALHANA, 1958, p.115). Nos restaurantes do bairro hoje o carro-chefe são as polentas frita com frango *a passarinho*, quem sabe substituindo os passarinhos da tradicional culinária veneta.

Serenato (1993, p.45), descendente de imigrantes e estudioso da cultura italiana assegura ainda que:

Assada, frita, ‘brustolada’, amassada com leite, ao molho branco, ao molho bolonhês com queijo, com salame, com ‘radici’ ou com vinho, *mangiare una bella e buona polenta* é um hábito que perdura e certamente continuará a fazer parte da mesa de qualquer bom italiano, descendente ou *oriundi*.

O velho ritual de preparo era ao redor do fogo e reunia a família e amigos. Na hora inteira que demorava o seu cozimento, o braço do cozinheiro cansava com o peso da massa e muitas vezes necessitava de ajuda. Dessa forma, a receita e o segredo da polenta eram passados de geração em geração. O ambiente de preparação da polenta proporcionava encontros familiares, entre parentes e amigos, um rito de comensalidade e de hospitalidade que talvez possa se perder na vida contemporânea. O comer a polenta em família ou entre amigos pode ser analisado como carregado de significados sociais da cultura italiana: as relações familiares e de manutenção da italianidade entre os atores sociais envolvidos, seja no contexto do bairro ou entre os descendentes dos

imigrantes pelo Brasil afora. Pode-se considerar, então, a polenta como símbolo da hospitalidade de Santa Felicidade.

Durante esta pesquisa, trabalhou-se com a hipótese que o costume da polenta poderia estar restrito apenas aos restaurantes e não seria mais um hábito nas casas dos descendentes dos italianos. No bairro, de forma aleatória, a pesquisadora aproximava-se dos moradores para saber se a polenta ainda era degustada nas residências de Santa Felicidade. Os moradores mostravam-se muito espantados com a pergunta, como se fosse possível viver sem a polenta. Respondiam que a “polenta era tudo de bom”, “fazemos polenta toda semana, duas ou três vezes” e essas respostas vinham tanto de descendentes de italianos como também de quem não possui nenhuma ancestralidade do norte da Itália, o que evidencia que, no bairro de Santa Felicidade, curiosamente a cultura da polenta se sobrepõe a todas as outras culturas alimentares.

Assim, comer do bom e do melhor denota mais do que se alimentar, indicando um passado de rico, uma vida boa, gostosa, nobre. Vida de político ou de milionário que vive em palácio e tem gasolina paga pelo erário público ou pela firma...A comida vale tanto para indicar uma operação universal – o ato de alimentar-se – quanto para definir e marcar identidades pessoais e grupais, estilos regionais e nacionais de ser, fazer, estar e viver (DAMATTA, 1984, p. 57).

E, na polenta, foi observado esse orgulho que contemporaneamente é definido através do uso habitual da iguaria, alimento esse que representa a identidade italiana com o qual os habitantes do bairro se reconhecem. O orgulho étnico acerca do hábito de consumir polenta semanalmente, tanto entre os “italianos” como os “não italianos”, confirma a tese de Roberto DaMatta (1987, p.63-64) sobre a “culinária relacional”

Tal como somos ligados a idéia de sermos um país de três raças, um país mestiço e mulato, onde tudo que é contrário lá fora aqui dentro

fica combinado, nossa comida revela essa mesma lógica. Temos, então, uma culinária relacional que expressa de modo privilegiado uma sociedade igualmente relacional. Isto é, um sistema onde as relações são mais que mero resultado de ações, desejos e encontros individuais; pois aqui entre nós elas se constituem, em muitas ocasiões, em verdadeiros sujeitos das situações, trazendo para elas o seu ponto de vista. Um ponto de vista, claro está, que sintoniza sempre as posições de quem está engajado na própria relação. No nosso mundo culinário, o que privilegiamos não é o prato separado (como na China e no Japão) nem a combinação de pratos separados que são fortes e descontínuos (como na França e na Inglaterra, mas, isto sim, a possibilidade de estabelecer, também pela comida, gradações e hierarquias, permitindo escolhas entre uma comida, (ou prato) que é central e dada de uma vez por todas – a comida principal – e seus coadjuvantes ou ingredientes periféricos, que servem para juntar e misturar. Temos então, na nossa cozinha, na nossa comida e no nosso modo de comer, uma obsessão pelo código culinário relacional e intermediário. Um código marcado pela ligação.

O bairro de Santa Felicidade, onde ainda as pessoas se utilizam da expressão “vou à Curitiba”, quando vão ao centro da cidade ou a outro bairro, mostra que seus moradores se colocam um pouco à parte da cidadania curitibana. Percebe-se um apego e identificação com as tradições dos ancestrais, traduzido no orgulho do hábito de comer polenta.

Há algum tempo, o pão branco pela manhã estava substituindo o habitual uso da polenta no café: a polenta na chapa. Entretanto, como aponta o Padre Armelindo Costa, o modismo passou.

Há 15, 20 anos, o costume de comer polenta estava se perdendo. Dizer publicamente que se comia polenta não pegava bem; entrou a moda do pão. Família que se prezava, distinta, de certo poder econômico não comia a polenta, e sim o pão, elevava o status, Hoje é o contrário, polenta é sadia, é saúde, queijo, salame, faz bem para os intestinos. Polenta é barata, mais barata que o pão. É comida popular que se presta na mistura com tanta coisa: queijo, salame, frango, frita, a turma vem aqui comer a polenta frita, só. Alimento típico dos imigrantes por que eram pobres, tinham que plantar o milho para os animais, portanto todos tinham o milho em casa. Cultura fácil, fazia parte do trabalho do dia a dia, e do milho tiravam a farinha e assim estava garantida a sua refeição e do resto podia ser qualquer coisa para misturar, e sustenta. Hoje não é mais vergonhoso comer polenta,

a comunidade come polenta. Tanto é verdade que os restaurantes são a prova disto. Milhares de curitibanos vem aqui comer polenta, frango, radicci. Minha mãe, quando casou, ganhou uma pá de misturar a polenta, de mais ou menos um metro, um metro e meio. Fazendo polenta ela sustentou a família, criou 10 filhos fazendo polenta no mínimo três vezes por semana. No final da vida esta mescola tinha menos de meio metro, ela gastou esta pá, mescola dentro da panela, com uma gostosa polenta. Comi muita polenta com leite, muito gostosa. (Pe. Armelindo Costa, entrevista concedida à autora em 24 de maio de 2005).

Entrevista realizada com uma funcionária do Consulado Italiano em Curitiba mostrou que, na Itália, a polenta não é mais um alimento do dia-a-dia, mas uma prato para as ocasiões de convivência.

Atualmente na Itália, ao norte, se come a polenta, prato forte, mas só quando se decide fazer uma reunião entre amigos, familiares, não é prato cotidiano. A polenta é como uma ocasião de convivência, como o churrasco no Brasil, como um encontro, uma reunião. Praticamente em casa ninguém mais faz a polenta, pela demora do prato não é um prato cotidiano, a polenta como recordação (Rina Ciucci entrevista concedida à autora em março de 2005).

CAPITULO IV - TURISMO E GASTRONOMIA

O turismo é um grande convite ao conhecimento da riqueza de formas de culturas e suas relações nos diversos povos, nações sociedades e grupos humanos, com todas as suas interações e produtos resultantes. “Cada cultura é resultado de uma história particular e isto inclui também suas relações com outras culturas, as quais podem ter características bem diferentes” (SANTOS, 1992 p. 14). A viagem leva à reflexão sobre a natureza do todos os seres culturais.

O turismo estimula os países a proteger suas civilizações e heranças culturais, como as operações de salvamento realizadas em consequência dele, [...] na realidade os países geradores de turismo estão salvando é, sobretudo, seus próprios valores culturais, [...] o turismo é, em certo sentido, o instrumento que serve de veículo à

reabilitação das culturas, contribuindo em grande medida para sua difusão mundial (BENI, 2001, p. 88).

Cultura, palavra de origem latina, possui seu significado original ligado às atividades agrícolas, ao modo de cultivar. Também leva a pensar em erudição, adiantamento, civilização ou ainda desenvolvimento de certas aptidões pela aquisição de certos conhecimentos ligados ao estudo, às leituras, enfim ao homem culto. Mas, o conceito antropológico de cultura, segundo Durham:

Pressupõe exatamente que estas qualidades estão presentes em todo comportamento social humano: no tratamento cerimonioso das recepções oficiais tanto quanto na etiqueta que regulamenta a relação do operário com o patrão; na pintura de um quadro assim como na preparação de um bolo; no entendimento de um livro de geografia como na capacidade de se locomover na cidade (DURHAM apud ARANTES, 1984, p. 26).

