



Vozes Ítalo-brasileiras II

Voci Italo-brasiliane II

Organização / Organizzazione:

Rosalie Gallo



Il libro *"Vozes Ítalo-brasileiras II /Voci italo-brasiliane II"* continua il progetto iniziato nel 2016 per il Comites SP. Quest'anno ci porterà come novità un libro di ricette che racconterà in generale le abitudini e le tradizioni degli italiani che vivono in Brasile. Direi che è un libro interessante, poiché la gastronomia italiana è presente in tutte le case brasiliane.

Ormai è una tradizione in Brasile ritrovarsi in famiglia il giovedì e la domenica per degustare le classiche "maccheronate". Queste feste tradizionali sono sempre accompagnate da bellissime canzoni del repertorio italiano. Siamo cresciuti sentendo i nostri genitori cantandole con orgoglio e senza nascondere le lacrime al suono di *Dio come ti amo*, interpretata da Gigliola Cinquetti. I bambini invece si divertivano con il *Datemi un martelo*, con Rita Pavone. Brasile e Italia si incontrano, si uniscono un'altra volta per le abitudini che certo rimanderanno per sempre tra questi due eterni paesi fratelli. Va bene!

Márcio Martelli
Editor e escritor

O livro *Vozes Ítalo-Brasileira II / Voci Italo-brasiliene II* dá continuidade ao projeto iniciado no ano de 2016 pelo Comites SP. Como novidade, traz nesse ano, um livro de receitas que faz a ponte entre os contos publicados e os costumes e tradições dos italianos residentes no Brasil. Diria que temos um livro de dar água na boca, pois a gastronomia italiana está muito presente em todos os lares brasileiros.

Já é uma tradição no Brasil as deliciosas macarronadas servidas em família às quintas-feiras e aos domingos. E sempre ao som de belas canções do cancionário italiano. Crescemos ouvindo essas músicas cantadas por nossos pais que, orgulhosos, não escondiam as lágrimas quando ouviam *Dio come ti amo*, na voz de Gigliola Cinquetti. Já as crianças, divertiam-se com o *Datemi un martelo*, de Rita Pavone. O Brasil e a Itália se encontram, unem-se mais uma vez através dos costumes que permanecerão para sempre entre os eternos povos irmãos. Va bene!

Márcio Martelli
Editor e escritor

Vozes Ítalo-brasileiras II

Voci Italo-brasiliane II



Todos os direitos desta publicação estão reservados ao Comites SP que detêm os direitos autorais da obra para a Língua Portuguesa e Italiana.

O texto aqui reproduzido é uma obra de autoria e responsabilidade de seu autor e não representa, necessariamente, a opinião da Editora.

Proibida a reprodução total ou parcial desta obra sem a prévia autorização por escrito do editor ou do autor.

Jundiaí, São Paulo, Brasil, janeiro de 2018.

Editor responsável / Capa: **Márcio Martelli**
Assist. de Marketing: **Leonardo Vendramini**
Revisão (Italiano): **Augusto Bellon**
Revisora: (Português) **Eliana Magrini Fochi**
Imagem da capa e internas: **www.freepik.com**

Tradução realizada pelos alunos da **Scuola Secondaria di II Grado da Scuola Italiana Eugenio Montale** – São Paulo / SP.
Site da escola: **www.montale.com.br**

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

Gallo, Rosalie (org.)

Vozes Ítalo-brasileiras II- Voci Italo-brasiliane II / Rosalie Gallo (org.) -- Jundiaí, SP : Editora In House, 2018.

ISBN 978-65-86978-58-2 - Edição digital

1. Literatura Brasileira. 2. Literatura Italiana I. Gallo, Rosalie (org.). II. Título.

CDD - B869.93

Índices para catálogo sistemático:

1. Contos : Literatura Brasileira B869.93

 editorainhouse	 11 4607.8747 99903.7599  editorainhouse@gmail.com  www.livrariainhouse.com	   editorainhouse www.editorainhouse.com.br
---	---	---



Para

Ada Pellegrini Grinover
(*in memoriam*)
com nossos agradecimentos
pela honrosa participação.

Sumário

Ada Pellegrini	24
Angélica Royo	30
Carmem Elias	36
Cida Micossi	42
Dalva Bento	48
Débora Pio	52
Denise Lícia	58
Edvaldo Jacomelli	64
Eliamar Cavallero	70
Fátima Boni	76
Hellen Gnocchi	82
Isabella Magalhães Callia	88
Juliana Winkel	94
Laís de Barros	100
Lioniza Goyá	106

Lorien Marta Zanini	112
Maria Helena Curti	120
Maria Teresa Sponchiado	126
Maria Rosa Fontebasso	132
Merli Maria Garcia Diniz	138
Piera Maria Fadda	144
Romano Dazzi	148
Romildo G. Pinto	154
Rosane M. Zanini	160
Rosangela Marquezi	166
Rosaura Angélica Soligo	172
Sandra Meyer Silvestre	176
Valéria Dellome Fougère	182
Vera Márcia Ferreira Fontes	188
Vilma Pavão	192

Apresentação

A presença italiana no Brasil compõe-se de inúmeros aspectos. Foram escritos muitos livros que objetivaram colocar em evidência o papel e a contribuição que os italianos deram nos campos mais variados da vida social, econômica, política e cultural do Brasil, o grande país que os hospedou e acolheu.

Frequentemente os estudos que procuram definir a influência cultural italiana no Brasil deixam um pouco de lado um aspecto certamente fulcral na vida social ítalo-brasileira; um aspecto que é considerado “menor” ou “folclórico”, e por essa razão tido como menos significativo que os demais: o da cozinha, com tudo o que gravita à sua volta. A cozinha implica obviamente a comida, os modos de fazê-la e de servi-la mas também os modos de conviver à mesa. Um âmbito social e cultural portanto determinadamente antropológico, em que a comida, os ingredientes da cozinha e os comensais assumem muitas vezes um valor simbólico e onde o estar “juntos” à mesa diz muito sobre a identidade italiana.

Os italianos chegados ao Brasil procuraram sempre manter vivas as tradições gastronômicas dos territórios de origem porque, conscientemente ou não, sabiam que renunciar àquelas suas tradições significaria renunciar à suas identidades mais profundas. E assim, então, a massa ou a polenta, a sopa ou o caldo, as carnes e os peixes comumente insípidos e os doces assumem uma dimensão “cultural”, ou seja, uma dimensão que levou os imigrantes a reconhecer a si mesmos como italianos e como portadores, inobstante as duras e penosas condições da emigração, de uma cultura profunda e ao mesmo tempo refi-

Presentazione

La presenza italiana in Brasile si compone di tanti aspetti. Sono state scritte quantità di libri che hanno mirato a mettere in evidenza il ruolo e il contributo che gli italiani hanno dato nei campi più vari della vita sociale, economica, politica e culturale del Brasile, il grande paese che li ha ospitati e accolti.

Spesso gli studi che hanno cercato di definire l'influenza culturale italiana in Brasile hanno messo un po' da parte un aspetto certamente centrale nella vita sociale italo – brasiliana; un aspetto che è stato considerato come “minore” o “folcloristico”, e quindi meno significativo di altri: quello della cucina con tutto quanto gravita intorno ad essa. La cucina implica ovviamente il cibo, i modi di cucinarlo e di porlo ma anche i modi dello stare insieme a tavola. Un ambito sociale e culturale pertanto decisamente antropológico, dove il cibo, gli ingredienti della cucina e i commensali, assumono spesso un valore simbolico e dove lo stare a tavola “insieme” dice molto dell'identità italiana.

Gli italiani arrivati in Brasile hanno sempre cercato di mantenere vive le tradizioni gastronomiche dei territori di provenienza perché, consciamente o inconsciamente, sapevano che rinunciare a quelle loro tradizioni avrebbe significato rinunciare alla loro identità più profonda. Ed ecco, allora, che la pasta o la polenta, la minestra o il brodo, le carni e i pesci variamente insaporiti e i dolci, assumono una dimensione “culturale”, una dimensione cioè che ha portato gli emigranti a riconoscere se stessi come italiani e come portatori, nonostante le dure e spesso penose condizioni dell'emigrazione, di una cultura profonda e allo stesso tempo raffinata. Rinunciare ad un piatto di

nada. Renunciar a um prato de espaguete ou de nhoque para “render-se” a um prato local teria tido o significado de renunciar à própria cultura e à própria identidade; em poucas palavras, a renunciar a si mesmos.

Os contos que compõem a antologia “Vozes ítalo-brasileiras II”, provida de um interessante e precioso livro de receitas, testemunham com certeza a afirmação de uma identidade mas também a procura de um diálogo com o país hospedeiro visto que, com frequência e inevitavelmente, os pratos italianos sofreram a contaminação da gastronomia local dando vida contudo a um diálogo intercultural que foi – é necessário ressaltar – fundamental para a integração dos recém chegados com a população local; população local disponível e aberta para aceitar indivíduos portadores de outras culturas e outras tradições.

Os contos presentes na Antologia narram como a cozinha italiana foi o veículo de integração de uma e de outra parte de enriquecimento mútuo. Uma experiência feliz que levou os italianos a encontrarem a si mesmos e a se integrarem socialmente em um país tão grande, distante e desconhecido mas hospitaleiro e por isso, amigo.

Renato Poma

Diretor do Instituto Italiano de Cultura de São Paulo

(Tradução: Rosalie Gallo)

spaghetti o di gnocchi per “arrendersi” ad un piatto locale avrebbe avuto il significato di rinunciare alla propria cultura e alla propria identità; in poche parole di rinunciare a se stessi.

I racconti che compongono l’antologia “Voci italo-brasiliane II”, corredata da un interessante e prezioso ricettario, testimoniano certo l’affermazione di un’identità, ma anche la ricerca di un dialogo con il paese ospitante visto che, spesso e inevitabilmente, i piatti italiani hanno subito la contaminazione della gastronomia locale dando vita tuttavia ad un dialogo interculturale che è stato – è bene sottolinearlo – fondamentale per l’integrazione dei nuovi arrivati con la popolazione locale; popolazione locale disponibile e aperta nell’accettare individui portatori di altre culture e di altre tradizioni.

I racconti presenti nell’antologia narrano di come la cucina italiana sia stata veicolo di integrazione da una parte e dall’altra di arricchimento mutuo. Un’ esperienza felice che ha portato gli italiani a trovare se stessi e a integrarsi socialmente in un paese così grande, lontano e sconosciuto ma ospitale e perciò amico.

Renato Poma

Direttore dell’Istituto Italiano di Cultura di San Paolo

Prefácio

Caros leitores,

O desafio de concretizar um projeto literário é sempre enorme; repetir ou superar o sucesso do projeto anterior torna-o, sem dúvida, muito mais complexo e estimulante, o que faz com que o resultado seja surpreendente. Assim aconteceu, uma obra inesquecível.

Vozes Italianas II traz um tema que toca fundo no coração dos italianos e ítalo-descendentes, as memórias mais afetuosas da mesa, mesa essa que significa paixão, família, amor, carinho, saudade ...

Com esse amor e imensa dedicação que nossa Conselheira e Organizadora do projeto Rosalie Gallo mais uma vez dá vida a esse sonho e nos presenteia com a possibilidade de recordar momentos doces. Obrigado, Rosalie, por seguir em frente e não desistir nas dificuldades que encontramos pelo caminho. Você é um exemplo que devemos seguir em busca de nossos sonhos e objetivos.

Destaco e agradeço mais uma vez o trabalho realizado pelo Prof. Augusto Bellon e pelos alunos e professores do Colégio Eugenio Montale, sem o qual não teríamos este belo trabalho em mãos. Lembro também do essencial trabalho de nossa secretária Sergia Bertolotti, sem o qual também seria muito difícil realizarmos algo.

Aos leitores, meu desejo que se divirtam ao ler o livro e que possam de alguma maneira sentir e recordar as emoções e amores vividos à mesa.

De minha parte, uma pequena dedicatória a todas estas pessoas que amam recordar estes e outros momentos de amor.

Com afeto,

Renato Sartori
Presidente Comites de São Paulo

Prefazione

Cari lettori,

la sfida di realizzare un progetto letterario è sempre enorme; ripetere o superare il successo del progetto precedente lo rende senza dubbio molto più complesso e stimolante che rende il risultato sorprendente. Così è stato, un'opera indimenticabile.

"Vozes Italianas II" porta un tema che tocca profondamente nel cuore degli italiani e degli italo-discendenti, i ricordi più affettuosi del tavolo, questo tavolo che significa passione, famiglia, amore, affetto, nostalgia ...

Con questo amore e questa immensa dedizione che Rosalie Gallo, nostra Consigliere e organizzatrice del progetto, dà nuovamente vita a questo sogno e ci offre la possibilità di ricordare momenti dolci. Grazie, Rosalie, per seguire avanti e di non desistere alle difficoltà che incontriamo lungo il cammino. Tu sei un esempio che dobbiamo seguire alla ricerca dei nostri sogni e obiettivi.

Sottolineo e ringrazio ancora una volta il lavoro svolto dal Prof. Augusto Bellon, agli studenti e agli insegnanti della Scuola Eugenio Montale, senza i quali non avremmo avuto questo bellissimo lavoro nelle nostre mani. Ricordo anche il lavoro essenziale della nostra segretaria, Sergia Bertolotti, senza la quale sarebbe troppo complicato fare qualcosa.

Ai lettori, mi auguro che si divertano a leggere il libro e che possano in qualche modo sentire e ricordare le emozioni e gli amori vissuti al tavolo.

Da parte mia, una piccola dedica a tutte queste persone che amano ricordare questi e altri momenti d'amore.

Con affetto,

Renato Sartori
Presidente Comites di San Paolo

Introdução

Muitos foram os temas propostos para esta edição do Concurso Literário BrasilItalia porque muitas são as relações e influências entre os dois países envolvidos. Um deles, porém, insistia e vinha à tona em todas as reuniões: a culinária.

Não sem razão a culinária reúne pessoas desde a elaboração dos pratos até a finalização de uma refeição. Os italianos e seus descendentes, tanto quanto os agregados por simpatia à cultura, trocam experiências e reações imediatas desde o preparo dos pratos. Lembro-me bem que ouvia, quando criança, os adultos recomendarem que eu devia sair da cozinha. Um pouco por cuidado para que eu não me queimasse com algo, um pouco (ou mais?) para que eu não participasse das conversas ditas adultas. E eu obedecia.

Vez ou outra me era permitido ficar para apreciar esse preparo. E então guardei em mim os odores, perfumes e sabores de cozinha reservados em minha memória. Alguns pratos eu aprendi a fazer de tanto olhar, para mais tarde administrar esse tipo de aprendizado medindo as porções que obedeciam às mãos talentosas de minha avó paterna e de minha mãe. Uma das receitas assim preservada é a de turdije, um doce calabrês natalino que acabou tendo o nome aportuguesado para tordilho, dada sua cor. Hoje minha neta mais velha, com apenas 11 anos e que carrega o nome dessa mesma bisavó Luísa, me ajuda na cozinha quando resolvemos fazer um Natal temporão...

Esta edição da Antologia resgata não apenas lembranças; resgata também tradições que se mantiveram ou sofreram adequações dadas as peculiaridades do Brasil, que acolheu os imigrantes italianos. Daí a alegria de ver publicada esta edição de

Introduzione

Sono stati molti gli argomenti proposti per questa edizione del Concorso Letterario BrasilItalia perché molte sono le relazioni e le influenze tra i due paesi coinvolti. Un argomento però, si è imposto insistentemente alla nostra attenzione in tutte le riunioni: la cucina.

La cucina aggrega le persone: dalla fase dell'elaborazione del piatto fino alla fine del pranzo. Gli italiani e i loro discendenti, oltre ai simpatizzanti della cultura, hanno l'uso di raccontare, di scambiarsi le esperienze e le reazioni sin dalla preparazione degli ingredienti per la preparazione della pietanza. Mi ricordo benissimo, ancora bambina, quando gli adulti mi raccomandavano di uscire dalla cucina. Un po' per la paura che mi scottassi con qualcosa, un po' (o più di po'?) perché non partecipassi delle chiacchiere degli adulti. Ed io ubbidivo.

Ogni tanto mi era permesso di restare per osservare. E così ho conservato in me gli odori, i profumi e i sapori della cucina di un tempo. Qualcosa ho anche appreso, a furia di guardare, ed ora amministro quegli insegnamenti misurando sapientemente le porzioni così come facevano le mani ingegnose della mia nonna paterna e di mia madre.

Una delle ricette così conservate è quella di turdilli, un dolce natalizio calabrese di Natale (turdije) che finì per essere chiamato con un nome portoghese, tordilho, a causa del suo colore. Oggi, mia nipote più grande che porta il nome della bisnonna Luisa, a soli 11 anni, mi aiuta a farli quando decidiamo di festeggiare il Natale anche se non è dicembre...

Questa edizione dell'Antologia non solo riscatta ricordi, riscatta anche tradizioni che si sono mantenute tali o che si sono

contos sobre “A influência da culinária italiana na mesa do brasileiro” e do encarte culinário contendo receitas enviadas pelos participantes, receitas estas citadas nos textos classificados.

Os jurados, em posse dos textos sem qualquer identificação pessoal, chegaram ao resultado final. Até este específico momento eu não tinha lido nenhum texto mas, em posse da relação final de selecionados, os procurei e só então comecei a lê-los.

Reconheci alguns nomes da edição precedente e conheci gente nova, inclusive de países distantes. Um dos novos nomes, com a permissão e a compreensão de todos, devo destacar: Ada Pellegrini Grinover. Estudei em muitos de seus livros, em particular Teoria Geral do Processo, básico, fundamental e imprescindível no Curso de Direito.

Tempos antes, ao receber sua inscrição não havia resistido à tietagem. É de praxe escrever para todos os participantes, dando-lhes boas vindas e desejando sucesso. Para ela, ao final do texto, perguntei:

“– É mesmo a Doutora Ada, dos livros de Direito?”

Mesmo fisicamente distante dela e por ter sido professora em grande parte de minha vida, percebi-lhe o sorriso do reconhecimento e senti que ela me correspondia. Corri ao notebook e encontrei sua gentilíssima resposta, confirmando que sim, era ela, e que estava muito entusiasmada com o tema do Concurso. Que a chamada do Concurso BrasilItalia lhe havia despertado lembranças da cozinha de sua mãe, receitas que ainda fazia em sua casa e que estava muito difícil escolher uma receita só para enviar. Que ela também gostava de receber amigos e parentes, presenteando-os com seus pratos. Prontamente eu liberei a quantidade:

“– Pode mandar quantas quiser, Doutora!”

Ela definitivamente me atendeu pois, a cada período de poucos dias eu recebia uma nova mensagem, sempre muito educada e elegante, com uma nova receita lembrada. Somei quinze, ao todo.

Cumpridas as etapas iniciais previstas, o Presidente Renato Sartori, na tentativa de fazer em grande estilo, retardou alguns

adequate alle peculiarità del Brasile che ha accolto gli italiani. Per questo e’ una grande gioia vedere stampata questa edizione di racconti che parlano dell’influenza della cucina italiana sulla tavola brasiliana e dell’allegato con ricette fornite dai partecipanti, ricette tutte citate nei racconti selezionati.

I Giurati, che hanno avuto i racconti numerati e senza identificazione personale, hanno scelto i testi che sono arrivati alla selezione finale. Personalmente li ho letti solo dopo la loro selezione.

Ho riconosciuto alcuni nomi di partecipanti alla precedente edizione e ho conosciuto dei nuovi partecipanti che hanno inviato i racconti anche da paesi lontani. Uno dei nuovi nomi, che cito con il permesso e la comprensione di tutti, e’ quello di Ada Pellegrini Grinover: ho studiato nei suoi libri di Giurisprudenza, in particolare Teoria Geral do Processo, basilare, fondamentale e imprescindibile per il Corso.

Quando ho visto che il suo racconto era stato selezionato, non sono riuscita a trattenere il mio entusiasmo ed essendo di prassi scrivere a tutti i partecipanti dando loro il benvenuto e augurando successo, le ho scritto una mail chiedendole se fosse davvero la Dottoressa Ada, l’autrice dei libri di Giurisprudenza.

Anche se fisicamente lontana, essendo stata la mia docente per gran parte del mio percorso di formazione, ho come percepito il suo il sorriso e ho compreso la sua soddisfazione per il fatto di averla riconosciuta. Nella sua gentilissima mail di risposta, confermava che era lei e che era molto felice di partecipare al Concorso. Affermava che il bando le aveva risvegliato i ricordi della cucina di sua madre, con ricette che lei stessa ancora utilizzava in cucina e che era un compito molto difficile sceglierne una sola tra le tante; che a lei piaceva ricevere gli amici e i parenti, deliziandoli con le sue pietanze. Prontamente le risposi che poteva mandarne quante credeva.

Comprese perfettamente il messaggio ed in pochi giorni ricevetti parecchie mail, sempre molto educate e eleganti, con nuove ricette. Sono state quindici in tutto.

dias a divulgação dos resultados pelo site oficial do Comites. Em mim ardia o desejo de contar aos selecionados suas vitórias mas me calei, subordinada. No tempo impreciso e angustioso de aguardar, aconteceu o inesperado. Uma manhã, ao verificar mensagens que recebo pelo celular, uma amiga advogada me informou que Dra. Ada tinha falecido naquela madrugada. Como acontece, primeiro não quis acreditar. Depois, com a confirmação da notícia, nada mais podia eu fazer que não fosse dedicar esta edição a ela, à amiga que eu não conheci; a minha professora à distância pelos livros escritos por ela; à participante que me cumprimentou efusivamente pela iniciativa de realização do Concurso e pela publicação da Antologia mas a quem não tive oportunidade de agradecer. Fiquei sem dar a notícia do sucesso à correspondente alegre por ter sido selecionada no Concurso, ela que era tão famosa, submetida aos critérios de um modesto Concurso iniciante.

A carta do Presidente foi enviada a todos os selecionados, que responderam prontamente. Também em seguida recebemos a resposta por parte de Dra. Ada, desta vez, escrita por sua secretária. Dias depois, uma mensagem de seu filho, colocando-nos seu celular à disposição porque desejava saber do desfecho do Concurso de que sua mãe participara, fechando sua trajetória. Conversamos e me comprometi em informar o andamento do Concurso. Nós, do Comites SP e eu, em especial, Coordenadora do Concurso, nos sentimos honrados por termos tido a participação desta mulher maravilhosa em nosso meio. Os sábios são humildes, a Vida prova. Aprendi outra lição importante com a professora que nunca conheci pessoalmente. Penso agora que para conhecer alguém não precisamos conhecê-lo pessoalmente. Basta ler o que escreve.

Ela enviou seu texto em italiano. Tive o prazer de traduzi-lo. Como em outros textos, é impossível não se emocionar, não se identificar. Quem não tem na família casais “diferentes como a noite e o dia”, alguém forte como a “Polentara” ou ainda como “a nonna” que se recusava ser chamada de avó?

Dopo le previste tappe iniziali, il Presidente Renato Sartori, per fare le cose in grande stile ha ritardato la pubblicazione, nel sito ufficiale del Comites SP, dei risultati delle selezioni. In me l’immenso desiderio di comunicare ai selezionati la loro partecipazione all’antologia ma, essendo un Consigliere subordinato, ho atteso il momento giusto per farlo.

In quei giorni di attesa è successo, purtroppo, un fatto inaspettato. Una mattina nel verificare i messaggi di posta elettronica, arrivati durante la notte, ho letto un messaggio scritto da un’amica avvocato. Il messaggio comunicava la scomparsa della Dot.ssa Ada. Come succede in queste occasioni, la mia prima reazione è stata quella di non crederci. Poi, con la conferma della notizia anche su internet, mi sono resa conto che nulla potevo fare se non pensare ad una dedica speciale di questa edizione dell’antologia: alla professoressa che pur se lontana mi era vicina attraverso i suoi libri, alla partecipante che mi aveva fatto i complimenti per l’iniziativa di organizzare il Concorso e per l’Antologia che sarebbe stata stampata e a chi mai avrei avuto l’opportunità di ringraziare. Non ho fatto a tempo a dirle che era stata selezionata, lei così famosa, che con umiltà si sottomessa ai criteri di un tale modesto neonato Concorso.

Una lettera di congratulazione del Presidente è stata mandata successivamente a tutti gli autori dei racconti selezionati che hanno risposto immediatamente. Abbiamo ricevuto anche la risposta della segretaria della Dott.ssa Ada e, qualche giorno più tardi, abbiamo anche ricevuto un messaggio del figlio in cui ci comunicava il suo cellulare: voleva sapere del Concorso cui sua madre aveva partecipato alla fine della sua esistenza. Lo abbiamo informato e ci siamo impegnati a tenerlo al corrente di tutte le fasi successive. Noi del Comites SP, ed io in particolare come Coordinatore del Progetto, siamo onorati di aver avuto la partecipazione di questa Signora meravigliosa.

I dotti sono umili, così dimostra la Vita. Ho imparato un’altra importante lezione con la professoressa che non ho mai visto di persona. Sono sempre più convinta che si possa conoscere

Muitos textos tratam adequadamente a culinária como traço sociocultural. Citam o hábito saudável e festivo de se sentarem à “mesa cheia de familiares conversando e rindo em volta de uma imensa travessa de pasta” ou descrevem-na como “farta como sempre, com muito queijo, salame, pão e amor”. Tratam a mesa ainda como estratégia de aculturação, vista em “Naquele período de guerra era subversivo ser italiano. E qual a melhor maneira de aculturar pelo silêncio senão cozinhando a cultura?”. Outra citação bastante vigorosa aparece em “Comer era algo para se refletir sobre; você não ia simplesmente deglutindo o que aparecia.”

O contato entre as culturas torna-se evidente em trechos como “Devia transmitir o vivido para que pudesse imergir completamente de nossa alma de ilhéu, acolhedora mas ativa, doce e áspera ao mesmo tempo, como nossas comidas”, bem como no texto que revela a mudança de hábitos alimentares de uma família ao conhecer a obra de Pellegrino Artusi, finalizando com um comentário muito próprio: “A companhia e a sabedoria de quem conosco compartilha o alimento foi uma lição herdada.” Também interessante o comentário de uma escritora ao se referir ao modo familiar adotado para cozinhar, que usava “sabores extravagantes que minha mãe impunha a sua culinária” ou, por fim, com a conclusão de que “A cozinha e a língua merecem um lugar de destaque. Com certeza o mundo seria menos alegre se não existisse a cozinha italiana.”

O aspecto lítero-social da imigração ressalta em trechos como “as duas famílias somavam sete fomes”, “chegaram à Serra Gaúcha com os sonhos embrulhados na crença de realizá-los”, “... e em sua pequena bagagem o jovem italiano carregou grandes sonhos, muita história, doída saudade e o sabor do tempero da culinária italiana.” Cortante e doloroso constatar que “era a fome que fazia a polenta saborosa...” ou a reação diante de foto pendurada para se expressar em “Admirará rosto por rosto e dirá baixinho Assim é a vida. E seu coração doerá. Para mais adiante concluir “Sim, così è la vita, mia carina zia Francesca.

qualcuno anche da ciò che scrive, senza necessariamente vederlo di persona.

Lei ci ha mandato un racconto scritto in italiano e, come succede durante la lettura di vari testi, e' impossibile non emozionarsi e non identificarsi. Chi non ha nella stessa famiglia persone “diverse come la notte e il giorno”, qualcuno forte come la “Polentara” o ancora come “la nonna” che non voleva essere chiamata così?

Diversi racconti narrano la culinaria con uno sfondo socio-culturale. Raccontano le salutari abitudini festive di sedersi “a tavola contornata da familiari che ridono e scherzano davanti a un enorme piatto di pasta” o “ricca come sempre, di molto formaggio, salumi, pane e amore”. Parlano del momento del pranzo come strategia culturale perché “In quel periodo di guerra in Brasile era sovversivo essere italiano. E quale sarebbe il miglior modo di fare cultura, in silenzio, se non “cucinare” la cultura?”. Un'altra citazione piuttosto vigorosa appare nell'espressione “Mangiare era qualcosa per pensare; tu non mangiavi semplicemente deglutendo quello che c'era.”

Il contatto tra le culture diventa visibile in brani come “Dovevo trasmettere il nostro vissuto perché si potesse immergere completamente nella nostra anima isolana, accogliente ma fiera, dolce e aspra allo stesso momento, come i nostri cibi.”. Oppure come nel testo rivelatore di cambiamento di abitudini di una intera famiglia nel conoscere l'opera di Pellegrino Artusi, che commenta: “La cucina e la lingua meritano un posto rispettabile. Veramente il mondo sarebbe meno allegro se non ci fosse la cucina italiana.”

L'aspetto socio letterario dell'immigrazione emerge in tratti come “le due famiglie sommarono molta fame”, “arrivarono nella Serra Gaúcha con i sogni imballati nella speranza di realizzarli”, “...e nella piccola valigia il giovane italiano portò grandi sogni, molta storia, una nostalgia dolorosa e il sapore dei condimenti della culinaria italiana.”. Pungente e amaro ammettere che la fame era proprio quello che faceva diventare più saporita

E ela sorrirá. Um riso nostálgico aconchegado em lembranças.”. Lembranças como as sentidas no seguinte trecho: “Só o perfume do pão e da massa fresca vem às vezes acariciar meus sentidos.”. A pergunta final “Por onde andarà a menininha cheia de laços e fitas?” recebe resposta direta; “Dentro de meu coração porque é lá que estão todas estas imagens e sabores.”.

Situações reais e ainda atuais podem ser encontradas em inúmeras receitas nominadas, algumas das quais estão no encarte culinário que acompanha este exemplar. O visual, a textura, a beleza dos pratos, os perfumes, odores e sabores relembrados, alguns preservados e outros abasileirados, tudo isso é encontrado nos textos desta Antologia.

Também surgem magníficos relatos históricos como a razão de ter este nome o vinho Lacryma Christi ou a conhecida Pizza Margherita; de se usar uma garrafa como rolo de abrir massa diante do que “as vasilhas já ficam todas excitadas com o belo espetáculo de uma comida italiana sendo celebrada” ou ainda a conhecida e famosa embalagem azul que trazia o espagete já pronto às nossas mãos...

Poderia me estender mais na análise dos textos, porém, e com certeza roubaria o prazer de o leitor encontrar, por si próprio, as referências individuais que terá para confrontar aos belos escritos aqui selecionados pelo Júri desta edição, composto por Anna Gallo (Instituto Italiano de Cultura de São Paulo), Eliana Magrini Fochi (Doutora em Letras; escritora) e ao Prof. Augusto Bellon (Diretor de Ensino do Consulado Geral da Itália em São Paulo), a quem publicamente agradecemos.

Agradeço ao Consulado Geral da Itália, na pessoa do Senhor Cônsul Michele Pala e ao Instituto Italiano de Cultura de São Paulo, na pessoa do Senhor Diretor Renato Poma, a confiança depositada no Projeto que ora coordeno; ao Hotel Ca’d’Oro pelo corajoso apoio concedido e pela oportunidade de ali realizar o lançamento nacional. Agradeço à Embaixada do Brasil, em Roma, na pessoa do Senhor Embaixador Antonio de Aguiar Patriota pelo apoio novamente dado, permitindo o lan-

la polenta...” o la reazione davanti la foto appesa che faceva dire “Ammirerà viso per viso e dirà sottovoce Così è la vita. E il suo cuore gli farà male.” Per poi concludere: “Sì, così è la vita, mia carina zia Francesca. E lei sorriderà. Un sorriso nostalgico appoggiato nei ricordi”. Ricordi come quelli evocati dal seguente brano: “Solo il profumo del pane e della pasta fresca viene ogni tanto ad accarezzarmi i sensi.”. Alla domanda finale “Dove andrà la piccolina con tanti fiocchi?” si risponde direttamente: “Dentro il mio cuore perché è là che ci sono tutte queste immagini e questi sapori”.

Situazioni reali e ancora attuali si possono trovare in diverse ricette citate nei racconti, alcune delle quali si trovano nell’allegato ricettario che accompagna l’antologia. La visione, il formato, la bellezza dei piatti, i profumi, gli odori e i sapori, alcuni ancora originali ed altri contaminati, si trovano nei racconti di questa Antologia.

Magnifici riferimenti storici affiorano, come il perché del nome del vino Lacryma Christi o della famosa Pizza Margherita; nell’ utilizzo di una bottiglia per aprire un impasto poiché “persino i barattoli si animavano con lo straordinario spettacolo del cibo italiano da celebrare” o ancora nella “conosciuta e famosa confezione azzurra che ci portava a casa gli spaghetti già pronti nelle nostre mani...”.

Potrei dilungarmi molto di più nell’ analizzare i racconti ma di sicuro ruberei il piacere al lettore di poter trovare, da solo, delle referenze personali da confrontare con questi bei testi selezionati dalla Giuria di questa edizione composta da: Anna Gallo (Istituto Italiano di Cultura di San Paolo), Eliana Magrini Fochi (Dottoranda in Lettere e scrittrice) e Prof. Augusto Bellon (Direttore Scolastico del Consolato Generale di Italia a San Paolo) che qui pubblicamente ringraziamo.

Ringraziamo il Consolato Generale di Italia a San Paolo, nella persona del Signor Console Michele Pala, e l’Istituto Italiano di Cultura nella persona del suo Direttore Renato Poma; l’Hotel Ca’d’Oro per l’appoggio coraggioso e per l’opportunità di fare

çamento italiano em suas dependências culturais. Agradecemos a todos os apoiadores em todos os níveis.

Sou grata ainda aos escritores desta edição que se submeteram a um julgamento – o que se sabe não ser de fácil assimilação! Em especial agradeço a Deus a oportunidade de ter realizado esta nova edição e de ter trocado a breve correspondência com Dra. Ada Pellegrini Grinover, sempre professora e que deixa como legado, para esta Antologia, a humildade de sua sabedoria e um acervo de deliciosas receitas que costumava fazer para receber os amigos em sua casa. Agradeço, por fim, a seu filho, Sr. Lamberto Grinover, por ter permitido nosso contato e, ainda que em momento de extrema dor, por nos atender e compreender nossa alegria em poder publicar a última produção textual de sua amada mãe.

Rosalie Gallo

Coordenadora do Projeto Concurso Literário BrasilItalia
Conselheira do Comites SP
Comissão Cultura

proprio li, nella sua sede, la presentazione nazionale. Ringraziamo l'Ambasciata del Brasile a Roma nella persona del Signor Ambasciatore Antonio de Aguiar Patriota per l'appoggio nuovamente concesso permettendo la presentazione dell'Antologia nei suoi locali, in Italia. Ringraziamo infine tutti coloro ci hanno appoggiato in varia forma.

Personalmente sono grata agli scrittori di questa edizione che si sono sottoposti a un giudizio – cosa non facile – si sa! In particolare ringrazio Dio per l'opportunità de aver realizzato questa nuova edizione e di aver scambiato poche parole con la Dott.ssa Ada Pellegrini Grinover, che ci regala, in questa Antologia, la sua umiltà e la sua saggezza e una serie di ricette saporite che utilizzava quando riceveva gli amici a casa sua. Ringrazio anche suo figlio Lamberto Grinover per essere entrato in contatto con noi e che, anche se in una situazione di grande dolore, ci ha risposto e ha compreso la nostra gioia nel poter pubblicare l'ultima produzione testuale della sua amata madre.

Rosalie Gallo

Coordinatrice del Progetto Concorso Letterario BrasilItalia
Consigliere Comites SP
Commissione Cultura

Contraste à mesa

Ada Pellegrini

Papai era napolitano, mamãe de Turim. Diferentes como a noite e o dia. Ele moreno e os olhos negríssimos e ardentes, brilhantes e cheios de vida. Ela, loira como trigo, olhar azul e muito doce, serena e reservada. Mas todos os dois de caráter firme e decidido, mesmo se ela – pelo menos aparentemente – concordava sempre com o marido, exceto nas suas infidelidades, mas essas eram perdoáveis naquela época.

Eram diferentes também no jeito de se vestir. Ele, sempre impecável, perfumado à lavanda. Ela era elegante só quando saía e em casa usava um vestidinho qualquer. Papai dizia a ela: “Por que você não põe ao menos o colar de pérolas que eu te dei?”. E ela respondia: “Não vale a pena. E são apenas pérolas cultivadas mesmo”. E ele, com o seu sorriso deslumbrante: “Sim, Madame Marquesa”.

Mas o verdadeiro drama eram os pratos. Mamãe preferia as verduras, papai comia só pimentão, berinjela e salada de tomates. Mas uma vez ele disse a ela: “A sua salada de tomates é muito seca. Por que você não põe um pouco de água, assim vira um belo molho?”. Ela revirou os olhos: “Água, nos tomates?”, mas a colocava e nós também gostávamos assim, para molhar o pão. Ela amava sopas e arroz. Ele, se havia na frente um macarrão com caldo, comia o macarrão e deixava de lado o caldo. Olhava o risoto à milanesa suspeito e perguntava: “Mas por que você não faz uns croquetes fritos, *uns supplì ou um belo sartù*?”. E ela corria até uma das cunhadas – miúdas e morenas como ele – para saber o que era o sartù de arroz; para aprender a fazê-lo.

Papai odiava o leite, ela amava o crême *béchamelle*. Prepara-

Contrasti a tavola

Ada Pellegrini

Papà era napoletano, mamma torinese. Diversi come la notte e il giorno. Lui bruno come un moro, occhi nerissimi e ardenti, scattante e pieno di vita. Lei bionda come il grano, sguardo azzurro dolcissimo, serena e riservata. Ma tutti e due di carattere fermo e deciso, anche se lei – almeno apparentemente – appoggiava sempre il marito, eccetto per le infedeltà, ma queste erano perdonabili a quell'epoca.

Erano diversi anche nel modo di vestire. Lui sempre impeccabile, profumato alla lavanda. Lei era elegante solo quando usciva e in casa usava un vestitino qualsiasi. Papà le diceva: “ma perchè non metti almeno la collana di perle che ti ho regalato?”. E lei rispondeva: “non vale la pena. E poi sono solo perle coltivate”. E lui, col suo sorriso smagliante: “Sì, madama la Marchesa”.

Mai il vero dramma erano i pasti. Mamma prediligeva le verdure, Papà mangiava solo peperoni, melanzane e l'insalata di pomodori. Ma una volta le disse: “la tua insalata di pomodori è troppo asciutta. Perchè non ci metti un po' d'acqua, così viene fuori un bel sugo?”. Lei alzò gli occhi al cielo “acqua, nei pomodori?”, ma gliela metteva ed anche a noi piaceva così, per intingerci il pane. Lei amava le minestre e il riso. Lui, se aveva davanti una pasta in brodo, mangiava la pasta e lasciava il brodo. Guardava il risotto alla milanese con sospetto e domandava: “ma perchè non fai delle crocchette fritte, dei supplì o un bel sartù?”. E lei correva da una delle cognate – minute e brune come lui – per sapere cosa mai fosse il sartù di riso e per imparare a farlo.

Papà odiava il latte, lei amava la crême *béchamelle*. Preparava una pasta in bianco, piena di formaggio, che metteva in forno

rava uma massa na manteiga, cheia de queijo, que colocava no forno e chegava à mesa com uma bela crosta dourada, e ele dizia: “Mas não seria melhor uma lasanha ao ragu?”. Os sorvetes, depois. Amávamos todos aqueles de avelã e de chocolate e, mais ainda, com chantilly. Ele queria só sorvetes de fruta, sem leite. “Eu entendi”, dizia mamãe, “você não quer sorvete, quer um sorbet”. E ele: “Sim, sorbet, Madame Marquesa”.

Uma vez, ela preparou as *tagliatelle* (feitas em casa, naturalmente, e à mão) com triplo de manteiga. Ela trouxe triunfante para a mesa: “Mimì, olha o que eu preparei: as ‘*tagliatelle all’Alfredo*!’”. Um forte olhar: “*Tagliatelle* na manteiga, você quer dizer, e ainda por cima triplo? Por favor, me faz um *filoche* “. O *filoche* era uma omelete dobrada sobre ela mesma, com recheio de queijo. Que mania de falar francês, esses napolitanos!

E o ragu, que tortura! Mamãe havia aprendido a prepará-lo com a Tia Bebê. Seguiu todas as regras e ensinamentos do Eduardo e do Filippo, no seu famoso conto “Sábado, domingo e segunda”. Sábado ia comprar carne: pedaços de carne de boi, cordeiro, porco, linguça e vários outros. As carnes, em pedaços, antes douradas na cebola e depois no molho, cozinhavam a fogo baixo durante o dia inteiro, até ficarem macias ou se desfiarem. Virava um molho denso e perfumado, com o que se temperavam os *ziti* (ao dente, a bem da verdade, mas para um napolitano quase cru). Papai experimentava e dizia: “Bom, Nella, mas não é como o que fazia mamãe”. Um sábado, ao dourar as carnes com a cebola, foi chamada ao telefone, esqueceu a panela e tudo queimou. Tragédia. O que fazer? Não havia tempo para recomeçar de novo. A família foi reunida. “Vamos jogar fora a cebola, mamãe. Vamos limpar a carne, vamos mudar a panela e vamos recomeçar”. Assim foi feito. O domingo, em meio à apreensão dos cúmplices, papai experimentou, sorriu e disse: “Boa, Nella, agora o ragu é igualzinho ao da mamãe”.

E mamãe? A avó não era uma boa provadora, diferentemente do resto da família. Mas se chegava à mesa um prato de peixe, dizia: “Hoje teria preferido um pouco de carne”, e vice-versa se no dia seguinte se preparava a carne.

e chegava a tavola com uma bella crosta dorada, e lui dizia: “ma non sarebbe meglio una lasagna al ragu?”. I gelati, poi. Amavamo tutti quelli alla nocciola e al cioccolato, e per di più con la panna. Lui voleva solo gelati di frutta, senza latte. “Ho capito, diceva mamma, non vuoi gelati, vuoi sorbetti”. E lui: “sì, sorbetti, Madama la Marchesa”.

Una volta, lei preparò le tagliatelle (fatte in casa, naturalmente, e per di più a mano) al triplo burro. Le portò trionfante a tavola: “Mimì, guarda cosa ho preparato: le tagliatelle all’Alfredo!”. Un’occhiataccia: “tagliatelle al burro, vuoi dire, e per di più triplo? Per favore, fammi un filoche”. Il filoche era una frittata ripiegata su se stessa, ripiena di formaggio. Che mania di parlare francese, questi napoletani!