DaMatta indica que, na organização da vida coletiva, os homens diferenciam-se entre si. A maneira de conceber e organizar a vida social é que distingue, individualiza um agrupamento de pessoas de outro. É a partir daí que se pode diferenciar as populações de cultura italiana, cultura brasileira, cultura latina, e assim por diante.

A idéia de cultura diz respeito a estilos de vida. A modos de viver e de pertencer a uma dada coletividade. Aos estilos de classificar, atuar, construir e refletir o mundo Ela aponta para conjuntos de idéias destinadas a explicar a perda, o sofrimento, a bonança e, sobretudo, a nossa quase sempre inconfortável consciência de quem somos (DAMATTA, 1987, p.).

Os autores Hunziker e Krapf, citados por Beni (2001, p.87), indicam a premissa básica para a existência da atividade turística: sem cultura não há turismo.

Pode-se classificar os atrativos turísticos que levam os indivíduos a viajar em dois tipos: recursos naturais e recursos culturais. Os atrativos culturais são classificados em concretos e abstratos, ou tangíveis e intangíveis. A gastronomia do bairro de Santa Felicidade ser classificada como uma oferta turística cultural abstrata ou intangível.

A partir de 1997 a Unesco introduziu o conceito de patrimônio intangível, ao qual definiu como o conjunto de formas de cultura tradicional e popular ou folclórica, ou seja, as obras coletivas que emanam de uma cultura e se baseiam na tradição. Essas tradições são transmitidas oralmente ou mediante gestos e se modificam com o transcurso do tempo por um processo de recriação coletiva. Incluem-se nelas as tradições orais, os costumes, as línguas, a música, as danças, os rituais, as festas, a medicina tradicional e a farmacopéia, as artes culinárias e todas as habilidades especiais relacionadas com os aspectos materiais da cultura, tais como as artes e o hábitat (SCHLÜTER, 2003, p. 10).

Pode-se perceber que os indivíduos diferenciam-se entre si inicialmente através de uma cultura alimentar, da cultura gastronômica, sendo então a alimentação um elemento diferenciador cultural: comedores de batata, comedores de polenta, comedores de pão, etc. Pode-se então classificar grupos culturais e dar-lhe uma identidade a partir daquilo que comem, da forma com que comem, com quem comem. E pode-se ainda buscar saber, conhecer, experimentar como é a alimentação de outros grupos que não os nossos a partir da atividade turística. O turismo pode colaborar de forma decisiva na sustentabilidade de muitas práticas gastronômicas a partir do interesse dos indivíduos que atualmente buscam no prazer gustativo seus destinos turísticos.

A casa conservava a lembrança do país de origem, era graças ao preparo e ao consumo das refeições que a identidade se afirmava diariamente de maneira privilegiada. Muitos já observaram que os

hábitos culinários são os que mais resistem à aculturação (PROST, 1992, p. 505).

No decorrer desta pesquisa, percebeu-se que os indivíduos levam consigo seus hábitos alimentares quando deixam seu país e que servem para reforçar seu sentimento de pertença a um grupo, a um lugar. Na ida para outras terras, muitas vezes um processo difícil e penoso, os aromas e sabores da cozinha da terra natal em muito colaboram para a manutenção da identidade, tanto individual como grupal, muitas vezes perdida no processo de mudança espacial.

Manter algum tipo de identidade – étnica, local ou regional – parece ser essencial para que as pessoas se sintam seguras, unidas por laços extemporâneos a seus antepassados, a um local, a uma terra, a costumes e hábitos que lhes dão segurança, que lhes informam quem são e de onde vêm, enfim, para que não se percam no turbilhão de informações, mudanças repentinas e quantidade de estímulos que o mundo atual oferece (BARRETTO, 2001, p. 47).

Percebe-se assim a importância de um turismo baseado na gastronomia local, regional ou ainda étnica no sentido de manutenção das identidades ameaçadas na perda de suas tradições.

A busca das raízes culinárias e a forma de entender a cultura de um lugar por meio de sua gastronomia está adquirindo importância cada vez maior. A cozinha tradicional está sendo reconhecida cada vez mais como um componente valioso do patrimônio intangível dos povos. Ainda que o prato esteja à vista, sua forma de preparação e o significado para cada sociedade constituem os aspectos que não se vêem, mas que lhe dão seu caráter diferenciado (SCHLÜTER, 2003, p. 11).

Schlüter assinala ainda que a UNESCO define “as receitas culinárias como um bem cultural tão valioso quanto um monumento” (SCHLUTER, 2003, p.12),

acentuando a importância da gastronomia para as destinações turísticas como também para a manutenção das tradições culturais das populações visitadas.

Sem uma tradição, uma coletividade pode viver ordenadamente, mas não tem consciência do seu estilo de vida. E ter consciência é poder ser socializado, isto é, é se situar diante de uma lógica de inclusões necessárias e exclusões fundamentais, num exaustivo e muitas vezes dramático diálogo entre o que nós somos (ou queremos ser) e aquilo que os outros são e, logicamente, nós não devemos ser. (DAMATTA, 1987, p. 48).

Miguel Bahl realizou um estudo sobre os legados étnicos e a oferta turística na cidade de Curitiba, que tem na sua formação urbana muitas características das várias etnias que fazem parte da formação histórica da cidade. A partir de identificação dos marcos ainda existentes, que confirmam a presença dos imigrantes na cidade, o autor levanta a idéia de uma elaboração de roteiros por etnia, “prática ainda não consolidada na cidade, que pode possibilitar tanto o resgate cultural da presença das etnias como comprovar tal fato” (BAHL, 2004, p.19).

FIGURA 12 – Bosque Papa João Paulo II em Curitiba.



]=-Fonte: Acervo próprio

A partir da última década, os Estados do Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do sul deram início ao turismo cultural, incentivando as prefeituras com concentrações étnicas bastante marcadas, de origem italiana ou alemã, a explorarem o seu potencial cultural promovendo as festas tradicionais, que atraem grande número de visitantes. As festas são importantes, mas efêmeras [...]. É necessário que se criem alternativas culturais o ano inteiro, para que a sazonalidade não prejudique iniciativas interessantes (SANTOS, 1998, p.25).

A referida pesquisa foi realizada junto aos descendentes de imigrantes alemães, italianos, japoneses, poloneses e ucranianos. Quanto aos italianos foi tido que “o mais expressivo com relação a esta etnia evidenciou-se pela menção do bairro de Santa Felicidade como ponto de encontro e concentração da mesma”. Conforme já citado, os imigrantes italianos na cidade não se concentraram apenas no bairro de Santa Felicidade, o referido espaço apenas caracterizou-se de forma diferente dos outros agrupamentos de descendentes de imigrantes italianos, formando no princípio um grupo homogêneo e por muito tempo foi considerada uma colônia modelo de imigração. “Outro aspecto é que no mesmo, encontra-se uma série de restaurantes relacionados aos italianos, o que lhe dá feições turísticas, inclusive pela quantidade de turistas que lá realizam suas refeições” (BAHL, 2004,p.71).

Na análise de Fernanda Kluge (1996, p.162), “diferentemente de outras colônias de imigrantes que desapareceram dentro do processo de urbanização da cidade, Santa Felicidade encontrou em torno dos restaurantes um signo de (re)construção de sua etnicidade”.

No tamanho colossal que caracteriza os restaurantes, a autora coloca que os proprietários dos restaurantes mais novos recentemente implantados investiram em uma arquitetura original e imponente, e por que não dizer *kitsch*, lembrando

verdadeiros castelos medievais. Observa-se que os proprietários estão dando destaque a uma “Itália imaginária” e percebe-se que, no decorrer do tempo, os indivíduos irão perder o elo de ligação com a sua história real, que é a vinda de imigrantes italianos do norte, camponeses. Coloca-se a importância da atividade turística no resgate da verdadeira história para que não se perca o seu fio condutor: a história da hospitalidade através da polenta.

4.1 OS RESTAURANTES DE SANTA FELICIDADE: DA HOSPITALIDADE FAMILIAR À HOSPITALIDADE COMERCIAL

O costume italiano de saborear o alimento após o culto religioso, nos domingos pela manhã, fez com que o hábito de servir o antepasto às famílias antes do almoço incentivasse as primeiras casas de comida típica da região. Os imigrantes prosperaram e passaram a produzir as coisas à maneira da cultura do país de origem, o que legou a inconfundível culinária à base de frango, massa, polenta e radichi. Hoje Santa Felicidade é uma das grandes colônias italianas espalhadas pelo mundo, abrigando cerca de 25 mil pessoas (IBGE – 2000), consagrado como destino turístico que tem na gastronomia étnica a base do seu sucesso.