E il ragu, che supplizio! Mamma aveva imparato a prepararlo con Zia Bebè. Seguiva tutte le regole e persino gli insegnamenti di Eduardo de Filippo, nel suo famoso racconto “Sabato, domenica e lunedì”. Sabato andava a comprare la carne: diversi pezzi di manzo, vitellone, castrato, agnello, maiale, salsiccia. Le carni, a pezzi, prima rosolate nella cipolla e poi con la salsa, cuocevano a fuoco lento per tutto il giorno, fino a diventare morbidissime o a sfilacciarsi. Ne veniva fuori un sugo denso e profumato, con cui si condividevano gli ziti (al dente, va bene, ma per un napoletano quasi crudi). Papà assaggiava e diceva “Buono, Nella, ma non è come quello che faceva Mammà”. Un sabato, nel rosolare le carni con la cipolla, fu chiamata al telefono, dimenticò la pentola e tutto andò in fumo. Tragedia. Che fare? Non c’era tempo per ricominciare di nuovo. La famiglia fu riunita. “Buttiamo via la cipolla, mamma, puliamo la carne, cambiamo la pentola e riprendiamo daccapo”. Così fu fatto. La domenica, tra l’apprensione dei complici, Papà assaggiò, sorrise e disse “Brava, Nella, adesso il ragu è proprio come quello che faceva Mammà”.

E Mammà? Nonna non era una buongustaia, diversamente dal resto della famiglia. Ma se arrivava a tavola un piatto di pesce, diceva: “oggi avrei preferito un po’ di carne”, e vice-versa se il giorno dopo si preparava la carne.

O casal poderia ter concordado nos *spaghetti alle vongole* (como se fala em Nápoles), que os dois gostavam. Mas também aqui havia uns contrastes. Ela preferia os moluscos sem casca, ele queria com. Então mamãe – sempre pacificadora – fazia metade e metade, e todos ficavam contentes. E pelo menos em uma coisa eram completamente unidos: o molho à genovesa.

Mas se mamãe tentava se gabar com algum prato novo, para mudar, papai o experimentava e dizia: “Bom, Nella, mas é melhor se você não o fizer mais”. E, uma vez que comia um belo polpettone di carne exclamou: “O sabor não é ruim, que pena que não estamos sem dentes”.

As massas, então, compradas no domingo na confeitaria: papai comia só babà al rum e perguntava: “Não tinha um “macarrão de trigo”?”. Não tinha, de Roma para cima, e ele se ajudava bebendo um copinho de Strega (completamente abstêmio, exceção feita à Strega).

Quando papai não estava em casa (e não estava quase nunca, sempre empenhado em alguma guerra), ela se vingava. Sopas de verduras, “ossobuco” com polenta, arroz e batatas, arroz e ervilhas, fígado à veneziana, vitel-tonné, espinafre, brócolis de nabo, alcachofras, abobrinha. E aparecia à mesa um vinho que bebíamos com grande prazer.

Não acredito que todos esses pratos façam parte dos costumes alimentares dos brasileiros. Mas, com certeza um ou outro sim, para os ítalo-brasileiros mais próximos a suas raízes. E posso garantir a vocês que podem achá-los em São Paulo, nos bons restaurantes dedicados ao norte, sul e centro da Itália. Trata-se apenas de descobri-los. E de seguir a grande tradição da culinária italiana.

La coppia avrebbe potuto mettersi d'accordo sugli spaghetti “a” vongole (come si dice a Napoli), che piacevano a tutti e due. Ma anche qui c'erano dei contrasti. Lei preferiva le vongole sgusciate, lui le voleva con il guscio. Allora mamma – sempre pacificatrice – faceva metà e metà, e tutti erano contenti. E almeno su un punto erano perfettamente uniti: il sugo alla genovese.

Ma se mamma si sbizzarriva con qualche piatto nuovo, tanto per cambiare, papà lo provava e diceva: “Buono, Nella, ma è meglio se non lo fai più”. E una volta che mangiava un bel polpettone esclamò: “il sapore non è male, peccato che non siamo sdentati”.

Le paste, poi, comprate la domenica in pasticceria: Papà mangiava solo babà al rum e domandava: “non c'era una pastiera di grano?” Non c'era, da Roma in giù, e lui si consolava bevendo um bicchierino di Strega (completamente astemio, eccezion fatta per la Strega).

Quando papà non c'era (e non c'era quasi mai, sempre impegnato in qualche guerra), lei si prendeva la rivincita. Mines-troni, ossobuchi con polente, riso e patate, riso e piselli, fegato alla veneziana, vitel-tonné, spinaci, broccoletti di rapa, carciofi, zucchini. E compariva a tavola del vino che bevevamo con gran diletto.

Non credo che tutti questi piatti facciano parte delle abitudini alimentari dei brasiliani. Ma certamente uno o l'altro sì, per gli italo-brasiliani più prossimi alle loro radici. E posso assicurarvi che potete trovarli a San Paolo, nei buoni ristoranti dedicati al nord, sud, centro Italia. Si tratta solo di scoprirli. E di seguire la grande tradizione della cucina italiana.

Saladella

Angélica Royo

Madrugada, hora de fazer café. Toma uma xícara rapidamente, recebe os empregados, distribui os afazeres do dia antes mesmo deles se deliciarem com os pães fresquinhos que acabaram de sair da fornada. Em poucas horas, abrirá a porta para mais um dia de rotina.

Senta-se próximo à cozinha, põe as mãos na cabeça, cria o cardápio do dia, tão difícil quanto criar uma eficaz campanha publicitária. Escreve na lousa o prato e destaca o molho da salada.

Preparam as mesas do jardim, bem embaixo do caramanchão. Hoje chove ou faz sol? Já leu no O Estado de São Paulo que o dia promete ser ensolarado. Colocam toalhas nas mesas que, junto às cadeiras de design moderno, inspiram um ambiente aconchegante para os olhos de quem passa. O visual colorido dá boas-vindas e o perfume das comidas se encarrega de abraçar a clientela.

Desde que resolveu se jogar nessa aventura, não faz economia. O hábito de cozinhar para a família e amigos vem de seus ancestrais italianos, acostumados a preparar grandes banquetes nas festas. Motivado à cozinha desde jovem, vendo sua mãe preparar molho de tomate que ficava apurando até oito horas em forno brando, para chegar ao ponto e o pai a fazer sardinhas em conserva, temperadas com especiarias.

Tinha que ser criativo para fazer jus ao nome da família, especialmente ao usar ingredientes frescos e mágicos: alho, cebola, tomate, batata, berinjela, abobrinha, ovos, alface, filé mignon, filé de frango e peixe.

Saladella

Angélica Royo

È l'alba, tempo di fare il caffè. Ne beve una tazza velocemente, riceve i dipendenti, distribuisce le faccende da svolgere durante la giornata ancor prima che essi si potessero deliziare con il pane fresco appena uscito dal forno. In poche ore, aprirà la porta per un altro giorno di routine.

Si siede vicino alla cucina, si mette le mani in testa, crea il menù del giorno, così difficile come creare un'efficace campagna pubblicitaria. Scrive sulla lavagna il piatto ed evidenzia la salsa dell'insalata.

Preparano i tavoli del giardino, proprio sotto il pergolato. Oggi piove o c'è il sole? Già ha letto su 'O Estado de S. Paulo' che la giornata promette esser soleggiata. Piazzano le tovaglie sui tavoli che, assieme alle sedie di design moderno, ispirano un ambiente accogliente agli occhi di chi passa. L'ambiente colorato dà il ben venuto, e il profumo del cibo s'incarica di abbracciare la clientela.

Poiché ha deciso lanciarsi in quest'avventura, non bada a spese. L'abitudine di cucinare per la famiglia e gli amici proviene dai suoi antenati italiani, abituati a preparare grandi banchetti nelle feste. Motivato a fare il cuoco fin da giovane, mentre osservava la mamma mentre preparava la salsa di pomodori che cucinava a fuoco lento, per farla arrivare a puntino e il padre che faceva le sardine in scatola, speziate.

Doveva essere creativo per tenere alto il nome della famiglia, specificamente usando ingredienti freschi e magici come: aglio, cipolla, pomodoro, patata, melanzana, zucchine, uova, lattuga, filet mignon, filetto di pollo e pesce.

Com as receitas vindas diretamente do Mediterrâneo, ficou a dúvida sobre qual nome dar ao local. Isso não era problema, considerando que dar nome às coisas, ele fazia com primazia. A mulher teve parte importante nesse processo de criação. Como dava aulas, queria porque queria ter um lugar, uma sala onde pudesse receber seus alunos e fazer reuniões com colegas de trabalho. Pensou, que podia satisfazer seus poucos caprichos, afinal estavam juntos há tanto tempo, o que custava vê-la feliz? Os dois estavam no mesmo barco, iriam alugar um espaço para o restaurante, porque não ceder um espaço para ela?

Saladella, definido o nome. Criar, criar, criar, bingo, molho para salada. Sim, esse seria o item principal do restaurante.

Vários clientes apareceram para conhecer o molho Saladella conforme foi ganhando fama. Clientes tão diferentes ficaram famosos pelos seus tiques: O Garcia que chegava assim que a Saladella abria, não pagava, pedia para colocar a conta no gelo; Augêncio, que todos os dias pedia filé mignon com molho Saladella, nunca almoçava no restaurante, levava para casa; o Argemiro que chegava logo após o café da manhã, sentava-se na varanda, pedia café e uma colher do famoso molho com pão, saía um pouco antes do almoço, não sem antes afanar um punhado de guardanapos e palitos de dentes. Tinha também aquele dono de concessionária que só queria ser atendido pelo chefe, que por sua vez deliciava-se em conversar sobre publicidade. Depois de servir o almoço, sentava-se com o cliente e criava propaganda de graça para ele, que por sua vez, saboreava cada anúncio como o melhor do mundo.

Teve um dia em que um cliente especial entrou e pediu uma, duas, três garrafas de vinho, coisa rara na hora do almoço. Este cliente não tinha pressa em sair. Comeu, gostou, repetiu, e erguendo sua taça de vinho pediu para que o chef fosse brindar com ele esse achado, que era o molho Saladella. Esperou até o final da tarde e assim que foi fechada a cozinha, cumprimentou o chef e brindou a nova descoberta, não demorou muito tempo, ofereceu sociedade para abrir um restaurante, nos Jardins,

Con le ricette venute direttamente dal Mediterraneo, rimase il dubbio di quale potesse essere il nome da dare al locale. Quello non era un problema, considerando che lui era bravissimo ad assegnare un nome alle cose. La donna ha avuto un ruolo importante in questo processo creativo. Siccome dava lezioni, voleva a tutti i costi avere un posto, un luogo dove potesse ricevere i suoi studenti e fare riunioni con i compagni di lavoro. Pensò di poter soddisfare i suoi pochi capricci, alla fine stavano insieme da tanto tempo, quanto sarebbe costato mai il vederla felice? Entrambi erano sulla stessa nave, avrebbero affittato un locale per il ristorante, perché non cedere uno spazio anche a lei?

Saladella, ecco il nome. Creare, creare, creare, bingo, salsa per l'insalata. Sì, quello sarebbe stato il piatto principale del ristorante.

Vari clienti sono apparsi per conoscere la salsa Saladella man mano che diventava famosa. Alcuni clienti, così diversi, rimasero famosi per i loro tic: Garcia, che arrivava non appena Saladella apriva, non pagava, chiedeva di mettere il conto da parte; Augêncio, che chiedeva tutti i giorni un filet mignon con la salsa Saladella, mai poi non pranzava al ristorante, lo portava a casa; Argemiro, che arrivava subito dopo la colazione, si sedeva nel balcone, chiedeva un caffè e un cucchiaino della famosa salsa col pane, usciva un po' prima del pranzo, ma mai senza aver prima fregato qualche tovagliolo e una manciata di stuzzicadenti. C'era anche quel proprietario di una concessionaria che voleva essere ricevuto solo dallo chef, e che a sua volta si deliziava nel parlare di pubblicità. Dopo aver servito il pranzo, si sedeva a tavola col cliente e gli creava qualche propaganda gratuita, il quale, a sua volta, assaporava ogni suo annuncio come fosse il migliore al mondo.

Un giorno un cliente speciale entrò e chiese una, due, tre bottiglie di vino, il che era una cosa strana nell'orario del pranzo. Questo cliente non aveva fretta d'uscire. Mangiò, gli piacque, ripeté e sollevando un bicchiere di vino chiese allo chef di brindare con lui quella scoperta, che era la salsa Saladella.

pediu informações de quanto sairia, dinheiro não era problema. Estimaram alguns milhares de reais. Alegria, esperança de dias melhores caíram por terra quando dias depois, ao ligar a TV, foi transmitido em caráter de urgência, a polícia chegando na casa do tal cliente com mandado de prisão. Investigação criminal inspirada na operação Mãos Limpas Italiana. O nome, atividade profissional, cifras de quanto recebeu de corrupção, tudo exposto.

Ufa, esse cliente poderia ter levado a Saladella para o vinagre.

Jesus, Sant Anna, Mary, Giuseppe, fez o sinal da cruz, deu graças e se preparou para mais um dia de trabalho.

Aspettò fino a fine serata e, quando la cucina chiuse, salutò lo chef e brindò di nuovo alla nuova scoperta; non ci mise molto tempo, offrì una società per aprire un ristorante nel quartiere di Jardins, chiese informazioni su quanto sarebbe costato, i soldi non erano problema. Stimarono alcune migliaia di reais. La gioia, speranza per poter vivere una vita migliore caddero a terra quando, alcuni giorni dopo, alla tv videro che era trasmessa, con urgenza, la scena della polizia che stava arrivando a casa di questo cliente con un'ordinanza d'arresto. Il nome, attività professionale, cifre dei guadagni ottenuti con la corruzione, tutto venne esposto.

Uffa, quel cliente avrebbe potuto portare la Saladella all'aceto!

Jesus, Sant Anna, Mary, Giuseppe, si fece il segno della croce, ringraziò e si preparò per un'altra giornata di lavoro.

O primeiro segredo

Carmem Elias

Ia uma menina pelo caminho de barro, maltrapilha, mãos sujas e desengonçada. Recolhia o que encontrava: ferros velhos que vendia, roupas doadas e alguma comida. O pai era engraxate, mas quem se importaria com sapatos quando faltava tanta coisa? Ela conseguira só algumas batatas, mas agradecia por tê-las.

Uma família acabara de desembarcar. Fugiam da guerra na Itália. Fugiam não da violência, mas, principalmente, da falta de dignidade à vida. Havia sido abastados e de finos tratos. Mas a guerra limita a humanidade que existe no próprio homem, e antes que a família sucumbisse na poeira e fome, o pai reuniu todo dinheiro, e com a esposa e filha fugiram para uma terra desconhecida. Chegaram a uma cidade enevoadada e úmida, velha e feia. Desembarcaram sujos, magros, fracos, mas vivos, com a graça de Deus, num pedaço de terra chamado Santos.

Naquela tarde densa, chovia como bombardeio e o solo era lamaçal. A filha, Giulia, não se equilibrava sobre as botas quase rasgadas e escorregava. Em breve estaria escuro e ainda mareados de águas agitadas estavam tontos e enjoados. A saída do porto era uma região de miséria. Pietro olhava as casas ao redor, feitas de ripas de madeira velha e folhas de zinco perfuradas, e por um momento questionou se tomara a decisão certa. A dúvida é sempre o maior perigo, e para não assustar a família, optou pela assertiva da certeza, que nem ele ainda possuía: “Seremos felizes aqui”, disse, engolindo pensamentos e medos.

O encontro foi inevitável. Seguiam a menina e a família estranha pela ruela de lama. Os olhares das duas meninas de

Il primo segreto

Carmem Elias

Andava una ragazza camminando sulla strada di fango, malvestita, mani sporche e sciolta. Raccoglieva tutto quello che trovava: ferro arrugginito, vestiti per donazioni e qualche cibo. Il padre era lustrascarpe, ma chi se ne importava con le scarpe quando mancano così tante cose? Lei ottenne solo alcune patate, ma ringraziava per averne.

Una famiglia era appena sbarcata. Fuggivano dalla guerra in Italia. Non fuggivano dalla violenza, ma, principalmente, dalla mancanza di dignità, di vita. Furono ricchi e trattati bene, ma la guerra limita l'umanità che esiste nel proprio uomo, e prima che la famiglia si trovasse tra la polvere e la fame, il padre prese tutto il suo denaro e con la moglie e la figlia scapparono verso una terra sconosciuta. Arrivavano in una città nebbiosa e umida, vecchia e brutta. Sbarcarono sporchi, magri, deboli ma vivi, con la grazia di Dio, in un pezzo di terra chiamato Santos.

In quella serata intensa, pioveva come Dio la mandava e il suolo era fangoso. La figlia, Giulia, non si equilibrava più sugli stivali quasi distrutti e cadeva per terra. In poco tempo si sarebbe fatto ancora più buio e tutti erano ancora agitati, nauseati e deboli. L'uscita del porto era un posto di miseria. Pietro guardava le case intorno, fatte di pezzi di legno e foglie di zinco bucate, e per un momento si questionò se aveva preso la decisione giusta. Il dubbio è sempre maggiore che il pericolo, e per non spaventare la famiglia, scelse la conferma della certezza, che neanche lui possedeva: “saremo felici qui”, disse, ingoiando i pensieri e la paura.

L'incontro fu inevitabile. Seguirono avanti la ragazza e la

pouco mais de sete anos se entrecruzaram de imediato e Clara, a filha do engraxate Sebastião, logo percebeu a lágrima que escorria junto ao temporal pelos olhos da estrangeira, Giulia. Em tempos de dor humana, afloram também certos sentimentos puros como compaixão e benevolência.

- Dove si può trovare albergo, locanda, posto da dormire? Indagava e gesticulava Pietro. E Clara se colocou a rir com as palavras estranhas do senhor. Mas entendera que não tinham onde dormir. E também gesticulando, conduziu a família até sua própria morada, uma daquelas casas de zinco e madeira estufada. Diante da guerra de relâmpagos, Pietro aceitou. Havia três cômodos dentro da casa onde moravam o engraxate Sebastião com a esposa Maria, além de Clara e Mariana, as filhas. As duas famílias somavam sete fomes. Maria foi logo providenciar toalhas para secar os andarilhos da tempestade e Sebastião foi limpar-lhes os sapatos.

Clara entregou as batatas. Não era necessário dizer muito. A comida era escassa demais. Mas a escassez de compaixão seria aviltante e quando o homem é dotado de caridade de alma, os milagres encontram portas abertas. Ao ver as batatas, os olhos de Giulia se iluminaram! Renascia uma criança dentro da criança triste!

- Mamma, gnocchi!

A princípio todos riram: os italianos de alívio; os brasileiros por achar engraçado o que não entendiam. O velho Pietro trouxera dois tesouros. Abriu a pequena mala de couro desbotado e tirou um dos dois pequenos pacotes, no qual havia farinha e queijo. Pouca quantidade, mas verdade é que as duas famílias se puseram a cozinhar. Giulietta pegou os ingredientes e com Maria foram ao segundo cômodo: a cozinha. Maria cozinhou as batatas. E quando já estavam macias, Giulietta, com mãos de artesã, amassou-as. Após esfriarem, misturou com a farinha em doses cuidadosas para que não ficasse uma massa nem dura nem macia demais. O segredo, segundo Giulietta, era a textura; assim como outro segredo é o compartilhamento. Clara quis provar a

famiglia strana lungo la strada di fango. Gli sguardi delle due ragazze, di poco più di sette anni, s'incrociarono d'immediato, Clara, la figlia del lustrascarpe Sebastião, percepi la lacrima che scorreva in quel temporale negli occhi della straniera, Giulia. Nei tempi di dolore umano, si sfiorano anche certi sentimenti puri come la compassione e la benevolenza.

Dove si può trovare un albergo, una locanda o un posto per dormire? Indagava e gesticolava Pietro. E Clara si mise a ridere delle parole strane dal signore, ma capiva che lui non aveva un posto per dormire. E anche gesticolando, condusse la famiglia fino a casa sua, una di quelle case di zinco e legno stufato. Sotto una guerra di fulmini, Pietro accettò. C'erano tre stanze dentro la casa, dove vi abitavano il lustrascarpe Sebastião con la moglie e le figlie, Clara e Mariana. Entrambe le famiglie sommano sette persone affamate. Maria provvide ad offrire degli asciugamani per gli italiani che venivano dalla tempesta, e Sebastião andò a lustrare le loro scarpe.

Clara portò le patate. Non era necessario dire molto. Il cibo era scarso, ma, la compassione no, e, quando l'uomo è dotato di carità d'anima, i miracoli trovano le porte aperte. A vedere le patate, gli occhi di Giulia s'illuminarono! Rinacque una bambina felice dentro quella bambina triste!

-Mamma, gli gnocchi!

Tutti si misero a ridere: gli italiani di sollievo; i brasiliani per trovare qualcosa di divertente in ciò che non comprendevano. Il vecchio Pietro portò con sé due tesori. Aprì una piccola valigia di pelle sbottata e ci tolse uno dei due piccoli pacchetti, nel quale aveva farina e formaggio. In poca quantità, ma nonostante ciò le due famiglie si misero a cucinare. Giulietta prese gli ingredienti e con Maria furono alla seconda stanza: la cucina. Maria cucinò le patate e quando furono morbide, Giulietta, con le mani di artista, impastò le stesse. Dopo averle raffreddate, le mescolò con la farina in dosaggi attenti per far sì che la pasta non diventasse troppo dura o troppo morbida. Il segreto, secondo Giulietta, era la consistenza; così come l'altro segreto era

massa. Como toda criança, não podia esperar. Mas o segredo é sempre o que vem a seguir. E para espanto da família de Sebastião, Giulietta modelou conchinhas da massa, enquanto deixava uma panela com água a ferver. Já estavam curiosos, os sete na cozinha a olhar, quando as conchinhas naufragadas na panela fervente começaram a subir e flutuar, com a facilidade com que as espumas leves ou os navios pesados flutuam sobre os mares... Três velas iluminavam a cozinha. Mas os quatorze olhos famintos e abençoados iluminavam muito mais.