O início de história dos restaurantes do bairro analisado deu-se na década de 1940.

Uma extensão das mesas das *mamme* e das *nonne*, os restaurantes de Santa Felicidade nasceram das reuniões dos amigos em torno da comida e do vinho, quando, há 30, 40 anos atrás, por aqui passavam a serviço em direção à Estrada do Café rumo ao porto de Paranaguá e eram servidos por Dona Júlia Toaldo com um picadinho ou uma buchada de lamber os dedos (RODRIGUEZ, 1991, p. 15).

Kluge coloca que quando se indaga sobre qual foi o primeiro restaurante do bairro, a pergunta motiva intensas e apaixonadas discussões mas, para muitos, “ foi

Dona Júlia, que servia um prato feito, composto de bife à milanesa com molho de carne picadinha, tendo como acompanhamento pão e vinho ” (KLUGE, 1996, p. 67).

Ao analisar como se deu o início dessa hospitalidade, percebe-se sua ligação com a construção da estrada do Cerne, a primeira grande estrada de rodagem do estado e que tinha por objetivo ligar o Paraná de norte a sul, inaugurada em setembro de 1940. Esta rodovia parte de Curitiba, do bairro de Santa Felicidade.

O nome Rodovia do Cerne provém do Rio Cerne. Essa denominação prevalece até hoje. Cerne é o lugar, mais precisamente um rio localizado no km 35, e quando o trecho Santa Felicidade-Cerne foi concluído, determinou a liberação da rodovia ao tráfego. A rodovia, tinha por finalidade promover o escoamento das safras de café produzidas no norte do Paraná, ensejando pela maior fluidez do produto no sentido dos centros de transformação da capital e do Porto de Paranaguá (RODOVIA DO CERNE)

Foto 13 – Placa do primeiro restaurante comercialmente instalado



Fonte: Acervo próprio

FIGURA 14 - Restaurante Iguazu



Fonte: Acervo próprio

Barretto (1995), em um modelo adaptado de Boullón, considera a estrada como fazendo parte do núcleo na cadeia evolutiva do espaço turístico, o que leva a concluir com maior probidade que foi primeiramente a existência da estrada que desencadeou o sucesso atual dos restaurantes de Santa Felicidade. Obviamente que, se não houvesse uma hospitalidade propícia, o caminho do sucesso gastronômico não teria acontecido. Se a comida não fosse boa e se o atendimento não fosse especial, teria simplesmente acontecido o que ocorre com os vários pontos de venda de refeições à beira das estradas, mas não a aprovação nacional que transformou o bairro

em destino turístico gastronômico consagrado, que numericamente perde apenas para o destino turístico internacional de Foz do Iguaçu.

A partir da iniciativa pioneira de dona Júlia Toaldo, seguiram-se outras, tais como os restaurantes Iguaçu e o restaurante Cascatinha.

Em 1948, a família Perucci abriu seu negócio, visando atender aos caminhoneiros que vinham carregando café do norte do Estado para o Porto de Paranaguá, pela Estrada do Cerne. Os caminhoneiros eram obrigados a passar em frente à sua casa para controle em um posto fiscal, formando longas filas. Com aguçado espírito comercial, o casal Orlando e Edilmira Perucci decidiu abrir o Restaurante Iguaçu, na sala de sua própria casa, servindo um prato à base de feijão, arroz e bife (KLUGE, 1996 p. 68).

Os políticos da cidade tiveram papel importante na divulgação da vocação gastronômica do bairro. Segundo Caporasso:

Pelos idos dos anos 50, a nonna Oliva Túlio, recebia no armazém, hoje Casa dos Arcos, os políticos da época e um dos mais assíduo era o interventor Manoel Ribas. Risoto, frango caipira e polenta eram os principais pratos. Desenhava-se assim, a vocação de Santa Felicidade. Após a nonna Julia Toaldo confirmar esta vocação com o Restaurante Colonial, iniciou-se a tradição da colônia de Santa Felicidade. (Caporasso, membro da ACISF, entrevista no Jornal Folha de Santa Felicidade, ed. 184, maio, 2005).

FIGURA 15- Avenida Manoel Ribas, início da Colônia.



Acima à esquerda, a Casa dos Arcos, armazém que servia comida, o primeiro a oferecer alimento a quem não era da colônia. Fonte: Acervo Edilson Cerenato.

Foi a partir de 1965, novamente com base na Estrada do Cerne, que os restaurantes fundamentam o comércio da “comida italiana”.

Com a criação da Rodovia do Café em 1965, os caminhoneiros pararam de utilizar a Estrada do Cerne, deixando de passar por Santa Felicidade. No mesmo ano, a avenida Manoel Ribas foi asfaltada até a porta do Restaurante Iguaçu (o da família Perucci). No dia da inauguração da avenida, os Perucci serviram salame e bebida aos políticos e funcionários da Prefeitura. Com a avenida muitos curitibanos passaram a freqüentar o bairro. Imediatamente, o Restaurante Iguaçu começou a preparar comida italiana, iniciando com um risoto grosso de caldo, e incluindo logo em seguida frango a passarinho, macarrão, polenta, salada de radicci e risoto seco (KLUGE, 1996, p. 68-69).

Túlio, um estudioso da sua cultura de origem, lembra que a avenida Manoel Ribas era chamada de *la strada grande* e concentrava a vida comercial, política e social de Santa Felicidade.

O trajeto da cidade até a colônia era precário, nada confortável para os políticos Erlei Volpi, Ernani Santiago e Ney Braga virem com seus carros para jantar. Assim, tão logo um se tornou prefeito e outro como candidato, decidiram em um dos encontros no restaurante de Dona Julia, asfaltar a rua principal. É isso aí, o asfalto da rua principal saiu para conforto dos medalhões (Túlio, Armando, entrevista concedida a pesquisadora em junho 2005)

Percebeu-se a importância de algumas mulheres na concepção de espaço turístico gastronômico no bairro em questão. Primeiro foi dona Julia Toaldo, a primeira que abriu as portas ao público e ofereceu refeições a quem não era freqüentador habitual de sua residência, o que se pode considerar como o início da hospitalidade comercial do bairro. No caso de dona Júlia, seu restaurante funcionava apenas aos domingos. Comercialmente falando, o primeiro estabelecimento a ser efetivamente instituído foi o bar e restaurante Iguaçu, em 1948, cuja proprietária, Dona Ermínia Perucci, titulava como o mais antigo. O restaurante funcionava na sala de sua própria casa e as refeições eram servidas no almoço e no jantar. Pode-se dizer que foi o primeiro a oferecer atendimento profissional: sempre havia alimentação a ser servida e não era necessário encomendar com antecedência.

[...] o restaurante mais velho. Porque de fato tinha outros restaurantes por aí, mas que fazia comida assim comida. Você vinha lá, e esperava para fazer uma galinha, um macarrão, mas não era restaurante. Restaurante foi o meu que abriu dia e noite. Eu abri o restaurante na minha casa né, a minha sala e a cozinha foi tudo para o restaurante (Ermínia Perucci apud KLUGE, p.68).

Dentro das características do desenvolvimento de destinações turísticas e sua evolução, Ruschmann (1997, p.94) as diferencia em três fases: “descoberta por turistas ricos e construção de um hotel de classe alta; desenvolvimento de hotéis para a classe média-alta e expansão do tráfego turístico; e, perda da originalidade e advento da

classe média e do turismo de massa”. No caso da destinação turístico-gastronômica de Santa Felicidade, pode-se considerar como o primeiro momento o do descobrimento do bairro pelos políticos, que influenciaram na constituição da destinação.

Em entrevista, Armando Túlio coloca que Orlando Perucci não titubeou e saiu na frente, abrindo o seu restaurante em uma pequena cabana, ao lado de sua casa. Em 1953, algumas pessoas importantes de Curitiba começaram a freqüentar Santa Felicidade aos sábados para comer risoto e galinha ensopada com polenta na casa e no negócio de Dona Julia Toaldo, porém tinham que comer em uma salinha anexa a cozinha, uma vez que aos sábados e domingos a sala principal era convertida em cinema.