Sete 'inhoques' para cada um dos sete. Não era dos mais elaborados de Giulietta, mas foram os mais saborosos no encontro daquelas famílias famintas de dignidade e sobrevivência.

O primeiro alimento é a compaixão. O segundo é a gratidão. O terceiro talvez seja a providência. Mas o segredo é sempre o que vem depois. Havia um segundo saquinho na mala de Pietro, com sete moedas de ouro. Pouco tempo depois daquela noite, uma grande novidade corria por Santos. Uma bela casa de dois andares, com sete moradores que usavam os sapatos mais bonitos e elegantes, se transformara no mais frequentado restaurante, em cujo cardápio constava uma novidade em massas, o gnocchi. No letreiro de luz na entrada se lia: Il Segreto.

la condivisione. Clara voleva assaggiare la pasta. Come tutte le bambine, non poteva aspettare, ma il segreto sta sempre in ciò che viene di seguito. E per lo stupore della famiglia di Sebastião, Giulietta fece la pasta a forma di conchiglia, mentre lasciava bollire dell'acqua in un'altra pentola. Tutti erano curiosi, i sette in cucina stavano a guardare, quando quelle conchigliette naufragate nella pentola bollente cominciarono a salire e a galleggiare, con la stessa facilità con cui la schiuma sottile o le navi pesanti fluttuano sopra i mari... Tre candele illuminarono la cucina, ma i quattordici occhi sfamati e benedetti illuminarono molto di più.

Sette gnocchi per ognuno delle sette persone. Non erano i più elaborati di Giulietta, ma furono i più saporosi con l'incontro di quelle due famiglie affamate di dignità e sopravvivenza.

Il primo alimento è la compassione. Il secondo è la gratitudine. Il terzo forse è la provvidenza, ma il segreto è sempre quello che viene dopo. C'era un altro sacchetto nella valigia di Pietro, con sette monete d'oro. Poco tempo dopo quella notte ci fu una grande novità nella città di Santos. Una bella casa costruita su due piani, con sette abitanti che usavano le scarpe più belle ed eleganti della città e che si trasformò nel ristorante più frequentato da tutti e nel quale il menù aveva una grande novità tra i tipi di pasta: gli gnocchi. Nel l'insegna luminosa al di fuori del ristorante si leggeva: Il Segreto.

Os crostoli da Nonna Giovanna

Cida Micossi

Morávamos na Capital, São Paulo. Uma vez ao ano íamos de férias para a terra natal de meus pais, Descalvado. Os dias que antecediam a viagem eram de euforia. Minha mãe costurava as nossas roupas, meu pai preparava seu terno escuro e seu chapéu Ramenzoni; usava uma pasta, um tipo de maleta que lhe emprestava postura de homem intelectual. Homem de pouco estudo, mas atualizado, politizado.

Lembro-me de minha mãe em seu vestido de cor fúcsia com uma fileirinha de botões arredondados a lhe fechar a blusa do vestido. O colar de pérolas combinava com os botões. Sapatos, marinho e branco. Meu irmão ia todo elegante em suas calças curtas de suspensórios enquanto minha irmã e eu usávamos vestidos de saia balão e sapatos com meias soquetes de algodão (aquelas que após algum uso tinham seus punhos laceados e ficavam a embolar na altura dos tornozelos).

Chegar à estação da Luz para nós era se conseguir o inatingível: sentíamos-nos importantes em viajar, orgulhosos de nossa família e da vida que levávamos. Havia uma valise verde escura que acomodava as roupas e mexer em suas fechaduras me proporcionava ingênuo prazer, abrindo-as e fechando-as para ouvir o tiquetaquear do metal prateado.

Fazer a baldeação em Cordeirópolis era uma aventura, parecia que não daria tempo de tomarmos o próximo trem. Para mim, era amedrontador saltar da plataforma ao vagão; talvez pelo fato de eu ser criança, aquele espaço me parecia gigantesco. Já no trem, passava um funcionário picotando, a cada estação, os tíquetes da viagem. Até os furinhos feitos no bilhete me en-

I crostoli di Nonna Giovanna

Cida Micossi

Abitavamo nella capitale, San Paolo. Una volta all'anno andavamo in vacanza nella città natale dei miei genitori, Descalvado. I giorni prima del viaggio erano di euforia. Mia madre cuciva i nostri vestiti, mio padre preparava il suo completo scuro e il suo cappello di Ramenzoni, usava una cartella, un tipo di valigetta che gli conferiva un'aria di intellettuale. Uomo di poco studio, ma aggiornato, politicizzato.

Ricordo di mia madre col suo vestito fucsia con una fila di bottoni rotondi che chiudevano la maglia del suo vestito. La collana di perle si abbinava ai bottoni. Scarpe, azzurre e bianche. Mio fratello era molto elegante con i suoi pantaloni corti e le bretelle mentre mia sorella ed io indossavamo vestiti con la gonna a palloncino e scarpe con fantasmini di cotone (quelli che dopo alcuni usi si allargavano intorno alle caviglie).

Arrivare alla stazione Luz era per noi un'impresa quasi impossibile: ci sentivamo importanti nel viaggiare, fieri della nostra famiglia e della vita che conducevamo. C'era una valigetta verde scuro dove mettevamo i vestiti e toccare le sue chiusure mi dava un ingenuo piacere, le aprivo e le chiudevo per ascoltare il tic tac del metallo argentato.

Fare scalo a Cordeirópolis era un'avventura, sembrava che non ci fosse il tempo di prendere il prossimo treno. Per me, era spaventoso saltare dalla piattaforma al vagone; forse il fatto di essere una bambina rendeva quello spazio gigantesco. In treno, passava un funzionario obliterando, ad ogni stazione, i biglietti del viaggio. Perfino i buchetti fatti nel biglietto mi incantavano. Quanti più buchi, più vicini alla nostra destinazione saremo stati.

cantavam. Quanto mais furinhos, mais próximos estaríamos do nosso destino. Logo viria o garçon com sua bandeja de coxinhas espetadas em palitos envoltos em papel alumínio, sanduíches de presunto e queijo prato, guaraná caçula Antártica: quantas descobertas para uma menina pobre e curiosa!!! A única coisa que não me agradava era aquele cheiro que saía da chaminé da locomotiva...

Antes que chegássemos ao final da viagem, embarcava o Sr. Raul, jornalista que morava em Descalvado e sobrevivia desse trabalho diário. Ao fim da viagem, já em Descalvado – fim de linha, rumávamos para a fazenda onde meus avós maternos residiam, num solene carro preto de aluguel, que encerrava a nossa expedição; de ida. Sim, era uma expedição, pois naquele tempo tomar um ônibus para a Estação da Luz, o trem e depois o táxi... Que trajeto!

Os avós eram filhos de imigrantes italianos e plantavam café, criavam porcos, galinhas, cultivavam horta e pomar. Uma fartura jamais imaginada por quem saiu da Itália rumo a uma terra desconhecida. E para nós, crianças da cidade grande, uma festa para os olhos, olfato e paladar.

Já estávamos acomodados quando chegou minha prima mais velha para passar férias também. Ela era muito espreitada e convidou-me a ir brincar na beira do lago. Tudo me atraía, estava curiosa principalmente ao imaginar que a prima era mais experiente e que morando na pequena cidade, era privilegiada por conhecer tudo ali. Então, ao manusear uma barra de sabão de cinzas feito em casa, esta escorregou e caiu no lago, deixando-me com terrível crise de consciência por ter dado prejuízo para a avó (ainda hoje sinto esse pesar).

Logo depois do almoço, ela (sempre de avental e lenço na cabeça) já ia separando os ingredientes para recomeçar a preparar quitutes: o craquelar da casca dos ovos, o leite recém tirado no curral, o pecado necessário de juntar a cachaça à banha para amaciar, o trigo sempre abençoado, duas mãos italianas para sovar e o ingrediente mais precioso: o amor. O som do óleo fri-

Presto sarebbe venuto il cameriere con il suo vassoio di coxinhas in spiedini avvolte in carta argentata, panini al prosciutto e formaggio, mini guaraná Antártica: quante scoperte per una bambina povera e curiosa!!! L'unica cosa che non mi piaceva era quell'odore che usciva dal camino della locomotiva...

Prima che arrivassimo alla fine del viaggio, imbarcò il Sig. Raul, il giornalista che abitava in Descalvado e sopravviveva di questo lavoro quotidiano. Alla fine del viaggio, in Descalvado – al capolinea – ci dirigevamo alla fattoria dove i miei nonni materni abitavano, in una solenne auto nera affittata, che concludeva la nostra spedizione di andata. Sì, era proprio una spedizione, perché a quel tempo prendere un autobus per la stazione Luz poi il treno e dopo il taxi...era un grande percorso!

I nonni erano figli di immigrati italiani e piantavano caffè, allevavano maiali, galline, coltivavano l'orto e il frutteto. Un'abbondanza giammai immaginata per chi era partito dall'Italia verso una terra sconosciuta. E per noi, bambini della grande città, era una festa per la vista, l'odore e il gusto.

Ci eravamo già sistemati quando arrivò anche mia cugina più grande per trascorrere le vacanze. Lei era molto sveglia e mi invitò a giocare in riva al lago. Tutto mi attirava, ero curiosa principalmente nell'immaginare che mia cugina aveva più esperienza di me e che, abitando in una piccola città, la conosceva tutta. Nel maneggiare una pezza di sapone di cenere fatto in casa, mi scivolò e cadde nel lago, gettandomi in una terribile crisi di coscienza per aver causato danno alla nonna (ancora oggi sento questo rammarico).

Subito dopo pranzo, lei (sempre in grembiule e foulard in testa) già iniziava a separare gli ingredienti per ricominciare a preparare quitutes: il crack-crack del guscio delle uova, il latte appena tolto dalla stalla, il peccato necessario di mettere insieme la cachaça al grasso per ammorbidente, il grano sempre benedetto, due mani italiane per impastare e l'ingrediente più prezioso: l'amore. Il suono dell'olio che friggeva ricordava la pioggia fina in quel suolo di terra fertile. Alla fine, la dolcezza dello zucchero con cannella per decorare.

gindo lembrava chuva fina naquele solo de terra fértil. Ao final, a doçura do açúcar com a canela para decorar.

E na hora do lanche o aroma dos quitutes invadia a casa simples de chão de tijolo e telhas-vãs. A nonna serviu o café com leite, abriu a gaveta da mesa que estava forrada por um alvíssimo pano de pratos e de lá retirou uma apetitosa porção de crostoli. Os olhinhos brilhavam, a saliva não se continha... fumegava na caneca de ágata o café com leite. Casa e comida de vó... tem coisa melhor? Italiana, então, nem se fala. Juntamente com a família, saboreamos o lanche.

A tarde avançava e em dado momento minha prima e eu retornamos à cozinha, que ora se mostrava vazia. Ninguém por ali. Comentamos como era bom aquilo tudo, pena que havia acabado. Entre uma brincadeira e outra, puxamos a gaveta mais um pouco e...

Uma descoberta!

Era dividida ao meio! No compartimento traseiro, escondinha para o próximo lanche, outra polpuda porção dos famigerados bolinhos italianos. Nossos olhos arregalados em sintonia com a boca cheia de saliva pediam mais. Os bolinhos pareciam bailar, oferecendo-se a nós. E será que nossa paciência nos deixaria esperar até o próximo lanche?

Sim, porque a obediência e o respeito estavam acima de nossa gula. Também, pra que nos adiantarmos se sabíamos que os crostoli seriam para nosso deleite... na próxima reunião à mesa.

E nell'ora della merenda l'aroma dei quitutes invadeva la semplice casa in pavimento, mattoni e piastrelle. La nonna serviva il caffè con latte, apriva il cassetto del tavolo che era foderato con un bianchissimo strofinaccio e da lì prendeva un'appetitosa porzione di crostoli. Gli occhietti brillavano, la saliva non resisteva...fumigava nella tazza di agata il caffè con latte. Casa e mangiare della nonna...cosa c'è di meglio? Italiana, poi, figuriamoci! Tutti insieme assaporavamo la merenda.

Il pomeriggio avanzava e ad un certo punto, io e mia cugina tornammo in cucina, che era vuota. Non c'era nessuno lì. Concordammo sulla bellezza di tutto quello e sul fatto che purtroppo era già finito. Tra uno scherzo e l'altro, aprimmo il cassetto ancora un po' e...

Una scoperta!

Era diviso nel mezzo! Nel vano posteriore, ben nascosto per la prossima merenda, c'era un'altra grande porzione dei famosi dolcetti italiani. I nostri occhi spalancati, assieme alla bocca piena di saliva, ne volevano ancora. I dolcetti sembravano danzare ed offrirsi. La nostra pazienza ci avrebbe permesso di aspettare fino alla prossima merenda?

Sì, perché l'obbedienza e il rispetto erano più importanti della nostra gola. E perché non avremmo dovuto aspettare, se sapevamo che i crostoli sarebbero stati, per il nostro piacere, nella prossima riunione a tavola?

Os “agnolini” de domingo

Dalva Bento

Sou da terceira geração no Brasil e de família paterna Michelon, de Santa Giustina, Feltre, província di Belluno, região do Veneto. Do lado materno, Piffer, sobrenome do qual não pesquisei nada. Minha mãe, que ainda vive, se lembra do seu avô, que dizia que a família Piffer não era italiana, mas do Tirol. Por isso, minha mãe ainda se lembra de algumas palavras da língua de seus antepassados, e eu não as entendo. Como se inseriram em uma comunidade do Veneto, acabaram esquecendo a língua deles e aprendendo a língua da região.

As segundas gerações das ambas as famílias se estabeleceram mais tarde no interno de Concordia, oeste de SC, com muitas histórias de dificuldade e sofrimentos; mas hoje em dia, olhando para trás, não posso senão me sentir orgulhosa, aliás, orgulhosíssima da herança cultural que aquelas boas pessoas me deixaram. A culinária e a língua merecem um lugar de destaque. O dialeto falado em família me serviu de ajuda quando comecei a estudar a gramática, principalmente com o acento.

E da cozinha são muitas as lembranças lindas, que não são só lembranças porque até hoje ainda as usamos. A culinária italiana está presente na minha casa, na casa dos meus amigos, na casa dos estrangeiros e nos restaurantes. Muito notáveis são as festas na minha região, onde nunca faltam *os bigoli*, *os tortei*, *a polenta*, *o pollo in umido*, *a fortaia*, o queijo, o salame, a *puina* (ricota), o pão caseiro, os *radici cotte col lardo*, o vinho – agora não mais do vinhedo de casa – mas vinhos de boa qualidade. A pizza apareceu muito mais tarde.

Como primeiro prato, em muitíssimas casas, era la *minestra*

Gli agnolini della domenica

Dalva Bento

Sono della terza generazione in Brasile, famiglia paterna Michelon, di Santa Giustina, Feltre, província di Belluno, regione Veneto. Dal lato materno Piffer, cognome del quale non feci alcuna ricerca. Mia madre, che vive ancora, si ricorda di suo nonno, che solleva dire che la famiglia Piffer non era italiana, bensì, tirolese. Infatti, mia madre si ricorda ancora di alcune parole della lingua dei suoi antenati, ed io non le capisco. Siccome si inserirono in una comunità di veneti, finirono col dimenticare la loro lingua e impararono il veneto.

La seconda generazione di ambedue le famiglie si stabilì più tardi all'interno di Concórdia, ovest di SC, con tante storie di difficoltà e patimenti; però, oggi, guardando indietro, non posso che sentirmi fiera, anzi, fierissima dell'eredità culturale che mi lasciò quella brava gente. La cucina e la lingua meritano un posto di distacco. Il dialetto parlato in famiglia mi fu decisamente di aiuto quando mi messi a studiare il grammaticale, soprattutto col acento.

E della cucina son tanti e belli i ricordi, che non sono solo ricordi, perchè ancora oggi se ne fa uso. La cucina italiana è presente a casa mia, a casa dei miei amici, nelle case degli oriundi e nei ristoranti. Molto note sono le feste nella mia regione, dove non mancano mai i bigoli, i tortei, la polenta, il pollo in umido, la fortaia, il formaggio, il salame, la puina (ricotta), il pane casereccio, i radici cotti col lardo, il vino – ora non più del vigneto di casa – però vini di buona qualità. La pizza comparve molto più tardi.

Per primo piatto, in tantissime case, era la minestra di agno-

di *agnolini* (cappelletti). Agora é consumida todos os dias, mas naquele tempo ocupava a mesa só nos domingos no almoço. É um prato que exige muito empenho para ser preparado, e não havia o tempo necessário, com o tanto de coisas para fazer naquela época. Na minha casa, para mim e para outros cinco irmãos, era uma alegria quando mamãe dizia: “Essa noite faremos *agnolini*!”. Claro, sempre sábado à noite. Mamãe misturava e esticava a massa, grande como a mesa da sala. Eu, a maior, com uma ferramenta a qual não me lembro o nome, cortava a massa em tiras e depois em quadradinhos. Mamãe e as crianças colocavam em cima o recheio, feito de carne de galinha, farinha de rosca, queijo ralado e temperos. Depois disso, os quadradinhos de macarrão eram fechados em forma de chapeuzinho, ou seja, os *agnolini*. Ah, e durante toda a preparação, se dizia o rosário. Descansavam na mesa a noite inteira os *agnolini*, e, no dia seguinte, eram cozidos em uma panela com um belo caldo de galinha ou de frango, criados no quintal.

Eram tão belos e perfumados os domingos com os *agnolini*... Eu ainda os consumo, e normalmente, com os filhos e a netinha Giovanna, que os adora.

Com certeza, o mundo seria menos alegre sem a culinária italiana.

lini (cappelletti). Ora viene consumata anche ogni giorno, però una volta era a tavola solo la domenica, a pranzo. È una pietanza che richiedeva tanto di impegno per prepararla, e non c’era il tempo necessario, con tanto da fare in quei tempi. A casa mia, per me ed altri 5 fratellini, era una allegria quando mamma diceva: stasera femo gli *agnolini*! Certo, sempre il sabato sera. Mamma impastava e stirava lo sfoglio, grande come il tavolo del salotto. Io, la più grande, con un attrezzo del quale non ricordo il nome, tagliavo lo sfoglio a striscie e poi a quadretti. Mamma e i bambini mettevano sopra del ripieno, fatto di carne di gallina, pangrattato, formaggio grattugiato e condimenti. Dopodiché, i quadretti di pasta venivano chiusi a forma di cappelletto, cioè, gli *agnolini*. Ah, e durante tutta la preparazione, si diceva su il rosário. Riposavano sul tavolo tutta la notte gli *agnolini*, e l’indomani venivano cotti in un pentolone con un bel brodo di gallina o polastro, allevati in cortile.

Erano così belle e profumate le domeniche con gli *agnolini*... Io li consumo ancora, e molto spesso, con i figli e la nipotina Giovanna, che ne va pazzo.

Sicuramente, il mondo sarebbe meno allegro se non ci fosse la cucina italiana.

O pão e avó Amélia

Débora Pio

A minha avó paterna era calabresa, chegou ao Brasil ainda criança e pouco falava sobre as paisagens natais. Seu nome era Amélia. Sempre acreditei que fosse a “mulher de verdade”, como diz a popular canção. Casou-se muito jovem, antes dos dezesseis anos, criou doze filhos, fazia horta, criava galinhas, cuidava de um lindo pomar, a sua casa era impecável e ela se orgulhava de fazer tudo sozinha, mesmo tendo a ajuda da sua mãe, enquanto esta viveu.

Naqueles idos anos, quase tudo era preparado em casa, desde as tradicionais massas dominicais – algumas simples, outras mais elaboradas; a polenta, feita de um modo todo especial, trabalhoso, precisando sempre ter alguém ali, mexendo com colher de pau na panela de ferro – e era fogão a lenha! Linguças feitas em casa, ovos frescos, das próprias galinhas, o limão siciliano, plantado no quintal (ah! Como me lembro do quão refrescante era a limonada repada nos dias de verão! Limão colhido na hora, perfumado...) Bem, quase nada se comprava pronto na casa da minha avó, nem o pão! E foi o pão o elemento que tão bem uniu à mesa familiar, italianos e brasileiros!

Do que mais me recordo é da cozinha, um local de rituais e alquimias, onde aos domingos a família se reunia em alegria ruidosa. Tios e primos vinham de outras cidades, desde o amanhecer a casa cheirava a ervas, essas cultivadas no jardim da casa, como quase tudo o que ali se consumia. O molho de tomate, caseiro, preparado com tomates plantados por ela, enriquecido com as tais ervas que tanto me fascinavam! A massa, feita em casa, como o pão, que é o protagonista das minhas memórias.

Il pane e la nonna Amelia

Débora Pio

Mia nonna paterna era calabrese, è arrivata in Brasile quando era ancora bambina e parlava poco dei luoghi natii. Il suo nome era Amelia. Ho sempre pensato che fosse la mulher de verdade, come dice la canzone popolare brasiliana. Si è sposata molto giovane, prima dei sedici anni, ha fatto crescere dodici figli, coltivava l'orto, allevava le galline, prendeva cura di un bellissimo frutteto, la sua casa era impeccabile, ed era orgogliosa di fare tutto da sola, anche se aveva l'aiuto di sua madre, mentre era viva.