Nos anos 40, era fundado numa casa de madeira o Restaurante Iguazu, (da família Perucci) e, em 1952, Eugênio Trevisan fundava o Restaurante Cascatinha. Já nos anos 60 seriam fundados os restaurantes Madalosso (1964) e Veneza (1965). A região de Santa Felicidade começava a semear o futuro título de Bairro Gastronômico (FENIANOS, 1996, p. 36).

FIGURA 16 - Organizadoras da Primeira Festa da Uva de Santa Felicidade em 1962



Fonte:Acervo Casa da Memória

É importante também citar a presença de dona Flora Madalosso, verdadeira alma dos restaurantes da família, diariamente presente na coordenação da cozinha nas atividades para o almoço e jantar. Antes de ser proprietária de restaurante, junto com seus familiares, foi a idealizadora da Festa da Uva que pode ter sido o início da grande estratégia de divulgação da vocação turística do bairro.

Éramos em doze as filhas de Maria, nós que montamos a primeira festa, falamos com o padre, a idéia foi minha e com um grupo de 12 amigas de 17, 18 anos montamos a primeira festa da uva, que foi feita na Igreja. Falamos com o Sr. Paulo Pimentel, secretário da Agricultura da época e com a propaganda em jornal, não havia televisão na época, a festa foi o maior sucesso. Em 1959 o sucesso muito maior do que esperado, não pude participar da festa, tive que ver de longe. O parreiral de meu pai era o maior, foi quem agüentou a festa com a uva, não se esperava tanta gente, foi a família Madalosso que tinha o maior parreiral com uva de mesa. Foram os nossos. Vinha o padre numa caminhonete velha e a gente não vencia colher a uva e mandar para a festa para vender, por isto a história ficou bem gravada na minha cabeça. A festa da uva foi em janeiro e assim que a uva chegava era consumida, vendida. Nossa família vivia da uva, do parreiral e nós tínhamos que trabalhar, e meu pai não me deixou então ir para a festa. O Banco do Brasil dava subsídios porque vivíamos desta cultura. No próximo ano o padre achou melhor em fazer uma comissão para a coordenação da festa da uva. Mas o maior sucesso foi a primeira (Flora Madalosso, entrevista concedida à autora em 29 de maio de 2005).

Segundo Dona Flora, após a Primeira Festa da Uva, os restaurantes que existiam no bairro eram o da dona Julia, que servia aos domingos, bem em frente à Igreja, e o bar e restaurante Iguaçu, onde os viajantes paravam para comer feijão e arroz, polenta e pão com mortadela.

Ao lado do restaurante Iguaçu em 1959, um gaúcho construiu uma cabana que começou servindo frango a passarinho, polenta, deu-se bem. Resolvendo ampliar seu negócio comprou o terreno onde hoje fica o restaurante Velho Madalosso e não se deu muito bem, tinha 24 lugares. Aí ele colocou uma placa de 'Vende-se o restaurante' e durante sete meses ninguém comprou. Meu pai então vendeu um

terreninho, este terreno aqui da frente (a entrevista deu-se no restaurante Madalosso, o novo), e depois de 40 anos nós compramos de volta, e após pagar uma dívida com a venda do terreno com o que sobrou um pouco de dinheiro e bem quando me casei e começamos o restaurante. Compramos o restaurante Flórida e colocamos o nome de restaurante Madalosso. Primeira coisa foi escolher o nome, eu e meu marido. Uma das primeiras placas de Santa Felicidade, ninguém tinha, não tinha nada aqui, tempo este quando em Santa havia apenas algumas duas ou três casas de comércio: a Casa dos Arcos, em seguida uma outra que vendia secos e molhados e outra na frente da igreja. A Av. Manoel Ribas era de chão, aqui onde estamos no restaurante era tudo parreiral até lá na rua. Começamos meu marido e eu, eu na cozinha e meu marido no salão, como recepcionista, garçom, era tudo. Aí entrou o Carlos Madalosso (irmão) que tinha 15, 16 anos; entrou para me ajudar e depois o outro irmão para ajudar e a gente trabalhava assim. Três meses depois fizemos tanto sucesso que começamos a primeira reforminha, para poder puxar mais um pouco para fazer mais lugares, atendíamos os curitibanos. Meu marido fazia muita propaganda para trazer o pessoal e a o sucesso começou mesmo em 1963. O carro chefe é a polenta frita e a asinha de frango, frango frito, dentre todas as massas. Iniciamos mesmo em 1962 as atividades, buscando e trazendo muita gente, fazendo propaganda. Tivemos a pretensão muito alta, mas muito alta mesmo, para a gente na construção do novo prédio era de 400 lugares, em 1970. Fizemos dois salões pequenos na época e fomos aos poucos, as adegas, o salão Firenze, assim uma parte da história. Atrás de tudo isto sempre tem os problemas do dia-a-dia, não é assim fácil. A gente aprendia muito, trabalho e honestidade em primeiro lugar e o temor à Deus (Flora Madalosso, entrevista concedida à autora em 29 de maio de 2005)

A divulgação da comida “italiana” foi realizada pelo casal Madalosso nos estados brasileiros (estiveram na feira da Providência em Brasília, 1972, onde acreditam que tenha sido feita a maior divulgação) e no sentido de “trazer turismo para Santa”. Depois começaram a surgir outros restaurantes e lojas de artesanato. O carro chefe sempre foi a polenta, a asinha de frango frito, o frango a passarinho e as massas. Como o dinheiro havia sido emprestado pelo pai, demoraram um pouco para pagar e, com a doença do pai, os irmãos mais novos foram assumindo seu lugar nos restaurantes.

E interessante notar o cuidado de Dona Flora com seus familiares: são seis irmãos que só se comunicam em italiano, todos sócios nos restaurantes, divididos em dois grupos. Com orgulho, ela conta que toda semana realiza um café em sua residência para todos os irmãos e familiares, após o término da atividade dos restaurantes no domingo à tarde, pois assim mantém a coesão do grupo. Quando a mãe vivia, ela reunia a família durante o almoço de domingo e, mesmo com a lida dos restaurantes, os irmãos compareciam. Para os filhos casados e os netos, faz um almoço semanal com macarrão feito em casa, polenta e radicci, do jeito que a mãe fazia quando era viva. Os filhos que optam pelo cardápio, contam com a polenta com o molho de frango.

A polenta servida nos restaurantes atualmente é a polenta fita. Segundo dona Flora, o mérito da iguaria é da proprietária do restaurante Iguazu, dona Mira Perucci, que foi quem começou a servi-la.

FIGURA 17. Recepção no salão principal do Restaurante Madalosso.



Fonte: acervo próprio

FIGURA 18.- Salão de eventos do Restaurante Madalosso



Fonte: Acervo próprio.

4.2 O BAIRRO DE SANTA FELICIDADE E O DESENVOLVIMENTO TURÍSTICO

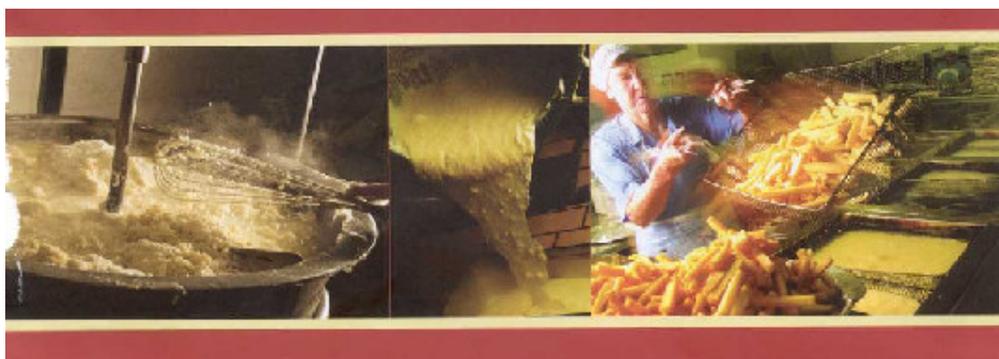
Atualmente o bairro possui 50 restaurantes voltados para o atendimento aos turistas e curitibanos, principalmente aos domingos, situados na avenida Manoel Ribas e na Via Vêneto. “Santa Felicidade é conhecida por ser um dos principais pólos gastronômicos do mundo com aproximadamente 50 restaurantes. O mais famoso é o Madalosso, que já figura no *Guinness Book* como o 2º maior do mundo e o maior das Américas” (Jornal Folha de Santa Felicidade, 2005). O restaurante Madalosso acolhe nos fins de semana, entre o jantar do sábado e almoço de domingo, algo em torno de 5000 comensais, que é capacidade total do restaurante. Os maiores índices de ocupação ocorrem nos meses de julho e dezembro, quando ônibus de turistas passam por Curitiba a caminho do litoral e dos outros estados do Sul. As praieiras a caminho para o sul, para as regiões de praias, festa como a Oktoberfest, ou no sentido inverso, para o Sudeste do país.