In quegli anni lontani quasi tutto era preparato in casa, comprese le pastasciutte tipiche dei pasti domenicali - alcune semplici, altre più elaborate. La polenta, fatta in una maniera speciale, era laboriosa e necessitava sempre di una persona presente per girarla con un cucchiaino di legno nella pentola di ferro messa a scaldare sul fornello a legna!

Salsicce fatte a casa, uova fresche delle proprie galline, il limone siciliano coltivato nel cortile: ah! come mi ricordo di quanto era rinfrescante il succo di limone preparato nei giorni estivi! Il limone raccolto al momento era molto profumato. Insomma, non si comprava quasi niente di già pronto a casa di mia nonna, neanche il pane! Ed è stato il pane l'elemento che ha unito così bene alla tavola familiare italiani e brasiliani! Ciò di cui più mi ricordo è la cucina, un luogo quasi sacro e fatto di rituali e alchimie, dove la domenica la famiglia si riuniva in rumorosa allegria.

Zii e cugini venivano da altre città, sin dall'alba la casa si riempiva di profumi di erbe, queste coltivate nel giardino di casa come quasi tutto ciò che veniva consumato lì. Il sugo di pomodoro, casalingo, fatto con pomodori coltivati da lei stessa era arricchito

O pão pode ser definido como uma obra de arte, por si só. Assim como o artista dá vida à argila, o padeiro traz vida à massa, com ritos e segredos e, um inevitável “corpo a corpo”, modelando a massa de farinha e água – fazendo nascer dali, viver e crescer, graças à levedura, uma criação, eu diria, “viva”. Alquimia arcaica, sendo parte da criação do pão – pão é vida, dizia a minha avó! – a terra, o fogo, o ar, a água, o tempo e a manufatura, os elementos primordiais e mágicos, antes de tudo, naturais! Tudo isso, unindo-se a gestos rituais que se transmitem de geração a geração, as receitas passadas oralmente, segredos revelados durante a feitura do pão – um verdadeiro ato de sociabilização!

O pão, pois – feito a cada sexta-feira, começando pela preparação da massa, numa bacia enorme, depois a mesa de madeira, minuciosamente lavada e limpa, para sovar a massa. Eu olhava para os meus bracinhos esqueléticos e para as mãos fortes da avó e me perguntava se eu seria capaz, um dia, de sovar a massa... Ali ouvi histórias da avó, o pouco que dizia se lembrar da Calábria, muito montanhosa e um mar cor de esmeralda – como os olhos da avó Amélia! o aroma do orégano, da lavanda...e histórias da infância do meu pai e do meu tio Giacomo, os dois filhos mais jovens. Também foi na acolhida da cozinha que me contou que se casara na igreja aos cinquenta anos de idade, pois o meu avô tinha outras ideologias (por certo, proibidas...). Ela ia falando e preparando a massa, dividida em quinze partes iguais. Limpava o forno a lenha, contruído pelo meu avô, também ele filho de italianos – situado no quintal – tudo era mágico para mim, menina da cidade grande, em férias no interior – ali, o tempo era regido pelo sol e pela lua, não pelo relógio.

Enquanto se assava o pão, a casa e a vizinhança iam se enchendo do rico aroma, o que atraía diversas crianças para o portão da casa, sempre aberto, mas ninguém entrava sem pedir “permisso” – sim, metade da cidade era de imigrantes italianos. Meninos de cabeleira loira, pés descalços, uns mais morenos, uns ruivos... esperavam, sabiam que a dona Amélia ia dar um

con delle erbe che tanto mi affascinavano! La pasta, fatta in casa come il pane che è il protagonista dei miei ricordi. Il pane può essere definito esso stesso come un'opera d'arte, da solo. Così come l'artista dà vita all'argilla, il panettiere dà vita all'impasto, come un rito e con segreti e un inevitabile “corpo a corpo”, modellando l'impasto di farina e acqua facendo così nascere, vivere e crescere, grazie al lievito, una creazione che io definirei “viva”. “Pane è vita” diceva mia nonna, parte della creazione del pane sono la terra, il fuoco, l'aria, l'acqua, il tempo e la lavorazione, gli elementi primordiali e magici, innanzitutto, naturali! Tutto questo, unito a gesti rituali che si trasmettono di generazione in generazione, le ricette tramandate oralmente, segreti rivelati durante la preparazione del pane – un vero atto di socializzazione.

Il pane – fatto ogni venerdì, iniziando con la preparazione dell'impasto in una teglia, il tavolo di legno accuratamente lavato e pulito per l'impasto. Io guardavo le mie braccia sottili e le mani forti di nonna e mi domandavo se sarei stata capace, un giorno, di lavorare l'impasto... Lì ho ascoltato storie raccontate da nonna, su quel poco che si ricordava della Calabria, molto montagnosa e un mare colore smeraldo – come gli occhi di nonna Amelia! L'aroma di origano, di lavanda e le storie dell'infanzia di mio padre e di mio zio Giacomo, i due figli più giovani. Ed è proprio nel focolare della cucina che mi ha raccontato che si era sposata cinquantenne in chiesa, perché mio nonno aveva altre ideologie certamente, proibite. Lei parlava mentre preparava l'impasto, diviso in quindici parti uguali. Puliva il forno a legna – collocato nel cortile – costruito da mio nonno, anche lui figlio di italiani. Tutto era magico per me, bambina del grande centro, in vacanze nel entroterra! Lì il tempo era guidato dal sole e dalla luna, non dall' orologio.

Mentre il pane era nel forno, la casa e le vicinanze si riempivano del ricco aroma, che attraeva molti bambini al portone di casa, sempre aperto, ma nessuno entrava senza chiedere prima permesso. Sì, metà della città era formata da immigranti italiani. Ragazzi a piedi nudi, dai capelli biondi, alcuni più bruni, altri più rossi aspettavano, sapevano che la signora Amelia ne avrebbe dato un

mimo a cada um! Mas os pães inteiros tinham endereço certo, as casas das comadres e melhores amigas. E todas faziam o mesmo, assim sempre havia pão caseiro, durante toda a semana.

Bem, o forno era fundo, abobadado – sempre me perguntei como o avô conseguira dar aquela forma ao forno! e a avó tinha uma pá de padeiro, de cabo longo, feita de madeira, especialmente para esse fim. A cada vez que a pá adentrava o forno, saía quente, um perigo! E quando eu demonstrei temor, a avó riu e me contou uma das tantas traquinagens do meu pai com seu irmão Giacomo. A avó nunca permitiu que ninguém mexesse nos pães sem permissão, mas os meninos mal podiam esperar para pegar um naco do pão quentinho. O mais velho, Giacomo, mandou o pequeno, o meu pai, com cinco anos incompletos, ir pegar um pedacinho. A avó, mexendo no forno com a pá, viu e correu atrás deles, acertando uma pazada no meu tio, que nunca engoliu sapos e, virando para a mãe furiosa, gritou “ai! Sua fiadaputa!” e, rindo muito, a avó me contou como os pequenos correram e se esconderam por trás da nonna Maria, que os protegia de tudo, sobretudo do sangue quente da mãe! Ela me disse que os dois pequenos eram inseparáveis! A verdade, é que sim. Anos mais tarde ambos recordaram essa mesma história, rindo muito!

E foi assim, em meio a alquimias, aromas e histórias, que o pão de Cerchiara sobreviveu no Brasil, numa cidade do interior de São Paulo, trazendo a nós, a terceira geração, um pouquinho do sabor da Calábria, as imagens de um país, até então, nunca visto, mas ricamente imaginado e sonhado.

Ainda me recordo da avó, um pouco gordinha, um pouco baixinha, vestido de algodão e estampa de florinhas miúdas, botões em forma de margaridinhas, encostando, num gesto mágico e ritual, o pão ao peito, cortando-o e dando-nos os nacos, nacos de sonho, o pão que alimenta o corpo e alma.

po’ ad ognuno. Ma i pani interi avevano un indirizzo stabilito: le case delle compaesane e delle migliori amiche. E tutte facevano altrettanto, così c’era sempre pane casareccio per tutta la settimana.

Il forno era profondo, costruito a volta – mi sono sempre domandata come nonno fosse riuscito a dare quella forma al forno – e nonna aveva una pala da panettiere, con manico lungo, fatto di legno, appositamente per questo scopo. Ad ogni volta che la pala entrava nel forno, usciva rovente, un pericolo! E quando ho dimostrato timore, nonna ha sorriso e mi ha raccontato una delle tante monellerie che faceva mio padre con il suo fratello Giacomo. La nonna non ha mai lasciato che qualcuno toccasse i pani senza permesso, ma i bambini non vedevano l’ora di prenderne un pezzo di quel pane così calduccio. Il più vecchio, Giacomo, ha mandato il piccolo, mio padre, di quasi cinque anni, a prenderne un pezzettino. La nonna girando con la pala nel forno, l’ha visto e ha corso dietro loro, colpendo mio zio con la pala, lui, che non ha mai ingoiato rospi, si è girato verso la mamma che era furiosa, e le ha urlato “ai, sua fiadaputa!” (ai, figlia di una puttana!) e, ridendo molto, nonna mi ha raccontato come i piccoli hanno corso e si sono nascosti dietro alla nonna Maria, che gli proteggeva su tutto, soprattutto dalla testa calda della mamma! Lei mi raccontava che i due piccoli erano inseparabili! La verità è che era proprio così. Anni più tardi entrambi si ricordavano della stessa storia, e ridevano molto.

È stato così, in mezzo alle alchimie, fatte di aromi e storie, che il pane di “Cerchiara” (questo è il nome del pane) è sopravvissuto in Brasile, in una città dell’entroterra di San Paolo. Quel pane ha portato a noi, la terza generazione, un pochino del sapore della Calabria, le immagini di un paese fino a quel momento mai visto, ma ampiamente desiderato e sognato. Mi ricordo ancora della nonna, un po’ ciociottella, un po’ bassina, in un vestito di cotone a fiorellini piccolini, bottoni a forma di piccole margherite, avvicinando, in un gesto magico e rituale, il pane al petto, tagliandolo e dandoci i pezzi, pezzi di sogno, il pane che alimenta corpo e anima.

Isso aqui é ouro

Denise Lícia

“Isso aqui é ouro.”

Dizia minha avó enquanto soltava, das mãos, como se fosse um chuveirinho, um punhado de farinha de trigo de volta na bancada.

“Isso aqui é ouro.”

Ela repetia, olhando pra mim, e voltava sua atenção para a fontanella de trigo, que em breve iria virar macarrão, ravioli, e, às vezes, pastel ou esfirra.

Diferentemente de muitos dos meus amigos que tiveram em suas famílias imigrantes fugidos da II Guerra Mundial, os meus imigrantes vieram antes. Iniciaram a aventura de suas vidas na expectativa de sobreviver aos problemas da fome, da pobreza e da falta de perspectiva que, à sua maneira, contribuíram para os conflitos europeus do Século XX. Como eles vieram no final do Século XIX, já viviam no Brasil no período do Estado Novo e, devido às regras estabelecidas por Getúlio Vargas durante a II Guerra Mundial, ninguém da minha família pôde obter maiores detalhes da cultura dos meus antepassados. Naquele período de guerra, era subversivo ser italiano. Mas de alguma maneira, talvez inconscientemente e mesmo sendo proibido, os meus bisavós conseguiram passar aos filhos, netos e bisnetos algumas coisas da cultura italiana. Talvez por isso sejamos todos um pouco subversivos: aprendemos com os melhores.

Para não despertar o conhecimento das autoridades policiais, a única forma de se fazer conhecer a cultura, naquela época, era silenciosamente. E, qual a melhor maneira de aculturar pelo silêncio, senão “cozinhando” a cultura? Ou seja, foi pela

Questo qui è oro

Denise Lícia

“Questo qui è oro.”

Diceva mia nonna mentre lasciava cadere, dalle mani, come se fosse pioggia, un pugno di farina di frumento sul piano di lavoro, in cucina.

“Questo qui è oro.”

Ripeteva guardandomi e riprestava attenzione alla fontanella di farina, che in poco tempo sarebbe diventata: pasta, ravioli, e, a volte, focacce o panini.

A differenza di molti dei miei amici, che avevano in famiglia immigrati rifugiati della Seconda Guerra Mondiale, i miei erano venuti prima. Iniziarono l'avventura della loro vita nell'aspettativa di sopravvivere ai problemi della fame, della povertà e della mancanza di prospettiva che, a loro modo, contribuirono per i conflitti europei del XX secolo. Siccome erano venuti in Brasile alla fine del XIX secolo, sono vissuti nel periodo dello Stato Nuovo e, dovuto alle regole stabilite da Getúlio Vargas durante la Seconda Guerra Mondiale, nessuno della mia famiglia è riuscito ad ottenere ulteriori notizie sulla cultura dei miei antenati. In quel periodo di guerra era sovversivo essere italiano. Ma, in qualche modo, forse inconscientemente e pur essendo proibito, i miei bisnonni sono riusciti a passare ai figli, nipoti e pronipoti alcune cose della cultura italiana. Forse per questo siamo tutti un pò sovversivi: abbiamo imparato dai migliori.

Per non farsi scoprire dalla polizia, l'unica forma di far conoscere la cultura, in quell'epoca, era silenziosamente. E qual è la miglior maniera di acculturarsi, in silenzio, se non “cucinan-

comida. É de domínio público que “o amor se fiska pelo estômago” e por isso, não foi preciso muito para que a família toda crescesse apaixonada pela Itália.

“Isso aqui é ouro.”

“Mas que coisa estranha. Ela não vê que ouro é dourado e isso é branco? E como se pode comer ouro?” Questionamentos como esse passavam pela minha cabeça de criança.

“Isso aqui é ouro.”

“Como um grão, moído, em forma de pó, poderia se ouro? Como um grão de trigo seria considerado uma riqueza? Se é ouro, por que ela guarda no armário da cozinha, e não no banco ou num cofre?” Já adolescente, o conflito era esse.

Anos depois, já com as mãos mergulhadas no bowl com farinha de trigo e ovos — não ousei fazer a fontanella, ainda —, na minha própria cozinha, veio a resposta.

“Isso aqui é ouro.”

Não porque é caro. Nem mesmo porque é valioso. Mas porque é a base da minha cultura; é a base da minha família. É ouro porque é a riqueza da simplicidade. É a fortuna de se fazer muito com muito pouco: de transformar farinha, ovos, manjericão e tomates na estrela do almoço de domingo; transfigurar trigo e amêndoas em cantucci para presentear amigos; enlouquecer qualquer paulista faminto numa noite de sábado apenas com a menção de um nome: pizza; aprisionar, num risotto al nero di seppia, os sabores, aromas e sons da laguna veneziana.

“Isso aqui é ouro.”

Porque mesmo um ingrediente barato como a farinha de trigo, nas mãos habilidosas mas ao mesmo tempo carinhosas de uma nonna, pode virar um banquete sofisticado.

“Isso aqui é ouro.”

Porque, ao sentar-me à mesa, sirvo-me não só de lasagna –ou pasta– e de vinho, mas também nutro-me de memórias, de lembranças de viagens, de saudades de pessoas queridas. Ao sentar-me à mesa, tenho a companhia não só dos comensais daquele momento, mas todos aqueles que um dia fizeram parte da

do” a cultura? Ossia, attraverso il cibo. Si dice che “l’amore si conquista attraverso lo stomaco” e per ciò, bastò poco affinché tutta la famiglia crescesse appassionata per l’Italia.

“Questo qui è oro.”

“Ma che cosa strana. Lei non vede che l’oro è dorato e questo è bianco? E come si fa a mangiare l’oro?” Domande di questo tipo passavano per la mia testa di bambina.

“Questo qui è oro.”

“Come un granello, tritato, ridotto in polvere, poteva essere considerato oro? Perché un granello di grano verrebbe considerato una ricchezza? Se questo è oro, perché lei lo conserva dentro l’armadio della cucina e non in una banca o in una cassaforte?” Da adolescente, il conflitto era questo.

Anni dopo, nella mia propria cucina, con le mani immerse in una ciotola con farina e uova (ancora non oso fare la fontanella) vedo la risposta.

“Questo qui è oro.”

Non perché sia caro. Nemmeno perché sia prezioso. Ma perché è la base della mia cultura; è la base della mia famiglia. È oro perché è la ricchezza della semplicità. È la fortuna di far molto con poco: di trasformare farina, uova, basilico e pomodori nella stella del pranzo domenicale; trasfigurare frumento e mandorle in cantucci da regalare agli amici; far impazzire qualsiasi paulista affamato in una notte di Sabato soltanto pronunciando un nome: pizza; imprigionare, in un risotto al nero di seppia, i sapori, gli aromi e i suoni della laguna veneziana.

“Questo qui è oro.”

Perché sedendomi a tavola, mi nutro non solo di lasagne – o pasta – e vino, ma anche di memorie, ricordi di viaggi, di nostalgie di persone care.

Quando mi siedo a tavola, mi sento in compagnia non solo dei commensali presenti lì in quel momento, ma di tutti quelli che hanno fatto parte della mia vita. Tutti coloro che hanno contribuito alla formazione del mio carattere, della mia cultura, delle mie responsabilità e dei miei passatempi. Attorno ad una

minha vida. Todos que contribuíram para formar meu caráter, minha cultura, minhas responsabilidades e passatempos. Ao redor de uma mesa de macarrão tenho o orgulho e a alegria de pertencer à esta família, que está há 126 anos a fare l'America.

“Isso aqui é ouro.”

Ao redor de uma mesa de macarrão, aos domingos, sentaram-se todos os meus antepassados, cantou-se, debateu-se política, conversou-se sobre a criação dos filhos, netos e bisnetos, ininterruptamente, desde 1891.

“Isso aqui é ouro.”

Porque, sem ele, eu não seria quem eu sou.

tavola di pasta, sento l'orgoglio e l'allegria di far parte di questa famiglia che stà facendo l'America da centoventisei anni.

“Questo qui è oro.”

Attorno ad una tavola di pasta, di Domenica, si sono seduti tutti i miei antenati, hanno cantato, discusso di politica, parlato sull'educazione dei figli, dei nipoti e dei pronipoti, ininterrottamente dal 1891.

“Questo qui è oro.”

Perché, senza di esso, non sarei chi sono.

Almoço entre amigos

Edvaldo Jacomelli

As manhãs repletas de mensagens solares, com seus raios de luz adentrando o alpendre. Pássaros saúdam o meu acordar. Você quer ser feliz conosco? Respondo a todos que sim. Já de manhã Arlete acorda sorridente. Avental a postos. O prazer de cozinhar com o brilho dessa pasta italiana, al dente! - Meu bem, quer gnocchi?

Lá vai à mesa jogando farinha no tampo de granito, limpo como a atmosfera do céu. Pega de seu rolo de garrafa e as vasilhas já ficam todas excitadas com o belo espetáculo de uma comida italiana sendo celebrada. Afoito, procuro a música Tarantella, corro a colocá-la para desfilas delírios ao meu ouvido. Quando a música começa a desfilas os acordes mágicos, meu corpo dança, mesmo sentado. Açoitado pelos deleites que se efetuam em meu cérebro, levanto-me entusiasmado. Abraço Arlete com avental sujo de farinha e começamos a rodopiar pela cozinha. Essa mistura tem os ingredientes de uma bela manhã que começou sorrindo. Não satisfeito, ligo o aparelho de vídeos. Começo então a reproduzir aqueles efeitos de neon que atacam meu cerebelo. Vídeos de Itália, paisagens deslumbrantes me fazem viajar, ainda em solo brasileiro. Firenzuola, de Florença (Firenze), da Toscana, terra de meu pai, que me transmitiu o hábito de embebedar o pão num prato cheio de vinho tinto San Marzano Sessanti'Anni primitivo de Manduri. E depois assaggiare tutto. A massa já está pronta. Arlete se põe a enrolá-la com paciência, encanto e prazer.

O molho napolitano, com queijo Pecorino Romano (o mais antigo da Itália), acompanhado das bruschettas e vinhos tinto

Un pranzo tra amici

Edvaldo Jacomelli

I mattino erano pieni di messaggi solari, con i suoi raggi di luce entranti nella veranda. Gli uccelli festeggiano il mio risveglio. -Vorresti essere felice assieme a noi? A tutti rispondo di sì. La mattina Arlete si sveglia sorridendo. Il grembiule pronto. Il piacere di cucinare la brillante pasta italiana al dente! -Tesoro, vuoi gli gnocchi?

Comincia mettendo la farina sul tavolo di granito, pulito come l'atmosfera del cielo. Prende il suo mattarello-bottiglia e le scodelle si entusiasmano subito con il bello spettacolo di una celebrazione di cibo italiano. Agile, cerco una tarantella e corro a passarmela nelle mie orecchie. Quando la canzone parte e comincia a riprodurre gli accordi magici, il mio corpo balla seppure seduto. Affamato dai piaceri generati nel mio cervello, mi alzo entusiasmato. Do un abbraccio ad Arlete con il grembiule sporco di farina e cominciamo a volteggiare per la cucina. Questa miscela ha gli ingredienti di un bel mattino sorridente. Insoddisfatto, accendo il dispositivo video che inizia quindi a riprodurre quegli effetti di neon che svegliano la mia mente: immagini dell'Italia, paesaggi mozzafiato che mi fanno viaggiare anche se sono in suolo brasiliano. Firenzuola, Firenze, Toscana, terra di mio padre che mi trasmise l'abitudine di annegare il pane in un piatto pieno di vino rosso di San Marzano Sessantanni Primitivo di Manduria. Dopodiché assaggiare tutto. La pasta è pronta. Arlete si mette ad avvolgerla con pazienza, incanto e piacere.