O atendimento de eventos, tais como festas, casamentos, reuniões empresariais, formaturas e comemorações, tem sido outro segmento desenvolvido pelos restaurantes. O público curitibano tem solicitado muito esse tipo de serviço e, o que antes era visto de forma preconceituosa pelos descendentes de italianos moradores do bairro, que não costumavam utilizar o serviço dos restaurantes, atualmente está sendo revisto. Esses moradores atualmente já contratam os restaurantes para a realização de festas familiares, como batizados, casamentos, bodas e formaturas.

Os restaurantes, pela responsabilidade de representarem o destino turístico do bairro, possuem uma mão de obra qualificada de cozinheiras, garçons e auxiliares que também participam dos lucros.

Os restaurantes continuam também inovando na atividade gastronômica. Uma dessas inovações é a criação da função de “polenteiro”, o operador da máquina de fazer polenta. A máquina, fabricada no Rio Grande do Sul, trabalha como um grande misturador com água fervente no qual o polenteiro derrama a farinha de milho branco²⁶, o óleo e o sal. O polenteiro dissolve as pelotas que porventura se formem e, depois de uma hora mais ou menos, a máquina completa o serviço. A massa é então dividida em vasilhames e colocada para resfriamento; em seguida, passa pela máquina cortadora que irá deixar a polenta no tamanho ideal para a fritura, que é o item de grande consumo nos restaurantes. Aos domingos o trabalho do polenteiro é sempre maior.

FIGURA 19 - Polenteira , polenta sendo derramada e polenta sendo frita.



Fonte: Acervo do restaurante Madalosso

²⁶ Segundo depoimento de Sérgio Caporasso, no Jornal Folha de S. Felicidade, o crédito pelo uso de fubá branco deve ser dado à figura de Nicolau Boscardim, que o fabricava em seu moinho.

Segundo o Sr. Antonio, do Restaurante Madalosso, Curitiba possui apenas quatro polenteiras: duas no seu restaurante, uma em outro restaurante do bairro e a última em uma churrascaria em outro bairro, não “italiano”. Mas ele garante: polenta como a deles ninguém sabe fazer.

A Associação do Comércio e Indústria de Santa Felicidade - ACISF, entidade criada em abril de 1987, tem como missão o desenvolvimento econômico e social do bairro, unindo e integrando os empresários no apoio, influência, fortalecimento e intensificação de ações que consolidem a vocação turística e a atividade empresarial do bairro, beneficiando a comunidade e a preservação da tradição de cultura italiana da região. O seu atual presidente, Carlos Roberto Madalosso Filho, informou em entrevista que na atual gestão foi concluída a revitalização da avenida Manoel Ribas²⁷, (Jornal Folha de Santa Felicidade, 2005). A ACISF apoiou a realização do projeto financiando 40%, para dar agilidade a obra há 8 anos reivindicada pela comunidade. Dentre os eventos promovidos pela associação, estão a realização do *Natale Felice*, evento que promove a decoração natalina nos principais pontos turísticos do bairro com apresentações musicais e artísticas, e o concurso fotográfico *Revele Santa Felicidade*, que visa premiar as melhores fotografias que retratem a cultura do bairro visando seu resgate, valorização e divulgação.

FIGURA 20 - ACISF, Casa dos Contos e atrás, o primeiro hotel do bairro.



Fonte: Acervo próprio

O posto de Informações Turísticas, uma parceria entre a Prefeitura Municipal de Curitiba e a ACISF, fica instalado na Casa dos Contos, na Av. Manoel Ribas, 4580. O posto, situado ao lado da sede da associação, fica em frente ao primeiro hotel construído em Santa Felicidade e inaugurado em 2004. Nesse local, aos domingos, uma moradora do bairro e conhecedora dos contos mais curiosos, vestida com roupas típicas, a *nonna*, fica à disposição dos turistas para contar suas histórias.

No sentido de levar os estudante das escolas do bairro a conhecer mais sobre a vocação turística da região, a associação organiza passeios nos quais as crianças visitam os principais pontos turísticos acompanhados de guia.

²⁷ Nome do interventor do Paraná, na década de 1950 vinha ao bairro saborear a culinária da colônia das mãos da *nonna* Olívia Túlio, na casa de comércio do marido, a casa dos Arcos.

O Portal de Santa Felicidade foi possível devido a atividade empreendedora da associação. Não foi um trabalho de iniciativa do poder público, e sim da iniciativa e de propriedade da ACISF, que conseguiu a sua construção através de patrocinadores. O destino turístico Santa Felicidade é muito conhecido. Quando se fala de Curitiba a ligação ao destino Santa Felicidade é imediata. A aposta na construção de um hotel, que pela qualidade de vida do bairro e a pouca distância do centro da cidade, 7 km, apesar de aparentar longe de Curitiba pode ser bastante agradável. Como é uma região colonizada por italianos, existe e mantém uma tradição, uma união entre os moradores que deixa a região segura. Muitos parques em volta do bairro, muitas áreas verdes, fazer compras, passear pela avenida pode ser agradável, não oferece perigo. As empresas apostam no turismo como os vinhos Durigan, o vinho Santa Felicidade, os restaurantes, algumas lojas de chocolate e artesanato, nas fachadas, nos produtos que trabalham, estão todos apostando nisto. Não é de agora, vem se consolidando com o tempo, umas encerram a atividade, vem outras e o quadro vai se completando. Recentemente a associação transformou sua sede num posto de informações turísticas da prefeitura (Carlos Roberto Madalosso Filho, entrevista concedida à autora em 01 de junho de 2005)).

O potencial turístico de Santa Felicidade é inegável, segundo os estudos para o projeto de revitalização da Avenida Manoel Ribas. Estima-se que são servidas 160 mil refeições/mês para uma público misto de 54% curitibanos, 18% paranaenses de outras localidades, 25% brasileiros de outros estados e 3% de estrangeiros. Segundo os dados da ACISF, os principais restaurantes da região geram em torno de 1500 empregos diretos e um faturamento mensal estimado de R\$ 5,1 milhões.

O Projeto “Santa Felicidade *io te voglio bene*” apresenta algumas propostas de atuação, algumas já realizadas e outras em fase de desenvolvimento. Entre as propostas estão a revitalização da avenida Manoel Ribas, criação e gestão da marca Santa Felicidade, promoções e divulgação da região. A revitalização da avenida Manoel Ribas compreende a criação de *boulevares* em pontos estratégicos, iluminação para pedestres, novo padrão de calçadas e paisagismo, melhoria nos estacionamentos

da via, despoluição visual, sinalização turística e, finalmente, o projeto do Jardimete Michelangelo e Paineis da Imigração.

O plano de estudos de despoluição visual e adequação das fachadas com base nos modelos da arquitetura italiana, dentro do projeto “Linhão do Turismo”, visa combinar o turismo com a preservação ambiental e prevê ações relacionadas com a oferta de gastronomia típica, melhoria de parques urbanos, valorização do artesanato, incremento do comércio e incentivo às atividades de lazer e eventos culturais. Este projeto foi criado na gestão municipal anterior e é dividido em quatro regiões temáticas: Região de Santa Felicidade, Região das Etnias, Região Tecnológica e Região Ambiental.

O projeto de despoluição visual para a Região de Santa Felicidade é de extrema importância, no processo acelerado de urbanização da cidade. “As características predominantemente agrárias e étnicas da região passaram a sofrer grandes intervenções. As casas rurais que resistiram ao avanço do progresso abrigam boa parte da história e devem ser preservadas para a posteridade” (REIS, 2004). O projeto realiza pesquisa na região de origem dos colonos para estudos de fachadas e de construções que estão perdendo suas características de origem na contemporaneidade. A imposição de um visual moderno polui visualmente o bairro, com cores conflitantes e falta de harmonia nas fachadas e nas reinvenções da arquitetura italiana, e pode levar ao desaparecimento dos conceitos originais usados na sua construção.

A autora do presente trabalho sugeriu, junto a ACISF, um espaço para a construção do “Museu da Polenta” no Jardimete Michelangelo, o que pode colaborar no sentido de resgatar a história social e preservar a identidade étnica. A preservação

da identidade étnica tem como objetivo evitar que o elo com a história dos imigrantes não se perca, na reconstituição de um passado que pode ser de muito orgulho e na recuperação da identidade local ameaçada. Em tempos de culturas globalizadas, onde as especificidades culturais se misturam, é mister a continuidade de projetos que tenham como objetivo a recuperação de identidades com base histórica, tanto para a comunidade local como para os turistas.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esta pesquisa teve como objetivo principal verificar a relação entre hospitalidade e gastronomia e seus reflexos no desenvolvimento do Turismo, tomando como base o bairro italiano de Santa Felicidade, destino turístico-gastronômico conhecido nacionalmente.

Na revisão histórica dos conceitos envolvidos, percebeu-se que a nação brasileira foi, algumas vezes, mais pródiga com os estrangeiros do que com o morador local. No caso das políticas de imigração, a maioria dos colonos recebeu terras que já possuíam donos, como os caboclos e os índios, sendo estes deixados de lado sem nenhum remorso pelas elites dominantes da época. Isso mostra que a conduta brasileira é oposta àquela vigente na antiga Grécia, na qual apenas aos cidadãos era permitido o acesso às terras e imóveis e esse cidadão devia ser obrigatoriamente filho de pai e mãe gregos. Aos estrangeiros, muitos transformados em escravos em decorrência da lei dos saques, sobravam as atividades que não eram consideradas dignas e honradas como as atividades manuais e o comércio.

Quando o imigrante aqui chegou, recebia o sustento durante os dez primeiros dias e recebiam também uma espécie de ajuda de custo antecipada, que podia ser paga mais tarde com os resultados do cultivo das terras. Além disso, o governo dispensava mais ajuda distribuindo aos agricultores lotes de terra, fornecendo-lhes sementes e os instrumentos agrícolas indispensáveis ao seu trabalho inicial. Mesmo assim, a vida dos emigrados não foi fácil: havia ausência de meios e vias de comunicação e transporte, existência de animais bravios e insetos que causavam doenças

desconhecidas, os índios e caboclos que disputavam o espaço e a erva-mate, as florestas de araucárias a transpor e a escassez de gêneros alimentícios até a primeira colheita.

Esta análise não tem interesse em menosprezar a luta dos imigrantes, coroada de renúncia e trabalho, e sim em exaltar a hospitalidade das terras brasileiras. Constatamos que o Brasil tende em ser pródigo com o estrangeiro. O tratamento aos estrangeiros é sempre dado com ares de requinte e sofisticação, com exceção do negro que, na sua drástica posição de escravo, nunca foi respeitado.

Contrapondo com a realidade brasileira, aqui o estrangeiro teve oportunidades de ser proprietário de terras e de explorar os recursos da forma que melhor lhe conviesse. A grande maioria dos imigrantes aqui aportaram em busca de melhores condições, em busca de uma vida mais digna. A fome e a miséria do país originário pode ser caracterizada como inospitalidade. Em terras brasileiras tiveram solo para plantar e posteriormente se alimentar.

Mas os erros, no sentido de acolher os estrangeiros, tanto no processo migratório como atualmente na atividade turística parecem ser os mesmos. Fazemos propaganda, prometemos do bom e do melhor, e somos capazes disto, chamamos o estrangeiro para que venha desfrutar desta terra maravilhosa, e depois das boas vindas deixamo-lo ao acaso. É aí que nós perdemos. Por isso a hospitalidade hoje, na urgência da lembrança do tema na melhoria dos relacionamentos contemporâneos, é sinônimo de qualidade de serviços.

O brasileiro, considerado hospitaleiro por muitos estrangeiros no decorrer de sua história, pode apresentar a hospitalidade como um diferencial no atendimento aos

turistas nesta atividade competitiva do mundo contemporâneo. A lembrança da hospitalidade, não apenas no sentido de ganhar dinheiro, mas no sentido do cuidado com o outro, o olhar para o outro numa perspectiva mais humana e não apenas econômica. O estrangeiro, o turista e os indivíduos em viagem ficam destituídos de um bem básico - sua casa - e dependem da terra que os abriga, mesmo que temporariamente. Buarque de Holanda (1963) imortalizou a expressão do brasileiro como o homem cordial: “ A lhanza no trato, a hospitalidade, a generosidade, virtudes tão gabadas por estrangeiros que nos visitam, representam com efeito, um traço definitivo do caráter brasileiro.” Aliado a bons serviços, a hospitalidade brasileira pode ser um referencial de uma boa convivência entre as pessoas, aspecto tão urgente na sociedade contemporânea mundial. Obviamente que sem uma base sustentável e sem serviços de qualidade, o resultado pode ser patético.

Imigrantes construíram a colônia transformada no atual bairro de Santa Felicidade, destino turístico gastronômico, o segundo maior em recebimento de turistas no estado. Além de proporcionar melhores condições de vida aos seus moradores, percebe-se que a hospitalidade comercial ali instalada e reconhecida nacionalmente, tem vínculos profundos com a história da formação desta colônia, um exemplo de sucesso dentro do processo das políticas migratórias brasileiras no século XIX.

A uva, o vime e a polenta ficaram como os grandes legados dos imigrantes e que ainda persistem na continuidade de sua história. A idéia do trabalho, da família e da igreja, oriunda do Vêneto, são mantidas pelos descendentes nas festas e encontros

que se dão em torno desses ideais e que identificam Santa Felicidade como o bairro italiano de Curitiba.

Atualmente, constata-se que as novas construções e projetos dão uma idéia de uma Itália romantizada, uma Itália sem sua base histórica, e isso pode determinar que as tradições culturais dos imigrantes vênetsos se perca. É necessário desenvolver, junto com a comunidade, projetos de resgate da história cultural para as novas gerações que não participaram tão de perto do processo migratório.

A hospitalidade greco-romana faz parte do elo cultural perpetuado no decorrer da história desses imigrantes e certamente encontrada neste destino turístico. Essa hipótese é amparada pelo estudo de Burckhardt sobre a cultura do Renascimento na Itália, que considera a hospitalidade do povo italiano como herança da Antigüidade romana.

Nessas vilas, bem como na de Benta, das colinas lombardas, junto ao Posípilo e ao Vomero, o convívio social assumiu um caráter mais livre e campestre do que nos salões dos palácios citadinos. Aqui e ali, descreve-se graciosamente o convívio hospitaleiro com os convidados, a caçada e as demais atividades conjuntas ao ar livre. [...] Se a contemplação da vida social ligamos a do cortejos e encenações festivas, não o fazemos arbitrariamente. O esplendor artístico que a Itália do Renascimento trouxe à luz em tais ocasiões só foi alcançado graças ao mesmo convívio de todas as camadas sociais, o que compõe também a base da sociedade italiana (BURCKHARDT, 1991, p. 289).

A fome e miséria que levaram os primeiros imigrantes a abandonar a terra natal e trabalhar muito para mudar o curso de sua história, e a lembrança do país de origem dos colonos que formaram o núcleo inicial do bairro de Santa Felicidade, resultou numa mesa colonial, farta e hospitaleira, que revela ter valido a pena todo o esforço. Temos agora capacidade em reconhecer o processo migratório na raiz da vocação gastronômica do bairro, estruturado em torno da polenta e dos rituais comensais que tanto caracterizaram os povos itálicos. Através da investigação da

história da polenta, alimento típico dos italianos do norte e seu prato principal por centenas de anos, descobrimos que sua tradição perpetuou-se na colônia e tornou-se uma tradição cultural dos moradores do bairro, sejam eles descendentes de italianos ou não, além de ser o carro chefe da maioria dos restaurantes que compõem o destino turístico gastronômico.

A cozinha colonial traz a idéia das refeições dos imigrantes, uma mesa onde as pessoas tomam vinho, cantam, conversam, comem e se divertem em grupos alegres e festivos, onde se percebe um espaço de comunhão e comunicação.

Os restaurantes “italianos” de Santa Felicidade se diferenciam de muitos outros, também de sucesso, pela simplicidade em servir, pela comida farta, pelo preço acessível, informalidade e gentileza dos garçons que ocupam-se com um atendimento especial dedicado ao cliente, o que caracteriza uma boa hospitalidade.

Brillat-Savarin (1989) diferencia o prazer de comer do prazer da mesa e diz que, através desses prazeres somos diferenciados dos outros animais. Em tempos de mudanças de paradigmas, o conjunto que lega o sucesso à Santa Felicidade pode nos levar a reflexão sobre se o critério para o sucesso está na sofisticação das iguarias ou num ambiente acolhedor, com comida simples e atendimento agradável.