Il sugo napoletano con il formaggio pecorino romano (il più vecchio d'Italia), accompagnato da bruschette e vino rosso Corvo e Bolla insieme a due vini bianchi Artis Valdorella Castellani

Corvo, Bolla; dos vinhos brancos Artis Valdorella Castellani e Torresella. Alegria que é bom precisa ser ampliada. Que tal chamar meus primos, meu irmão? - Alô! Venham participar dessa confraternização! Chegaram. Meu irmão trouxe risoto e minestrone (sopa). Para o antepasto, berinjela de panela. O primo Mário chegou com a esposa e os filhos, trazendo às mãos a carne, o peixe e o ovo para o segundo prato, A prima Ana Diva trouxe legumes e verduras para acompanhar. E a prima Cidinha? Fez o cardápio da dessert. Dolci. Il café espresso já estava na máquina de café que possuo em casa. E os familiares da Arlete? Também vieram. Mamma mia! Na mesa, brotaram espaguete à bolonhesa, massa à carbonara, rigatone à matriciana, gnocchi gratinado, lasanha, pizza, focaccia. A mesa de doces repleta de panna cotta, affogato, palha italiana, profiteroles, cannoli siciliano. Com quantos pratos se faz uma reunião italiana?

A Mozzarella di Bufala Campana (queijo), Prosciutto di San Daniele (presunto), Capperio di Pantelleri (alcaparra), alcachofras, Lenticchia di Castelluccio (lentilha), Terra di Bare (azeite). Spathetti, Tortellini, Penne, Grissini, Ravioli, Polenta, Tiramisú (doce de queijo tipo marcarpone, com gosto acentuado de café), Orecchietti. Ah! Ia me esquecendo. A vizinha sentiu o cheiro e trouxe Gellato (sorvete) para poder ser inclusa na festa. A Stella, vizinha do outro lado, ouvindo Tarantella no maior volume, trouxe bruschettas (torradas, alho, azeite, pimenta e sal). O menino que mora na esquina, trouxe carpaccio, que é de Veneza e é carne crua. Todos queriam entrar na alegria italiana, à moda de Veneza. Ciabatta, o pão branco italiano achatado, também vi à mesa. Nem sei quem trouxe.

Quando pensei que o almoço estava pronto, em meio ao vozeiro misturado de tantas pessoas, apareceram primos com lasanha embaixo dos braços. Toca a campaignha. - Oi, o senhor não me conhece. Ia passando por aqui e senti a alegria. Posso entrar? Trouxe Tortellini de Bolonha. - Entre, somos todos amigos nesse mundo! E peguei de suas mãos a salada de pão e o polpertone (salada caprese).

e Torresella. Un'allegria che è bene ampliare. -Cosa ne dici se chiamiamo mio fratello? -Salve! Venite a partecipare a questa rimpatriata! Arrivati. Mio fratello porta risotto e minestrone. Come antipasto, melanzana in padella. Il cugino Mario viene con la sposa e i figli, portando in mano la carne, il pesce e l'uovo come secondo piatto. La cugina Ana Diva porta i legumi e le verdure come contorno. E la cugina Cidinha? Prepara il dessert. Dolci. Il caffè espresso viene preparato nella macchinetta del caffè che abbiamo a casa. E i familiari di Arlete? Vengono anche loro. Mamma mia! Compagno sul tavolo spaghetti al ragù, pasta alla carbonara, rigatoni all'amatriciana, gnocchi gratinati, lasagne, pizza, focaccia. Il tavolo dei dolci era pieno di panna cotta, affogato, paglia italiana, profiterole, cannoli siciliani. Quanti piatti ci vogliono per fare una riunione italiana?

La mozzarella di bufala, il prosciutto di San Daniele, cappero di Pantelleria, carciofi, lenticchie di Castelluccio, Terra di Bari (olio d'oliva), spaghetti, tortellini, penne, grissini, ravioli, polenta, orecchiette e tiramisù (dolce a base di formaggio tipo mascarpone con un gusto accentuato di caffè). -Ah! Stavo dimenticando: la vicina sente il profumo e porta il gelato per poter essere inclusa nella festa. Stella, la vicina della porta accanto, sentendo la tarantella a volume alto, porta le bruschette (pane grigliato, aglio, olio, peperoncino e sale). Il ragazzo che vive all'angolo della strada, porta il carpaccio, che è una carne cruda da Venezia. Anche la ciabatta, il pane piatto e bianco italiano, raggiunge il tavolo. Non so chi lo ha portato.

Pensavo che il pranzo fosse pronto, ma nel rumore della folla, mescolati tra tante persone, arrivano i cugini con le lasagne sotto le braccia. Suona il campanello: - Salve, lei non mi conosce. Stavo passando per di qua quando ho sentito l'allegria. - Posso entrare? Egli ha portato i tortellini bolognesi. - Entra pure! Siamo tutti amici in questo mondo. Prendo dalle sue mani l'insalata di pane e i polpettoni (insalata caprese).

Vedo il tavolo ripieno di gorgonzola, parmigiano reggiano, mozzarella. E le polente con sugo di pomodoro? Mamma mia! I

Vi a mesa recheada de gorgonzola, parmigiano reggiano, mozzarella. E as polentas com molho de tomate? Mamma mia! Meus cunhados estavam extasiados. Tutti fratelli. A Tarantella foi substituída por músicas de Andrea Bocelli e Luciano Pavarotti. A dança romântica, rostinhos colados, corpinhos grudados ao som de Dio, come Ti Amo, de Gigliola Cinquetti. E o jogo? Chegou a hora da Squadra Azzurra jogar. A cor azul.

Já eram quatro horas da tarde e o almoço não passava de uma festa. Sentaram-se. Outros não, ficaram em pé mesmo. Satisfeitos. Acabou-se a sessão gastronomia. A lua, enciumada porque só o Sol presenciara tanta alegria, chegou mais cedo. Emitiu seus poéticos clarões de brilhos angelicais. Trazia saudações vindas do lado de lá do Atlântico. Com quantos pratos se faz uma reunião festiva de irmãos italianos?

Basta um aceno, odor de massa no ar, vinhos dos deuses na mesa, abraços, sorrisos, carinhos, canções... Não! Disse a lua! Preciso entrar nessa festa! Foi abrindo janelas, escancarando cortinas, invadindo a casa. Foi clareando os rostos das pessoas. Quando vi a Arlete, fiquei parado! A lua houvera jogado encanto em seus olhos miúdos, deixando-a tão bela feito a poema que guardo no bolso para as horas das festas. Itália mia!

miei cognati sono estasiati. Tutti fratelli. La tarantella è sostituita da canzoni di Andrea Bocelli e Luciano Pavarotti. Il ballo romantico, i piccoli volti, i corpi vicini al suono di "Dio, come Ti Amo", di Gigliola Cinquetti. E la partita? È ora di tifare per la squadra azzurra. Il colore azzurro.

Sono già le quattro del pomeriggio e il pranzo è una festa. Alcuni si siedono, altri no, restano in piedi. Soddisfatti. Finisce così la sessione di gastronomia. La luna, gelosa perché soltanto il sole aveva visto tanta allegria, arriva più presto del solito. Risplende così la sua poetica e chiara luce angelica. Porta malinconia dai lati dell'Atlantico. Quanti piatti ci vogliono per fare una riunione festosa tra fratelli italiani?

Ci vuole un accenno, il profumo di pasta nell'aria, i vini degli dei sul tavolo, abbracci e sorrisi, coccole e canzoni... – No! – Dice la luna. – Voglio far parte di questa festa! Apre le finestre, sposta le tende e invade la casa. Illumina i volti delle persone. Quando guardo Arlete, rimango di stucco! La luna le aveva lanciato incantesimi negli occhi infantili, lasciandola così bella come una poesia che io ripongo in tasca per le ore di festa. Italia mia!

A paixão do Nonno

Eliamar Cavallero

Da pequena Verolengo, na Província de Turino, Norte da Itália, para a pequena Monte Sião, Sul de Minas Gerais, Brasil.

O jovem Leonardo Giuseppe cruzou o Atlântico com sua família em busca de uma nova vida. Seus pais, Giovanni e Giovanini Margherita, tentavam dar-lhe novo ânimo ao longo da quase infinda jornada.

Assim, com os olhos marejando e fitos no imenso mar, ele recebia consolo de seu pai:

– Meu filho, o Brasil será nossa nova pátria. Lá reconstruiremos nossas vidas.

Em sua pequena bagagem, o jovem italiano carregou grandes sonhos, muita história, doída saudade e o sabor do tempero da culinária italiana.

– O que irei eu encontrar nesse novo país? Onde habitarei? O que comerei? Indagava consigo mesmo.

A primeira residência foi em Bragança Paulista, no interior do estado de São Paulo.

Algum tempo se passou quando, certo dia, ao findar de uma missa, Leonardo foi enfeitiçado por uma linda brasileira chamada Avelina.

– *Mamma Mia! Che bella ragazza!* Disse ele a um amigo italiano.

Após cortejos, o jovem italiano, Leonardo Giuseppe, e a jovem brasileira, Avelina, casaram-se naquela mesma igreja.

Avelina passou a chamá-lo de Pinotti e ele passou a chamá-la de Vilica ou Lica.

Ambos pertenciam à famílias de lavradores, que, juntas, to-

La passione del Nonno

Eliamar Cavallero

Dalla piccola Verolengo, in provincia di Torino nel nord d'Italia, alla piccola Monte Sião nel sud di Minas Gerais, Brasile. Il giovane Leonardo Giuseppe attraversò l'Atlantico con la sua famiglia in cerca di una nuova vita.

I suoi genitori provarono a incoraggiarlo durante il lungo viaggio. Così, con gli occhi lacrimanti e fissi sull'immenso mare, veniva consolato da suo padre:

– *Figlio mio, il Brasile sarà la nostra nuova patria. Lì ricostruiremo le nostre vite.*

Nel suo piccolo bagaglio, il giovane italiano si caricò grandi occhi, molta storia e nostalgia e i sapori della cucina italiana.

– *Cosa troverò in questo nuovo posto? Dove abiterò? Cosa mangerò? – pensava tra sé e sé.*

Il primo posto dove abitò fu Bragança Paulista, nella campagna di San Paolo.

Passato un certo tempo, un giorno al termine di una Santa Messa, Leonardo fu catturato dalla bellezza di una brasiliana di nome Avelina.

– *Mamma mia! Che bella ragazza!* – disse a un amico italiano.

Dopo averla corteggiata, il giovane italiano Leonardo Giuseppe e la giovane brasiliana, Avelina, si sposarono in quella stessa chiesetta.

Avelina iniziò a chiamarlo Pinotti e lui iniziò a chiamarla Vilica o Lica.

Entrambi appartenevano a una famiglia di lavoratori che insieme presero la decisione di comprare una fattoria a Monte Sião, Minas Gerais, dove misero loro residenza.

maram a decisão de comprar uma fazenda em Monte Sião, MG, onde fixaram residência.

– Bela e abençoada Monte Sião! Vamos plantar, colher e criar animais nessa nova terra fértil. Nossos filhos crescerão aqui, dizia Leonardo à sua esposa.

A fazenda passou a ser o pitoresco cenário da história da querida, e já em expansão, família ítalo-brasileira de Leonardo Giuseppe e Avelina.

Leonardo tinha predileção pela cultura do milho, pois este era a matéria prima de sua saudosa polenta. Mesmo com o passar dos anos no Brasil, ele jamais abriu mão de seu prato italiano favorito.

Na época da colheita, os homens assentavam-se no terreiro próximo às casas e à noitinha começavam a debulhar o milho. Lâmpioes e fogueiras iluminavam as rodas dos parentes que trabalhavam motivados à muita prosa por horas a fio.

A etapa seguinte era moer os grãos de milho no moinho d'água. Água fresca da bica, trazida por um cano grosso de bambu, girava o moinho movendo a pedra pesada, que, aos poucos, triturava os grãos e produzia um puro, fino e saboroso fubá.

Embora Leonardo Giuseppe até almoçasse o tradicional prato brasileiro *Arroz com Feijão*, no jantar ele não abria mão da sua saborosa Polenta italiana.

Avelina gostava muito da polenta do marido, embora não gostasse de admitir isso.

– *Porca miseria*, Pinotti, às vezes parece que você ama mais a sua polenta do que a mim! Reclamava ela, que já havia aprendido muitas palavras e expressões italianas.

Leonardo sacudia a cabeça de um lado para o outro e respondia:

– Lica, Lica...

Ele fez um fogão à lenha mais baixo que os de costume e era usado diariamente para o preparo da polenta. Em um grande tacho de cobre eram colocados de 6 a 7 litros de fubá. Acrescentava-se água, sal e um pouco de banha de porco. Então, Leonardo

– *Bella e benedetta Monte Sião! Pianteremo, raccoglieremo e alleveremo animali in questa nuova terra fertile. I nostri figli cresceranno qui* – dizia Leonardo a sua moglie.

La fattoria diventò presto un ambiente accogliente, dove viveva la cara famiglia italo-brasiliana di Leonardo Giuseppe e Avelina.

Leonardo aveva un'inclinazione per la coltura del mais, poiché questo era la materia prima della sua deliziosa polenta. Anche con il passare degli anni in Brasile, lui non ha mai rinunciato al suo piatto italiano preferito.

Nella stagione del raccolto, gli uomini si sedevano nel terreno prossimo alle case e durante le ore serali iniziavano a trebbiare il mais. La luce dei lampioni e il falò illuminavano il circolo dei parenti che lavoravano con grande motivazione per ore di seguito.

La fase successiva era quella di macinare i grani di mais nel mulino d'acqua. L'acqua fresca della sorgente portata da un tubo di bambù, faceva girare la pala del mulino, muovendo la pietra pesante che, a poco a poco, macinava i grani e produceva una pura e saporita farina.

Nonostante Leonardo Giuseppe mangiasse il tradizionale piatto brasiliano 'riso e fagioli', a cena non rinunciava mai alla saporita polenta italiana.

Ad Avelina piaceva molto la polenta del marito, anche se non le piacesse ammettere questo.

– *Porca miseria*, Pinotti, a volte mi sembra che ami più la tua polenta che me!

Lei si lamentava del fatto che avesse già imparato troppe parole ed espressioni italiane.

Leonardo scuoteva la testa da una parte all'altra e rispondeva:

– *Lica, Lica...*

Lui aveva costruito un forno a legna più baso del solito, che era usato quotidianamente per la preparazione della polenta. In un grande pentolone di rame venivano messi fra sei e sette

e algum outro homem da família mexiam a mistura com pás de madeira, enquanto esta engrossava lentamente.

Uma vez pronta, a polenta era despejada sobre uma grande mesa de madeira maciça para esfriar um pouco e, então, ser cortada e alimentar a numerosa família.

Os adultos assentavam-se à mesa grande, enquanto as crianças tinham uma mesa menor só para elas.

– O jantar está servido! Hora da polenta! Gritava Leonardo com um forte sotaque italiano.

A polenta era servida com carnes variadas (porco, galinha, vaca, bacalhau), saladas, legumes cozidos, e queijo fresco. Assim, nesta família não se comia Arroz com Feijão no jantar.

Uma vez ou outra, Leonardo desejava comer polenta frita no almoço do dia seguinte, então eles preparavam uma quantidade extra para guardar e fritar.

Seus filhos, netos e bisnetos cresceram comendo a *Polenta do Nonno*.

Outro costume que ele passou para as gerações seguintes era comer polenta picadinha com Café com Leite. Cuidadosamente, ele picava sobras de polenta em cubinhos, os colocava em uma tigela e acrescentava café com leite. As crianças ficavam ao seu redor para ganhar algumas colheradas!

Para o italiano de coração brasileiro, a vida não teria o mesmo sabor sem sua deliciosa polenta.

Como devotos católicos, todos costumavam ir juntos para a missa na cidade aos domingos.

Certo dia, o padre, que era filho de italianos, convidou Leonardo Giuseppe para liderar a Oração do Pai Nosso. Com muito respeito e orgulho, Leonardo foi até o altar e começou a orar em alto e bom tom:

– *Pai nosso que estás nos céus, santificado seja o Vosso nome. Venha a nós o Vosso Reino.*

Seja feita a Vossa vontade, assim na Terra como no Céu.

A **POLENTA** nossa de cada dia nos dai hoje...

chili di farina. Poi aggiungevano acqua, sale ed un po' di grasso di maiale. Leonardo e qualche altro uomo della famiglia la mescolavano con cucchiari di legno, mentre diventava lentamente più spessa. Una volta pronta, la polenta veniva versata sopra un grande tavolo di legno massiccio per farla raffreddare ed essere poi condivisa fra la numerosa famiglia.

Gli adulti si sedevano attorno ad un grande tavolo mentre i bambini avevano un tavolo più piccolo solo per loro.

– *La cena è a tavola! È l'ora della polenta!* – gridava Leonardo con un forte accento italiano.

La polenta era servita con vari tipi di carne (maiale, gallina, mucca, merluzzo), insalata, legumi cotti, e formaggio fresco. In questo modo, in questa famiglia non si mangiavano riso e fagioli a cena.

Ogni tanto Leonardo desiderava mangiare polenta frita nel pranzo del giorno seguente, perciò ne preparava una quantità in più per conservarla e poi friggerla.

I suoi figli, nipoti e pronipoti sono cresciuti mangiando la 'polenta del nonno'.

Un'altra abitudine giunta sino alle successive generazioni era quella di mangiare la polenta a pezzettini con caffè e latte.

Accuratamente il nonno tagliava gli avanzi in piccoli cubetti, li metteva in una ciottola e aggiungeva caffè e latte. I bambini restavano attorno a lui per riceverne alcune cucchiariate.

Per l'italiano che aveva il cuore brasiliano, la vita non avrebbe lo stesso sapore senza la deliciosa polenta.

Cattolici devoti che erano, avevano l'abitudine di andare insieme alla messa in città la domenica. Un giorno il prete, figlio anche lui di italiani, invitò Leonardo Giuseppe a condurre la preghiera del Padre Nostro. Con grande rispetto e orgoglio, Leonardo andò all'altare e iniziò a pregare ad alta voce:

– *Padre nostro che sei nei cieli, sia santificato il tuo nome.*

Venga il tuo regno. Sia fatta la tua volontà, come in cielo così in terra. Dacci oggi la nostra polenta quotidiana...

Tudo começa à mesa

Fátima Boni

Au, au, au, latia Tequila desesperada, esperando abocanhar mais um pedacinho de pão durante as nossas refeições. “*Tequila, adesso basta, è tutto finito!*” dizíamos. E ela, tristemente, entendia que era o momento de encerrar as tentativas e se retirar da cozinha.

Treinar o italiano, também com a nossa cachorrinha, foi a fórmula que encontramos para nutrir a paixão pelo idioma que herdamos dos nossos antepassados que, emigraram para o Brasil no final do século XIX, vindos de Bassano del Grappa, Quingentole e Concordia Sulla Secchia.

Em virtude das restrições decorrentes do Fascismo e da II Guerra Mundial não recebi, diretamente dos meus avós, o legado do idioma, das canções ou das tradições. Recebi sim, como muitos outros descendentes, a herança da gastronomia, muitas vezes adaptada aos ingredientes locais. Mas a falta de contato não foi motivo para um afastamento completo. Uma força dentro de mim me impelia a buscar o conhecimento de minhas raízes.

Com o intuito de recuperar as tradições e a fluência da língua, a partir do ano 2000, começamos (meu marido, eu e meus filhos Denise, Clarisse e Alexandre) a frequentar cursos de italiano e a praticar em casa, retomando aos poucos o idioma e cada um dos traços da cultura italiana. O desejo de fortalecer os laços com as raízes familiares era tamanho que, diversas vezes, brincávamos de adivinhar os capoluoghi e as respectivas províncias de todas as vinte regiões da Itália: quem acertasse mais vencia a competição. Também conversávamos sobre a história

Tutto comincia a tavola

Fátima Boni

Bau, bau, bau, abbaiaava Tequila disperata, aspettandosi di prendere un pezzetto in più di pane durante i nostri pasti. “*Tequila, adesso basta, è tutto finito!*” dicevamo. Ed ella, tristemente, capiva che era quello il momento di abbandonare i tentativi e ritirarsi dalla cucina.

Allenare l'italiano, anche con la nostra cagnolina, fu il modo che abbiamo trovato per nutrire la passione per l'idioma che abbiamo ereditato dai nostri antenati che sono emigrati in Brasile alla fine del XIX secolo, venuti da Bassano del Grappa, Quingentole e Concordia Sulla Secchia.

In virtù delle restrizioni dovute al Fascismo e alla Seconda guerra mondiale non ho ricevuto direttamente dai miei nonni l'eredità dell'idioma, delle canzoni o delle tradizioni. Ho ricevuto, come molti altri discendenti, il patrimonio della gastronomia, molte volte adattata secondo ingredienti locali. Ma la mancanza del contatto non è stato motivo per un allontanamento completo. Una forza dentro mi spingeva a cercare la conoscenza delle mie origini.

Seguendo il desiderio di recuperare le tradizioni e la padronanza dell'idioma, a partire dall'anno 2000, io, mio marito e i miei tre figli (Denise, Clarisse e Alexandre) abbiamo incominciato a frequentare corsi di italiano e a esercitarci a casa, riprendendo poco a poco la lingua e ogni traccia della cultura italiana. Il desiderio di rafforzare i legami con le origini familiari era tale che, diverse volte giocavamo a indovinare i capoluoghi e le rispettive province di tutte le venti regioni d'Italia: chi avesse risposto correttamente più volte alle domande vinceva la sfida.

da Itália e seus principais personagens. Assim, Manzoni, Petrarca, Dante Alighieri, Vittorio Emanuele, Garibaldi, De Gasperi, e outros passaram a ser-nos mais próximos. Com eles, construímos um contato quase diário, através de livros e filmes, e seus feitos e obras até hoje são lembrados durante as nossas refeições.