No auge da sofisticação, dos requintes e do luxo, muitas sociedades entraram em decadência e desapareceram. Há relatos de casos em que os dias do calendário eram insuficientes para cumprir a agenda de jantares. Costumava-se beber muito e era comum ver indivíduos embriagados pelas ruas, madrugada adentro. As leis suntuárias na antigüidade vieram no sentido de inibir esse excesso de luxo e evitar a decadência da sociedade.

Hoje também, em alguns segmentos sociais, gasta-se muito com festas e a sofisticação chega a parâmetros não esperados. Numa sociedade caracterizada pela exigência de sucesso e dinheiro, a hospitalidade parece transformar-se apenas em cifras de lucro farto e rápido, sem respeito à natureza e às culturas locais. Hotéis e restaurantes passaram também a ser objeto de consumo e símbolo de *status*, sem compromisso com as tradições culturais dos lugares e das pessoas. Grandes grupos estrangeiros instalam-se em terras brasileiras, nos elogiam e levam nossa riqueza, o que acontece também com o segmento do Turismo. O Turismo sustentável é aquele que tem compromisso com a sociedade local e com a natureza, o que quase não se observa nos contratos firmados entre o gestor público e as empresas turísticas.

Nesse sentido, Santa Felicidade constitui um diferencial turístico. O bairro abre suas portas para receber o estranho, o estrangeiro, desde o seu pórtico de entrada, pelo qual simbolicamente somos convidados a ultrapassar a soleira da porta e assim sermos bem recebidos, bem atendidos, de uma forma simples e acolhedora. Talvez sejam essas as razões de seu sucesso.

REFERENCIAS

- A história da gastronomia*. Rio de Janeiro: SENAC, 1998.
- ANGELI, M. N. *Planejamento e organização em turismo*. Campinas : Papirus, 1991.
- ARANTES, A. A. *Produzindo o passado: estratégias de construção do patrimônio cultural*. São Paulo: Brasiliense, 1984.
- ARMESTRO, F. F. *Comida: uma história*. Rio de Janeiro: Record, 2004.
- _____. *Ruínas do microondas*. Folha de São Paulo, edição de 20/10/2002. Suplemento Mais, n.558, p.5-6.
- ARNATOUGLOU, I. *Leis da Grécia antiga*. São Paulo: Odysseus, 2003.
- AYMARD A; AUBOYER, J. *História Geral das civilizações: Tomo I - O Oriente e a Grécia antiga*. 4. ed.. São Paulo: Difusão Européia do Livro, 1971. V.2.
- BAHL, M. *Legados étnicos e oferta turística*. Curitiba: Juruá, 2004.
- BALHANA, A. P. *Famílias coloniais: Fecundidade e descendência*. Curitiba, A. M. Cavalcante & Cia., 1977.
- _____. *Santa Felicidade: um processo de assimilação*. Curitiba: João Haupt, 1958.
- _____. *Um Mazzolino de Fiori*. Curitiba: Imprensa Oficial, v.1 , 2002.
- BARRETTO, M. *Manual de iniciação ao estudo do turismo*. Campinas: Papirus, 1995.
- _____. *Turismo e legado cultural: as possibilidades do planejamento*. Campinas: Papirus, 2000.
- BENI, M. *Análise estrutural do turismo*. São Paulo: SENAC, 2001.
- BENVENISTE, E. *O vocabulário das Instituições indo-européias*. Campinas : Unicamp. 1995.
- BERTOLI, Flora Madalosso . Entrevista concedida à autora em 29 de maio de 2005.
- BIGG-WITHER. T. *Novo caminho no Brasil meridional: a província do Paraná - três anos em suas florestas e campos 1872/1875*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1974.

BRAIDO, J.F.PE. *O Bairro que chegou num navio: Santa Felicidade centenário*. Curitiba: Lítero-técnica, 1978.

BRANDI, Maria Giuseppina . Entrevista concedida em Curitiba em 4 de abril de 2005

BRILLAT – SAVARIN. *A fisiologia do gosto*. Rio de Janeiro: Salamandra, 1989.

BURCKHARDT, J. *A cultura do renascimento na Itália: um ensaio*. São Paulo: Cia da Letras , 1991

CÂNDIDO, A. *Os parceiros do Rio Bonito: estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida*. São Paulo: Duas Cidades, 2001. Coleção espírito Crítico.

CASCUDO, L .C. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: USP, 1983.

CECCON, G. *Nossos antepassados e a Colônia Tenente Coronel Accioli*. Porto Alegre: Edições EST, 1997.

CIUCCI, Rina. Entrevista concedida à autora em 4 de abril de 2005.

COSTA, Armelindo. Entrevista concedida à autora em 24 de maio de 2005.

COULANGES, F. de. *A cidade antiga*. Curitiba: Juruá, 2002. V.1 e 2.

DAMATTA, R. *Relativizando: uma introdução à antropologia social*. Rio de Janeiro: Rocco, 1987.

_____. *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco, 1984.

DAVATZ, T. *Memórias de um colono no Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1980.

DE BONI, L. A. (org.) *Presença Italiana no Brasil*. Porto Alegre: EST, 1987.

DERRIDA, J. *Anne Dufourmantelle convida Jacques Derrida a falar da Hospitalidade*. São Paulo: Escuta, 2003.

DIAS, C. M. M. *Home Way from Home – Evolução, caracterização e perspectivas da hotelaria: um estudo compreensivo*. 1990. 212 f. Mestrado (Dissertação). São Paulo: ECAUSP, 1990.

_____. (org). *Hospitalidade: reflexões e perspectivas*. São Paulo: Manole, 2002.

DICIONÁRIO LELLO UNIVERSAL. Porto: Lello & irmãos, Portugal.

FENIANOS E.E. *Santa Felicidade, Cascatinha, Botiatuvinha, Lamenha Pequena e São João – Siamo Tutti Buona Gente*. Curitiba: UniverCidade, 1996.

FERRARINI, S. *A Imigração Italiana na Província do Paraná e o Município de Colombo*. Curitiba: Lítero-técnica-científica, 1973.

_____. *O Município de Colombo*. Curitiba: Champagnat, 1992.

FINLEY, M. I. *O mundo de Ulisses*. Lisboa: Presença, 1995.

_____. *Economia e sociedade na Grécia antiga*. São Paulo: Martins Fontes, 1989. (Coleção O homem é a história)

FISBERG, M. *Um dois feijão com arroz: A alimentação no Brasil de norte a sul*. São Paulo: Atheneu, 2002.

FLANDRIN, J-L; MONTANARI, M. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FLORENZANO, M. B. *O Mundo antigo: economia e sociedade (Grécia e Roma)*. 13.ed. São Paulo: Brasiliense, 1994. Coleção Tudo é História, 39.

FRANCO, A. *De caçador a gourmet: uma história da gastronomia*. Brasília: Thesaurus, 1995.

GERNET, Louis. *Anthropologie de la Grèce Antique*. Paris: François Maspero, 1976.

GEREMIAS, M; VIVIAN, E. Santa Felicidade - Curitiba: o início de uma bela história. In: SCALABRINI, J. B. *Pensando grande*. São Paulo: Loyola, 2004.

GIDDENS, A. *As conseqüências da modernidade*. São Paulo: USP, 1991.

GOLDENBERG, M. *A arte de pesquisar: como fazer pesquisa qualitativa em ciências sociais*. Rio de Janeiro: Record, 1997.

GROSSELLI, R. *Dove Cresce L'araucaria Dal Primiero a Novo Tirol*. Contandini trentini (veneti e lombardi) nelle foreste brasiliane. Trento : Litografia EFFE e ERRE , 1989.

_____. *Vencer ou morrer camponeses. Trentinos (Vênets e Lombardos) nas Florestas Brasileiras*. Santa Catarina 1875 – 1900. Florianópolis: UFSC, 1987.

HAZAN, M. *Fundamentos da cozinha italiana clássica*. São Paulo: Martins Fontes, 1997.

HOLANDA, S.B. de. *Raízes do Brasil*. Brasília: Ed. Universidade de Brasília, 1963.

HOMERO. *Odisséia*. São Paulo: Círculo do Livro. 1981.

JACOB, H. E. *Seis mil anos de pão*. São Paulo: Nova Alexandria, 2003.

JAGUARIBE, H. *Estudo crítico da história*. São Paulo: Paz e Terra, 2001. V.1.