Nossos hábitos alimentares mudaram quando conhecemos Pellegrino Artusi, que logo nos conquistou com suas antigas e saborosas receitas. O célebre autor de *La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* com o seu lema: “*amo il bello ed il buono ovunque si trovino*”, despertou em nós o prazer de elaborar e saborear sem pressa as delícias da gastronomia italiana, feitas com ingredientes frescos e de qualidade. A partir daí, aos domingos, deixamos de comprar comida fora e o Alexandre passou a confeccionar as massas enquanto meu marido e eu preparamos os molhos. O resultado é magnífico: spaghetti alla carbonara, al pesto, alla matriciana, al limone, cappelletti e lasanha, saboreados no aconchego e calor da nossa cozinha, que se tornou um ambiente de boas lembranças e de solidificação de nossas raízes. Também o refrigerante perdeu o lugar para o vinho e a sobremesa virou tiramissù, ou um caffè afogatto, preparado na moka. O digestivo é o lemoncello feito em casa pela Clarisse ou a Grappa Lunardon. À tarde, a Denise prepara Spritz ou Negroni, drinks que fazem a diferença:

No meu tempo de criança, embora não se falasse o italiano nas ruas da minha cidade, nós tínhamos vizinhos que também tinham vindo da Itália, e seus hábitos demonstravam manter ainda alguma influência italiana. Um deles, seu Vittorino, mantinha em seu quintal um pequeno chiqueiro, um espaço cercado onde ele criava um porco. Todos os vizinhos ajudavam a engordar o porquinho, levando as sobras de alimentos para servir de ração. Quando o animal já estava com um bom tamanho e o peso ideal para uma festança, sua carne era dividida entre todas as famílias colaboradoras.

A partilha da carne era um acontecimento! Lembro-me que minha mãe separava a gordura e a derretia; cortava a *pancetta*,

Parlavamos anche della storia d'Italia e i suoi personaggi principali. Così Manzoni, Petrarca, Dante Alighieri, Vittorio Emanuele, Garibaldi, De Gasperi e altri personaggi sono divenuti più vicini a noi. Con loro abbiamo costruito un contatto quasi giornaliero attraverso libri e film, tanto che le loro imprese e le loro opere sono ricordate durante i nostri pasti ancora oggi.

Le nostre abitudini alimentari sono cambiate da quando abbiamo scoperto Pellegrino Artusi, che presto ci ha conquistato con le sue antiche e saporite ricette. Il celebre autore di *La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* con la sua frase: “*amo il bello ed il buono ovunque si trovino*”, ha suscitato in noi il piacere di elaborare e gustare senza fretta le delizie della gastronomia italiana, fatte con ingredienti freschi e di qualità. Da lì in poi, ogni domenica, abbiamo smesso di comprare il pranzo fuori e Alexandre ha iniziato a confezionare la pasta mentre mio marito e io prepariamo la salsa. Il risultato è magnifico: spaghetti alla carbonara, al pesto, all'amatriciana, al limone, cappelletti e lasagne, assaporati nel comfort e nel calore della nostra cucina, che si è trasformata in un ambiente di buoni ricordi e il consolidamento delle nostre origini.

Da allora il vino ha preso il posto della soda e il dessert è diventato un tiramisù oppure un affogato al caffè preparato nella moka. Il digestivo è diventato limoncello fatto a casa da Clarisse o la Grappa Lunardon. Nel pomeriggio, Denise prepara lo Spritz o il Negroni, bevande che fanno la differenza.

Ai miei tempi di bambina, anche se non si parlava italiano per le strade della mia città, c'erano vicini di casa provenienti dall'Italia e lo si vedeva dalle loro abitudini. Essi avevano ancora un certo aspetto italiano. Uno di loro, il signor Vittorino, manteneva nel suo giardino un piccolo porcile, uno spazio recinto dove allevava un maiale. Tutti i vicini contribuivano per ingrassare il maialetto, portando gli avanzi del cibo per alimentarlo. Quando l'animale raggiungeva una buona dimensione e un peso ideale, la sua carne veniva divisa tra tutte le famiglie collaboratrici.

cozinhava as carnes e mergulhava tudo em um recipiente repleto da banha derretida para conservar, tendo em vista que não tínhamos geladeira. Nesse período, depois da missa do domingo, era certeza encontrar, para o almoço, uma bela polenta – dessas cortadas com o barbante – com um ragu de carne de porco. Era realmente uma delícia! No final, nos divertíamos com o bigode de molho que cada um de nós tinha após a refeição.

A polenta também era usada como remédio. Lembro-me que quando torcia o pescoço nas muitas brincadeiras, minha mãe fazia uma polenta molinha e colocava num pano que eu vestia como um colar. Isto funcionava como uma “bolsa de água quente” e curava o torcicolo rapidinho. Este hábito permanece até hoje em nossa família.

Nossos antepassados estão ausentes – e não poderiam viver para sempre –, mas permanecemos nós e as nossas futuras gerações para honrar e perpetuar o conjunto de tradições, não só de sabores e aromas, mas de valores éticos, religiosos e de generosidade tão bem expressos nas vidas desses valentes e corajosos imigrantes italianos. A importância do sentar-se à mesa e aproveitar não somente a refeição, mas a companhia e a sabedoria de quem conosco compartilha o alimento foi uma lição herdada das tradições italianas, uma verdadeira riqueza afetiva, que transmite, com carinho, aos meus três filhos.

La divisione della carne era un evento! Mi ricordo che mia madre separava il grasso e lo scioglieva; tagliava la pancetta, cucinava la carne e immergeva tutto in un recipiente pieno del lardo sciolto perché così si conservasse, tenendo conto che non avevamo il frigo. In questo periodo, dopo la Santa Messa della domenica, era cosa certa trovare a tavola, per pranzo, una bella polenta, di quelle tradizionalmente tagliate con un filo e con il ragu preparato con la carne di maiale. Era veramente tutto squisito! Alla fine, ci divertivamo con i baffi di salsa che ognuno di noi portava dopo il pasto.

La polenta era anche usata come medicina. Mi ricordo che quando giocavo e mi veniva il torcicollo, mia madre faceva una polenta morbidissima e la avvolgeva in un panno che io indossavo come una collana. Ciò funzionava come una borsa d'acqua calda e guariva il mio torcicollo velocemente. Questa abitudine rimane fino ad oggi nella nostra famiglia.

I nostri antenati sono scomparsi – e non potrebbero vivere per sempre – però rimarremo noi e le nostre future generazioni ad onorare e perpetuare l'insieme delle tradizioni, non solo di sapori e aromi, ma anche dei valori etici, religiosi, e della generosità così bene espressi nella vita di questi bravi e coraggiosi immigranti italiani. Il gesto di sedersi a tavola e di giovarsi non solo del pasto, ma anche della compagnia e del sapere di colui il quale condivide con noi il cibo, è stato un insegnamento importante perpetuato dalla tradizione italiana ed arrivato sino a noi: la convivialità. Una vera ed importante ricchezza generazionale ed affettiva, che con amore ho trasmesso, ai miei tre figli.

Os “Gnocchi” de tia Pepina

Hellen Gnocchi

Para os íntimos, Giuseppina Marostegan, era conhecida como Pina ou, simplesmente, tia Pepina. Com seu vestido escuro de feitio rústico e de um austero quase fúnebre que cobria sua alma jovem e alegre, ela madrugava todos os domingos na frente daquele fogão da velha casa em São Paulo no bairro do Bixiga. Colocava o avental azul e iniciava o ritual do seu famoso *ragù*, seguindo a receita da velha tradição culinária da família e que mais tarde acolheria os *gnocchi*. Sentada perto da grande mesa da cozinha, eu a observava com toda a atenção: “É tudo uma questão de *patate!*”, dizia sobre o segredo dos seus *Gnocchi*.

Cresci vendo ela assim, velhinha com seus longos cabelos amarrados num coque elegante, mexendo com uma colher de pau o sugo vermelho da cor do seu batom. O perfume da sua comida se sentia ao longe e o gosto de suas almondegas era conhecido por toda a vizinhança. Na frente do fogão, aquela imagem franzina, pouco típica para o estereotipo italiano, parecia uma menina brincando de cozer. Devo admitir, tia Pepina era o gênio da cozinha italiana!

Sua terra nativa havia estabelecido uma conexão direta com ela unindo o paladar e as suas lembranças. Adorava cozinhar e ao fazê-lo colocava todo seu amor. Ligava a vitrola com o disco de canções italianas e cantava. Cantava preparando a comida para toda a família: “*E tu dice I’ parto, addio! T’alluntane da stu core, da la terra da l’ammore, tiene ‘o core ‘e nun turnà.*” E cantava e chorava e sorria. Era um turbilhão de emoções que passava do coração da Tia Pepina para o nosso prato tradicional: os *Gnocchi*!

Gli “Gnocchi” di Zia Pepina

Helen Gnocchi

Per gli intimi, Giuseppina Marostegan, era conosciuta come Pina o, semplicemente, zia Pepina. Col suo vestito scuro di fattura rustica e austero, quasi funebre, che copriva la sua anima giovane ed allegra, di Domenica passava tutte le notti di fronte al fornello della vecchia casa a São Paulo nel quartiere di Bixiga. Metteva il grembiule azzurro e iniziava il rituale del suo famoso *ragù*, seguendo la ricetta della vecchia tradizione culinaria di famiglia e che più tardi avrebbe incluso gli *gnocchi*. Seduta vicino alla grande tavola della cucina, io la osservavo con molta attenzione: “È tutta una questione di *patate!*”, diceva sul segreto dei suoi *Gnocchi*.

Sono cresciuta vedendola così, vecchietta con i suoi lunghi capelli raccolti in uno chignon elegante, mescolando con un cucchiaino di legno il sugo, rosso come il colore del suo rossetto. Il profumo dei suoi piatti si sentiva da lontano e il gusto delle sue polpette era conosciuto da tutti i vicini. Davanti ai fornelli, quell’immagine gracile, poco tipica dello stereotipo italiano, sembrava una ragazzina che giocava a cucinare. Devo ammetterlo, zia Pepina era il genio della cucina italiana!

La sua terra natale aveva stabilito una connessione diretta con essa unendo il gusto e le sue memorie. Adorava cucinare e facendolo ci metteva tutto il suo amore. Metteva sul giradischi un disco di canzoni italiane e cantava. Cantava cucinando per tutta la famiglia: “*E tu dice i’ parto, addio! T’alluntane da stu core, da la terra da l’ammore, tiene ‘o core ‘e nun turnà.*” E cantava e piangeva e sorrideva. Era un turbine di emozioni che passavano dal cuore di zia Pepina al nostro piatto tradizionale: gli *Gnocchi*!

Ela me contava que o *gnocchi al forno* era o prato preferido do meu bisavô *Gugliemo*. Ele sentava-se à mesa rodeado de filhos e netos para saborear o que lhe fazia matar a saudade de casa. Custou recordar, pois era muito pequena quando ele faleceu, mas não creio que um homem poderia receber um afeto maior: passar os domingos em companhia da sua família. E tia Pepina contribuía muito para isso, preservando a tradição e passando a magia das suas iguarias aos descendentes dessa nova terra.

– Vamo aprendê a fazer os *gnocchi*? Vamo *bambina mia*? Sabe, *mia cara*, se pensa que o nome *gnocco* vem do latim, com o significado de núcleo, *nocciolo*, mas é difícil saber com certeza. O que se sabe é que este nosso prato, apareceu na Itália depois da chegada da *patate* da América. Tua *bisnonna* Filomena dizia que se usava muita *patata* porque a farinha de trigo sempre faltava. Período difícil aquele de guerra! Dizia isso baixando o olhar...

Um dia perguntei a ela:

– Sempre ouvi falar que faziam os *gnocchi* de quinta-feira, por que fazemos de domingo, tia? E ela então me respondeu:

– *Allora*, é que em Roma se faz de quinta-feira, uso local. Teu *nonno* Luigi passou pra gente a tradição dos domingos, mas acho que ele comeria todos os dias!

E, continuou com o seu ritual de maestrina de orquestra: “Aurora, vai colocando assim, ó!” Disse mostrando como as batatas entravam inteiras no espremedor e saíam dele como fios de lã. Lembrei-me da vó Maria quando amassava as batatas com as mãos e ia colocando aos poucos a farinha. Passei o sal para tia Pepina e fiquei impressionada pela agilidade de seus movimentos. Uma maga salpicando pitadas mágicas no manjar dos deuses romanos!

Lembro-me que eu adorava colocar os *gnocchi* na panela e observá-los como subiam à superfície. Aquelas bolinhas brancas dançavam sem música no ritmo borbulhante enquanto eu as resgatava da água salgada.

“Tem que tirar rápido Auró, senão gruda!” Dizia a tia e prosseguíamos com os preparativos.

Lei mi raccontava che gli *gnocchi al forno* erano il piatto preferito del mio bisnonno Gugliemo. Egli si sedeva a tavola circondato dai figli e dai nipoti per assaporare quello che gli faceva passare la nostalgia di casa. È difficile ricordare, perché ero piccola quando morì, però non credo che un uomo avesse potuto ricevere un affetto più grande: trascorrere le Domeniche in compagnia della sua famiglia. E zia Pepina contribuiva molto, preservando la tradizione e nel passando la magia delle sue prelibatezze ai discendenti in questa nuova terra.

– “Impariamo a fare gli *gnocchi*? Forza *bambina mia*? Sai, *mia cara*, si pensa che il nome *gnocco* venga dal latino e che significhi nucleo, *nocciolo*, ma non è sicuro. Quello che si sa è che il nostro piatto è apparso in Italia dopo l’arrivo delle patate in America. La tua *bisnonna* Filomena diceva che si usavano molte patate perché la farina di grano mancava sempre. “Periodo difficile quello della guerra!”. Diceva guardando verso il basso... Un giorno le domandai:

– “Ho sempre sentito dire che gli *gnocchi* si facevano il Giovedì, zia, perché noi li facciamo la Domenica? E lei mi rispose:

– Allora, è perché a Roma si fanno di Giovedì, è un’abitudine del posto. Tuo nonno Luigi ci ha trasmesso la tradizione di mangiarli la Domenica, però credo che lui li mangerebbe tutti i giorni! E, continuò col suo rituale di maestrina d’orchestra: “Aurora, fai così, guarda!” Disse, mostrando come le patate entravano intere nello schiacciapate e ne uscivano come fili di lana.

Mi ricordai di nonna Maria quando schiacciava con le mani le patate e aggiungeva a poco a poco la farina. Passai il sale a zia Pepina e mi impressionò l’agilità dei suoi movimenti. Una maga cospargendo pizzichi magici sull’ambrosia degli Dei romani! Ricordo che adoravo mettere gli *gnocchi* nella pentola e osservarli salire in superficie. Quelle palline bianche danzavano senza musica nel ritmo effervescente mentre io le riscattavo dall’acqua salata.

“Devi toglierli velocemente Auró, altrimenti si attaccano!” Diceva zia e proseguivamo con i preparativi. Una volta, mio

Certa vez, meu avô me pediu para ir com ele comprar batatas porque “só a venda do senhor João tem as *patate* pra *gnocchi*”. Disse ele descendo a escadaria do Bixiga. Cruzamos a rua dos Ingleses onde tinham muitos restaurantes italianos e meu avô parou na frente do restaurante “Cantina do Imigrante” que era de um velho amigo e gritou da porta:

- Marcantonio! Marcantoniooo!
- *Cosa c’è?* Respondeu Marcantonio esbaforido lá de dentro.
- Por que foi que você colocou o nome NHOQUE com NH e QUE na lousa aqui da porta? *Gnocchi* se escreve ***Gi ene o ci ci aca i!*** Disse soletrando, pausadamente, todas as letras.
- Eu sei amigo, mas nem todos que passam sabem disso! Querem provar o prato, mas quando chamam GUINOXI fico com receio de corrigir.
- Só falta agora você querer fazer os *gnocchi* sem batata, sem farinha, ou seja, sem *gnocchi*!
- Nem pensar! O prato tem que ser respeitado, como manda a tradição da família!

E assim passávamos os domingos, sentados à mesa preparada com a toalha bordada do casamento da *bisavó* Filó, decoradas com as flores do jardim da velha casa da família, com as louças antigas do casamento da tia Pepina e tio Alessandro, com o vô Luigi com o guardanapo amarrado ao pescoço e com nossos antepassados guardados no coração. Comigo, Aurora Maria *Gnocchi*, éramos quatro gerações unidas pelas lembranças e pelo sabor italiano dos *Gnocchi*!

nonno mi chiese di andare con lui a comprare le patate perché “solo dal signor Giovanni ci sono le patate per gli *gnocchi*”. Disse scendendo le scale del Bixiga. Incrociammo la via degli Inglesi, dove c’erano molti ristoranti italiani, e mio nonno si fermò davanti al ristorante “Cantina do Imigrante”, che era di un vecchio amico e gridò dalla porta:

- Marcantonio! Marcantoniooo!
- Cosa c’è? Rispose Marcantonio ansimante da lá dentro.
- Perché hai messo il nome “NHOQUE” con “NH e QUE” nella lavagna qui fuori? *Gnocchi* si scrive “Gi ene o ci ci aca i!” Disse facendo lo spelling di tutte le lettere. – Lo so amico, però non tutti quelli che passano lo sanno! Vogliono assaggiare il piatto ma quando dicono GUINOXI ho il timore di correggerli.
- Adesso manca solo che tu faccia gli *gnocchi* senza patate, senza farina, cioè, senza *gnocchi*!
- Figuriamoci! Il piatto dev’essere rispettato, come vuole la tradizione di famiglia!

E così passavamo le Domeniche, seduti al tavolo preparato con la tovaglia ricamata del matrimonio della bisnonna Filó, decorata con i fiori del giardino della vecchia casa di famiglia, con le vecchie stoviglie del matrimonio di zia Pepina e di zio Alessandro, con nonno Luigi col tovagliolo al collo e con i nostri antenati nel cuore. Con me, Aurora, Maria e gli *Gnocchi*, erano quattro generazioni unite dalle memorie e dal sapore italiano degli *Gnocchi*!

Pão com areia

Isabella Magalhães Callia

Quando eu tinha oito anos e frequentava o primário, a hora do recreio era um pouco complexa.

Não por falta de amigos ou de brincadeiras, era o lanche a questão.

No pátio coberto do colégio tinha uma cantina de onde pipocavam hamburguers e cachorros quentes fumegantes, acompanhados de caçulinhas de Guaraná ou Coca-cola. O cheiro era muito tentador e quase todo mundo se aboletava num balcão da nossa altura pra comer o que saía daquela janelinha que dava para a chapa (da qual acompanhávamos o tempo infinito que o queijo levava pra derreter sobre uma fatia de carne).

Eu mesma adorava aquelas combinações coloridas e provocantes, mas havia um porém. Meu pai, italiano, era químico, e minha mãe, mineira. Para o Callia e para a Stella, comer era algo para se refletir sobre, você não ia simplesmente deglutindo o que aparecia. Ainda bebê me davam pra comer de tudo: barras de alcaçuz, *zabaione*, fritada de miolo de boi, ovas de tainha, e por aí vai. E logo aprendi sobre suas propriedades nutritivas, assim como a existência de corantes, brometos, espessantes, gaseificantes, glutamatos, adoçantes e acidulantes; sem deixar de lado as substâncias potencialmente venenosas ou psicotrópicas encontradas na natureza. Uma bonita flor ou um cogumelinho fofo: *Cuidado, tem efeito alucinógeno!* Meu pai me transmitia os conhecimentos da ciência que criava artificialmente a comida dos supermercados, e minha mãe, seus saberes ligados à terra e à medicina natural. Comer e beber eram aulas de botânica e ciência que nunca esgotavam minha curiosidade, mas a cabeça e o estômago nem sempre trabalham juntos...

Pane con la sabbia

Isabella Magalhães Callia

Quando avevo otto anni e frequentavo la scuola Primaria, l'ora della ricreazione era complicata.

Non era per mancanza di amici o di giochi, il problema era la merenda.

Nel cortile coperto della scuola c'era una cantina, dove cucinavano tanti hamburger e hotdog fumiganti, accompagnati da bottigliette di guaraná o coca-cola. L'odore era molto attraente e quasi tutti si ammucchiavano nel balcone, che era alla nostra altezza, per mangiare ciò che usciva da quella piccola finestra che dava sulla piastra (dalla quale accompagnavamo il tempo infinito che il formaggio ci metteva per sciogliersi sulla fetta di carne).

Io stessa adoravo quella combinazione colorata e provocante, ma c'era un però. Mio padre, italiano, era chimico, e mia madre, minatrice. Per il Callia e per Stella, mangiare era qualcosa su cui si doveva riflettere, non si deglutiva semplicemente quello che ci appariva davanti. Ancora bebè mi davano da mangiare di tutto: barre di liquirizia, zabaione, frittata di manzo, uova di cefalo, ecc...