JARDÉ, A. *A Grécia antiga e a vida grega: geografia, história, literatura, artes, religião, vida pública e privada*. São Paulo: EDU, 1977.

JORNAL DE SANTA FELICIDADE, v.6, n. 98, maio 2005.

JORNAL GAZETA DO POVO. Curitiba, 19 jun. 2003. Suplemento Especial Meio Ambiente.

KLUGE, F. M. *O Vêneto não pode morrer!* Um estudo sobre restaurantes, rituais e (re)construção da identidade italiana em Santa Felicidade. Mestrado(Dissertação). Departamento de Antropologia, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 1996.

KRIPPENDORF, J. *Sociologia do turismo: para uma nova compreensão do lazer das viagens*. São Paulo: Aleph, 2000.

KRISTEVA, J. *Estrangeiros para nós mesmos*. Rio de Janeiro: Rocco, 1994.

LEAL, M.L.M.S. *A história da gastronomia*. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 1998.

LOPES, J.^a Dias . Revista Gula. São Paulo: Editora Peixes, n.129, julho. 2003.

MADALOSSO FILHO, Carlos Roberto. Entrevista concedida à autora em 1 de junho de 2005.

MARZANO, L. *Colonos e missionários italianos na floresta do Brasil*. Florianópolis: editora UFSC, 1985

MARTINS, W. *Um Brasil diferente*. São Paulo: Anhembi, 1955.

NOVAIS, F.A. *História da vida privada no Brasil: contrastes da intimidade contemporânea*. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

PAULA, Antonio de. Entrevista concedida à autora em 22 de maio de 2005.

PELIZZETTI, B. *Pioneirismo italiano no Brasil meridional: estudo de caso*. Curitiba: Instituto Histórico Geográfico e Etnográfico Paranaense, 1981.

PINSKI, J.; PINSKI, K. (org.) *História da Cidadania*. 2^a edição, São Paulo: Contexto, 2003.

PROST, A; VINCENT, G. *História da vida privada 5: da primeira guerra a nossos dias*. São Paulo: Companhia das Letras, 1992.

REIS, V.B. *Santa Felicidade – Manoel Ribas: estudos de despoluição vis adequação das fachadas com base nos modelos da arquitetura italiana*. Curitiba: Prefeitura Municipal, 2004.

“*La Polenta come marketing*” Revista Insieme: revista bilíngüe de difusão e promoção da cultura italiana e ítalo-brasileira. Curitiba: Sommo, nº 71, nov. 2004.

Rodovia do Cerne. Disponível em <http://www.pr.gov.br/malha_rod_cerne.shtml> Acesso em 24 de julho de 2005.

RODRIGUEZ, M. *A Boa vida de Santa Felicidade*. Boletim Informativo da casa Romário Martins, v.18, n.87, abril, 1991.

RUSCHAMNN, D. M. *Turismo e planejamento sustentável: a proteção do meio ambiente*. Campinas (SP): Papirus, 1997.

SACHET, C.; SACHET, S. *O Contestado*. Histórias de Santa Catarina. Florianópolis : ed. Século Catarinense, 2001.

SAINT - HILAIRE, A. *Viagem a Curitiba e província de Santa Catarina*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1978.

SANTOS, C.R. *História da alimentação no Paraná*. Curitiba: Fundação Cultural, 1995.

SANTOS, J. L. *O que é cultura*. São Paulo: Círculo do Livro. Coleção Primeiros Passos.

SANTOS, Nestor Victor. *A Terra do futuro*. Curitiba: Multiprint , 1996.

SANTOS, R. I. C. *A terra prometida emigração italiana : mito e realidade*. 2.ed. Itajaí: Univali., 1999.

_____. *Uma abordagem histórico-cultural do turismo*. Revista Turismo Visão e Ação, Itajaí, v.1 n. 1 jan.jun . 1998.

_____. *Conhecimento, conscientização e preservação de patrimônio cultural para a prática do turismo*. Revista Turismo Visão e Ação, Itajaí, v. 4, n. 8, abr-set , 2001.

SCHLÜTER , R.G. *Gastronomia e turismo*. São Paulo: Aleph, 2003.

_____. *Turismo y patrimonio gastronómico: una Perspectiva*. Buenos Aires: Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos, 2003.

SERENATO, E. J. *Família Ceronato 116 Anni Dopo ! 1877-1993*. Curitiba, 1993.

SEYFERTH, G. *Imigração e cultura no Brasil*. Brasília: Universidade de Brasília, 1990.

SISSA, G; DETIENNE, M. *Os deuses gregos e a vida cotidiana*. São Paulo: Companhia das letras, 1990.

TRENTO, A. *Do outro lado do atlântico: um século de Imigração Italiana no Brasil*. São Paulo: Livraria Nobel , 1989.

TULIO, Armando. Entrevista concedida à autora em 1 de junho de 2005.

VERNANT, Jean-Pierre. *O homem grego*. Lisboa: Presença,1994.

_____. *Mito e religião na Grécia antiga*. Campinas (SP): Papyrus, 1992.

_____. *Mito e sociedade na Grécia antiga*. 2ª ed. Rio de Janeiro: José Olympio Editora. 1999.

WACHOWICZ, R. C. *História do Paraná*. Curitiba: Gráfica Vicentina, 1995.

anexos

ANEXO I - TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Fui informado (a) que está sendo realizada uma pesquisa com o título: Hospitalidade no bairro de Santa Felicidade na cidade de Curitiba, sob a responsabilidade de Elsa Maria Stoehr Vieira de Souza Feder, aluna do curso de Mestrado e em Turismo e Hotelaria da Universidade do Vale do Itajaí – UNIVALI, orientada pela Dra. Roselys Isabel dos Santos.

Analisei a possibilidade de participar de uma entrevista, que durará no máximo uma hora, contendo perguntas relacionadas à Hospitalidade e Gastronomia. Caso eu aceite participar desta como entrevistado (a), meu nome _____ não aparecerá quando forem apresentados e divulgados os resultados da pesquisa.

Não receberei nenhum tipo de pagamento por participar deste estudo. Não sofrerei nenhum tipo de prejuízo ou punição se, mesmo depois que começar a entrevista, eu resolver parar ou não quiser responder algumas perguntas.

Estou de acordo em participar da pesquisa, no momento assino este termo de consentimento, junto ao pesquisador.

Cidade, _____ de _____ 2005

Participante: _____

Pesquisador: _____

ANEXO II - MAPAS

Livros Grátis

(<http://www.livrosgratis.com.br>)

Milhares de Livros para Download:

[Baixar livros de Administração](#)

[Baixar livros de Agronomia](#)

[Baixar livros de Arquitetura](#)

[Baixar livros de Artes](#)

[Baixar livros de Astronomia](#)

[Baixar livros de Biologia Geral](#)

[Baixar livros de Ciência da Computação](#)

[Baixar livros de Ciência da Informação](#)

[Baixar livros de Ciência Política](#)

[Baixar livros de Ciências da Saúde](#)

[Baixar livros de Comunicação](#)

[Baixar livros do Conselho Nacional de Educação - CNE](#)

[Baixar livros de Defesa civil](#)

[Baixar livros de Direito](#)

[Baixar livros de Direitos humanos](#)

[Baixar livros de Economia](#)

[Baixar livros de Economia Doméstica](#)

[Baixar livros de Educação](#)

[Baixar livros de Educação - Trânsito](#)

[Baixar livros de Educação Física](#)

[Baixar livros de Engenharia Aeroespacial](#)

[Baixar livros de Farmácia](#)

[Baixar livros de Filosofia](#)

[Baixar livros de Física](#)

[Baixar livros de Geociências](#)

[Baixar livros de Geografia](#)

[Baixar livros de História](#)

[Baixar livros de Línguas](#)

[Baixar livros de Literatura](#)
[Baixar livros de Literatura de Cordel](#)
[Baixar livros de Literatura Infantil](#)
[Baixar livros de Matemática](#)
[Baixar livros de Medicina](#)
[Baixar livros de Medicina Veterinária](#)
[Baixar livros de Meio Ambiente](#)
[Baixar livros de Meteorologia](#)
[Baixar Monografias e TCC](#)
[Baixar livros Multidisciplinar](#)
[Baixar livros de Música](#)
[Baixar livros de Psicologia](#)
[Baixar livros de Química](#)
[Baixar livros de Saúde Coletiva](#)
[Baixar livros de Serviço Social](#)
[Baixar livros de Sociologia](#)
[Baixar livros de Teologia](#)
[Baixar livros de Trabalho](#)
[Baixar livros de Turismo](#)