Da subito ho conosciuto le loro proprietà nutritive, così come l'esistenza di coloranti, bromici, addensanti, agenti gassosi, glutammati, dolcificanti e acidulanti; senza trascurare le sostanze potenzialmente velenose o psicotrope presenti nella natura. Un bel fiorellino o un funghetto carino: attenzione, può avere effetti allucinogeni! Mio padre mi ha trasmesso la sapienza della scienza che ha creato artificialmente il cibo dei supermercati e mia madre, la sua conoscenza della terra e della

Ao mesmo tempo que discutíamos sobre a fórmula da Coca-cola, que eu tomava vez ou outra pelo seu e feito vermífugo, meu paladar enlouquecia por um pacotinho de Baconzitos nas viagens de carro.

E estava tudo certo, porque eles pregavam a moderação, e eu de alguma forma tentei acolher o comedimento nos meus hábitos. Mas, fato é que no recreio do primário é muito difícil de ser uma criança estoica. Você está com uma fome danada e vê aquela composição química maravilhosa extasiando teus colegas sorridentes e não quer saber de Sêneca, quer mais é Epicuro para a tua vida!

Mas veja bem, eu tinha o meu lanche, e era dos deuses. É verdade que variava muito de robustez, podia ser o sanduíche de *almôndegas ao sugo* (o pão francês acabava por se desmanchar diante de tanto molho, portanto, nestas ocasiões eu ia comer escondida na privacidade do vestiário pra poder lambar despidoradamente o papel alumínio), ou o famoso *tostex* de pizza (que lembrava muito um *panzerotto*, recheado de mozzarella de búfala, tomate e orégano), tão bom que todo mundo queria dar uma mordida, para o meu desespero, e poderia também ser o pão com azeite. O pão com azeite era um pão francês crocante por fora e de miolo macio, partido ao meio, onde meu pai passava um fio de azeite e acrescentava orégano ou tomilho. Simples assim. Não tinha um que eu preferisse, eu gostava do que vinha na lancheira, mas às vezes transgredia o cardápio, e sucumbia às emanções da cantina.

Fato é que, num frio recreio de junho me delicieei com um cachorro quente, de onde escorriam catchup e mostarda, impreterivelmente ácidos e artificiais, elevando-me a um gozo gustativo que só as cadeias de fastfood conhecem a fórmula. Uma vez recuperada do transe, e, de volta à classe, eis que meu delito não seria apenas impugnado pela minha consciência, mas também publicamente. Tendo deixado meu sacrossanto pão de azeite com tomilho sobre a carteira ainda embrulhadinho, algum colega – criminosamente esfomeado – viu naquele sanduíche

medicina naturale. Mangiare e bere erano lezioni di botanica e scienze che non mi hanno mai tolto la curiosità, ma la testa e lo stomaco non sempre lavorano assieme...

Allo stesso tempo che discutevamo la formula della coca-cola, che bevevo ogni tanto per il suo effetto vermifugo, il mio palato impazziva per un pacchetto di "baconzitos" nei viaggi in macchina.

Era tutto apposto, perché predicavano la moderazione, che ho provato ad accogliere tra le mie abitudini. Ma il fatto è che nella ricreazione della Primaria è molto difficile essere un bambino stoico. Quando hai fame e vedi quella composizione chimica meravigliosa che incanta i tuoi compagni sorridenti, non vuoi sapere di Seneca ma vorresti solo un Epicuro per la tua vita!

Ma, vedi bene, avevo la mia merenda, che era una cosa divina. La verità è che variava molto il panino, poteva essere un sandwich di carne (il pane finiva per sbrodolarsi con tanto sugo, in queste occasioni andavo a mangiarlo negli spogliatoi nascosta per potermi sporcare), oppure il famoso toast di pizza (che ricordava un panzerotto, ripieno di mozzarella di bufala, pomodoro e origano), così buono che tutti ne volevano un morso, e poteva anche essere un panino con l'olio. Il pane con l'olio era un pane croccante fuori, e molle dentro, quando rotto a metà, dove mio papà ci passava un filo di olio e ci metteva dell'origano o timo. Semplice così.

Non c'era qualcosa in più che avrei preferito, mi piaceva tutto ciò che veniva dentro alla mia gavetta, ma a volte trasgredivo il menù, e cedeva alle emanazioni della mensa.

Tanto è che, in una fredda ricreazione di giugno, mi deliziai con un piacevole hotdog, dal quale scorreva catchup e maionese, con un gusto acido e artificiale, elevandomi a un piacere gustativo del quale solo le catene di fastfood ne conoscono la formula. Dopo essermi recuperata dal trance, e, tornando in classe, ecco che in quel momento il mio delitto venne scoperto non solo dalla mia coscienza, ma anche dagli altri, divenne pubblico. Avendo lasciato il mio sacrosanto pane con l'olio sul

abandonado uma oportunidade para um furto perfeito, mas se espantou com o que viu. Tamanho foi o susto que fez questão de revelar a todos. Na volta à aula, lá estava meu pão profanado: sobre a mesa da professora jazia, aberto ao meio, exposto, sobre o papel alumínio. Na lousa, em letras garrafais: *Isabella come pão com areia*.

tavolo, ancora incartato, qualche compagno affamato, vide in quel panino l'opportunità per un furto perfetto, ma si spaventò con quello che vide. Lo spavento fu così grande che lo disse a tutti. Al rientro in classe, ecco che il mio pane stava lì, profanato: sul tavolo della professoressa, aperto a metà, esposto, sulla carta di alluminio. Sulla lavagna, scritto con lettere enormi: *Isabella mangia pane con la sabbia*.

Procurando café, encontrou um país

Juliana Winkel

Como fruto de diversas raízes, cresci também conhecendo múltiplos temperos.

Menina, não era “bom garfo” (para desespero de meus pais) e, crescida, até hoje ainda espero desabrochar o talento na cozinha – mas, desde cedo, aprendi a associar certos gostos e perfumes às mais caras memórias afetivas. É o caso do sabor sutil do café com leite e dos biscoitos de Natal de meus avós alemães, ou do aroma de óleo de oliva das torradas ao forno na mesa de meu avô de família portuguesa.

Já como herança italiana, guardo as lembranças de minha avó, contadas com o amor dos demais, e a longa convivência com minha tia-avó Eunice, mestra da cozinha e sempre cheia de histórias para contar. Suas lendárias massas foram inclusive seu ganha-pão por vários anos, durante os quais abasteceu restaurantes da Baixada Santista. Ela transformou-se na avó de todos nós, com seu sorriso franco e casa sempre aberta.

Finalmente, me fiz adulta e decidi que era meu momento de rodar o mundo atrás de novas paisagens, culturas e sabores. E num belo dia de setembro, aportei na Itália, onde começava uma nova jornada que eu mal podia supor quanto transformadora seria. De imediato, fui conquistada pela leveza e sabor quase sobrenaturais do pão sardo, pelo gosto agridoce do mirto, pela personalidade do zabaione, pelo perfume das uvas da estação. Assustei-me com o tamanho da pizza romana, feita para ser comida por uma pessoa só, diferente das nossas pizzas paulistanas (mas tão deliciosa quanto). Aprendi a comer macarrão *al dente* sem usar a faca, nem para enrolar! E a terra italiana, que de tan-

Alla ricerca del caffè, trovò un paese

Juliana Winkel

Come frutto di diverse radici, sono cresciuta conoscendo anche diversi sapori.

Femmina, non ero una “buona forchetta” (per la disperazione dei miei genitori) e, ormai cresciuta, fino ad oggi aspetto ancora la fioritura dei miei talenti in cucina – ma, fin dall’inizio, ho imparato ad associare certi gusti e profumi alle più care memorie affettive. È il caso del sottile sapore del caffelatte e dei biscotti di Natale dei miei nonni tedeschi, o dell’odore dell’olio d’oliva dei toast alla tavola di mio nonno della famiglia portoghese.

Già come patrimonio italiano, mi tengo i ricordi di mia nonna, raccontate con amore dagli altri, e la lunga convivenza con la mia prozia Eunice, un asso in cucina e sempre piena di storie da raccontare. Le sue leggendarie paste furono il sostegno della famiglia per vari anni, durante i quali hanno fornito ristoranti della Baixada Santista. Lei si trasformò nella nonna di tutti noi, con il suo sorriso sincero e con la casa sempre aperta.

Finalmente, mi sono fatta adulta e ho deciso che era il mio momento di girare il mondo e conoscere nuovi paesaggi, culture e sapori. Allora, un bel giorno di settembre, sono arrivata in Italia, dove stava per iniziare una nuova avventura che non potevo supporre quanto trasformatrice sarebbe stata. Subito, sono stata conquistata dalla leggerezza e dal sapore quasi sovranaturale del pane sardo, dal dolceamaro del mirtillo, dalla

tas formas me encantou, obviamente me pegou também pelo estômago.

Esse re-descobrimento, porém, não foi via de mão única. Ao meu lado, passou a haver um italiano que, por influência minha, começava a conhecer os sabores do Brasil. Nas visitas à terrinha, assisti seu deslumbramento com nossas frutas, a descoberta da água de coco e do caldo de cana, o sabor do mate e da tapioca. Vi também o olhar divertido em reencontrar a “Itália de 100 anos atrás” na Festa da Achiropita em São Paulo, com suas músicas napolitanas e cozinheiros nas barraquinhas de rua que preparavam, cantando em uníssono, pratos típicos de regiões de seu país que nem ele conhecia. Vi nossa pizza abrasileirada conquistar seu paladar e o espanto em ver a polenta vêneta como *habitué* da mesa dos brasileiros.

Tia Eunice, ao conhecê-lo, nos brindou com a crônica da origem italiana da família - contando a saga dos dois irmãos que, um dia, saíram da Calábria para tentar a sorte em Milão e lá se casaram com duas irmãs da cidade, uma história que mais tarde viria desembocar em terras tropicais. Tempos depois, em uma conversa via *internet*, ficamos com água na boca quando soubemos que estavam todos reunidos no Brasil em torno de sua famosa lasanha. Ela não deixou por menos: no encontro seguinte, nos brindou com um presente escrito de próprio punho – a receita do prato para nos aventurarmos nós mesmos na cozinha.

Tudo muito bom, mas havia um porém: meu *ragazzo* italiano não se adaptava ao sabor do café brasileiro. Não havia tipo ou safra que o comovesse. Em casa ou na rua, em restaurantes ou botecos, o cafezinho brasuca era uma das coisas que o faziam suspirar com saudades da “bota”.

Resolvi submetê-lo à prova de fogo: uma visita ao Museu do Café, em Santos, que além de passeio imperdível, também é famoso por servir “os melhores cafés do Brasil”. Se ele não gostasse de café, não gostará de nenhum, pensei.

Lá fomos. Começamos visitando o acervo do Museu e dei-

personalità dello zabaione, dal profumo dell’uva di stagione. Mi sono spaventata con la dimensione della pizza romana, da essere consumata da una sola persona, diversamente dalle nostre di San Paolo (ma ugualmente deliziosa). Ho imparato a mangiare la pasta al dente senza usare il coltello, neanche per arrotolarla! E la terra italiana che di tante maniere mi ha incantato, ovviamente mi ha conquistato anche tramite lo stomaco.

Questa riscoperta però non fu una strada a senso unico. Ho iniziato a frequentare un italiano che, influenzato da me, iniziava a conoscere i sapori del Brasile. Nelle visite alla nostra terra, ho assistito il suo entusiasmo con i nostri frutti, la scoperta dell’acqua di cocco e del succo della canna da zucchero, il sapore del tè di mate e della tapioca. Ho visto anche il suo sguardo divertito nel rincontrare “L’Italia di 100 anni prima” nella Festa da Achiropita a San Paolo, con le sue canzoni napoletane e i cuochi nelle bancarelle che preparavano, cantando tutti insieme, piatti tipici delle regioni del loro paese che nemmeno lui conosceva. Ho visto la nostra pizza, allo stile brasiliano, conquistare il suo palato e la sorpresa nel vedere la polenta veneta come cibo di tutti i giorni per i brasiliani.

La zia Eunice, al conoscerlo, ci ha raccontato una storia dell’origine italiana della famiglia – raccontando la saga dei due fratelli che, un giorno, sono usciti dalla Calabria per tentare la sorte a Milano e là si sposarono con due sorelle della città, una storia che più tardi sarebbe sbarcata in terre tropicali. Tempo dopo, in una chat via *internet*, ci è venuta l’acquolina in bocca quando abbiamo saputo che erano tutti riuniti in Brasile attorno alla sua famosa lasagna. Questa non l’ha lasciata passare: nell’incontro seguente, ci ha donato un regalo scritto a mano – la ricetta del piatto che così anche noi potessimo avventurarci nella cucina.

Andava tutto bene, tranne che il mio ragazzo italiano non si adattava al gusto del caffè brasiliano. Non c’era ne tipo e ne raccolta che lo conquistasse. A casa o per strada, nei ristoranti o al bar, il caffè era una delle cose delle quali più sentiva nostalgia dello “stivale”.

xando a cafeteria para o *gran finale*. E veio a primeira surpresa: exatamente naquele mês, encontramos ali uma Mostra com foco específico nas relações Brasil-Itália através do café. Nos vários painéis, pudemos ler, em português e italiano, sobre o desenvolvimento, as mazelas e reviravoltas da trajetória de duas nações através de publicidades de época, documentos, mapas e rotas que levavam e traziam o precioso grão negro. E em meio aos registros, vimos imagens das lavouras, paisagens transformadas, trens chegando e partindo cheios de imigrantes de tantas origens.

Os olhos do italiano se encheram de espanto por conhecer, mais de perto, uma história da qual tinha informação ainda escassa. Com igual surpresa, eu soube que o fenômeno migratório não é estudado na Itália com a profundidade com que nós, brasileiros, o conhecemos. Talvez por traumas históricos ou razões políticas, sabe-se pouco sobre a partida e menos ainda sobre a chegada. E seus olhos se enchiam de emoção a cada rosto, foto e expressão descobertos.

No final daquela tarde, provamos o café do Museu. E para meu desapontamento, nem mesmo esse, tirado ao melhor gosto brasileiro, foi capaz de arrancar suspiros do italiano. Talvez porque algumas coisas, realmente, tenham verdadeiro sabor só acompanhadas dos ares da nossa terra. Talvez porque, naquele dia, todos os suspiros dele tenham sido para a descoberta de um pedaço de história que, do outro lado do oceano, também era sua.

Ho deciso di sottometterlo alla prova: una visita al Museo del Caffè, a Santos, che inoltre alla passeggiata incredibile, è anche famoso per servire “i migliori caffè del Brasile”. Se a lui non fosse piaciuto questo, non gliene sarebbe piaciuto nessuno, ho pensato.

Siamo andati. Abbiamo iniziato dalla visita al Museo e abbiamo lasciato la caffetteria per il gran finale. E la prima sorpresa è arrivata: esattamente in quel mese, c’era una Mostra, la quale parlava in specifico delle relazioni Brasile – Italia attraverso il caffè. Nei vari pannelli, abbiamo letto, in portoghese e in italiano, sullo sviluppo e i trambusti del percorso delle due nazioni attraverso delle pubblicità dell’epoca, documenti, mappe e rotte che importavano ed esportavano il caffè. E in mezzo ai registri, abbiamo visto immagini dei campi, paesaggi trasformati, treni che arrivavano e partivano pieni d’immigranti di diverse origini.

Gli occhi dell’italiano si sono riempiti di spavento nel conoscere, da vicino, una storia della quale aveva poca informazione. Con la stessa sorpresa, ho saputo che il fenomeno dell’immigrazione non è studiato in Italia in profondità come qua. Forse a causa di traumi storici o ragioni politiche, si hanno poche informazioni sulla partita e molto meno sull’arrivo. E i suoi occhi si riempivano di emozione ad ogni volto, foto ed espressione scoperti.

Alla fine di quella giornata, abbiamo assaggiato il caffè del Museo. E per mia delusione, neanche questo, considerato buonissimo agli occhi dei brasiliani, è stato in grado di cavare sospiri dell’italiano. Forse perché alcune cose, solamente nelle nostre terre, hanno il loro vero gusto. Forse perché, in quel giorno, tutti i suoi sospiri sono stati utilizzati nella scoperta di una parte della storia che, dall’altra parte dell’oceano, era anche la sua.

Cueca virada

Laís de Barros

Eu me lembro do dia que elas chegaram em casa, trazidas por uma tia avó, e ocuparam o espaço folgado em cima da geladeira. A receita não era segredo apenas que o talento para deixar o crostoli perfeito coube a essa tia. Acho que o bom humor fazia a diferença. Tia Rosa nasceu simpática e alegre. Não me lembro de vê-la reclamar de nada, nem incentivar a rabugice de alguma amiga, louca para botar defeito no sorriso e no sucesso alheio.

Tia Rosa achava graça quando eu afundava as mãos na farinha e espalhava uma nuvem branca por toda parte. Ela era a receita perfeita para uma tarde feliz, sem preocupação com a altura da gargalhada que explodia, direto do meu coração, com as histórias que contava; os biscoitos tinham o gosto bom da alegria que tomava conta de tudo, toda vez, que Tia Rosa vinha em casa.

Nesse dia, ela ficava a tarde inteira, até o jantar, dedicada a mim, quer dizer, ao preparo dos biscoitos. Aprendi tudo sobre a alquimia que transformava farinha, ovos, açúcar em crostoli.

A primeira lição importante era a quantidade de cada ingrediente:

– Nem mais, nem menos é a conta exata para não desandar a receita, filhinha – recomendava Tia Rosa.

O único apetrecho, além das mãos, era a caneca de ágata branca que ela usava como medidor. Eu me sentia importante como auxiliar.

– Não se preocupe em acertar na primeira vez. A segunda ou a terceira vão te dar essa chance. Cante a música que você mais gosta enquanto estiver com a mão na massa. Não se esqueça de passar farinha, na pontinha do nariz, e rir de você mesma.

“Cueca virada”

Laís de Barros

Mi ricordo del giorno in cui sono arrivate a casa, portate da una prozia, e hanno occupato un ampio spazio sopra al frigorifero. La ricetta non era un segreto, ma questa zia aveva il talento di rendere i crostoli perfetti. Penso che il buon umore faceva la differenza.

Zia Rosa naque simpatica e allegra. Non ricordo di vederla lamentarsi di nulla e nemmeno di incentivare il malumore di un'amica, pronta a criticare il sorriso e il successo altrui. Zia Rosa trovava divertente quando mettevo le mani nella farina e si creava una polvere bianca dappertutto. Lei era la ricetta perfetta per un pomeriggio felice, senza preoccuparsi dell'intensità della risata che esplodeva, direttamente dal mio cuore, con le storie che raccontava; i biscotti avevano il buon sapore dell'allegria che coinvolgeva tutto, tutte le volte che zia Rosa veniva a casa.

In questi giorni, lei stava tutto il pomeriggio, fino a cena, dedicata a me, voglio dire, alla preparazione dei biscotti.

Ho imparato tutto sull'alchimia che trasformava la farina, le uova e lo zucchero in crostoli.

La prima lezione importante era la quantità di ogni ingrediente: “Né troppo e né poco è la porzione esatta per non sbagliare la ricetta, figliola” raccomandava zia Rosa.

L'unico utensile, oltre le mani, era la tazza di agata bianca che usava come misurino. Io mi sentivo importante come aiutante.

– Non ti preoccupare se sbagli la prima volta. La seconda o la terza volta avrai l'opportunità di riuscirci. Canta la musica

Divirta-se.

Eu já sabia a receita de cor. A montanha branca crescia, na minha frente, e eu transformava tudo em um palácio, cheio de janelas esculpidas com os dedos. Em cada janela morava uma princesa. À medida que tia Rosa acrescentava os ovos, açúcar e óleo, as princesas ganhavam ação, e se reuniam para um baile, regado a anisete e a versão da Tarantela que eu e Tia Rosa cantávamos em dueto.

Tia Rosa revezava comigo o momento nobre de amassar a mistura, incluía uma aula de história sobre a origem da iguaria e transformava a minha tarde no momento mais feliz do mundo. Ela contava que na Roma antiga o crostoli tinha o nome de frictilla, e era um tipo de bolinho frito.

Esticar a massa, recortar em tiras e modelar os crostolis, garantia muita diversão. Eu adorava ver a pedra de granito coberta com os biscoitos esculpidos por nós.

– Agora, você me ajuda a não esquecer nenhum crostoli, na bancada, enquanto eu mergulho, um de cada vez, na gordura quente - pedia Tia Rosa.

Aos poucos, as tiras recortadas e torcidas mostravam seu DNA italiano, nos biscoitos crocantes estendidos em papel para escorrer a gordura.

– Pronto, filhinha. Só falta o acabamento. Sabia que em alguns lugares da Itália ele foi batizado como chiacchiere?

– Acho mais fácil crostoli, Tia Rosa.

– Mais fácil ainda, filhinha, é o nome que deram aqui no Brasil: cueca virada.

Ainda quentes as mansinhas crocantes ganhavam uma chuva de açúcar com canela que durava o tempo para eu lambuzar toda a cozinha.

A nossa produção rendia crostolis, além do que podíamos guardar nas latas.

– Essas a gente leva para as crianças da creche - sugeria Tia Rosa.

Eu era a única que podia ficar na cozinha e herdar a receita

que ti piace di più nel frattempo. Non dimenticarti di passare la farina, sulla punta del naso e di ridere di te stessa. Divertiti. Io già sapevo la ricetta a memoria. La montagna bianca cresceva davanti a me ed io trasformavo tutto in un palazzo, con finestre scolpite con le dita. In ogni finestra viveva una principessa. Man mano che zia Rosa aggiungeva uova, zucchero e olio, le principesse prendevano vita e si riunivano in un ballo, accompagnato dall'anice e dalla versione della Tarantella che io e zia Rosa cantavamo in duetto.

Zia Rosa si alternava con me per lavorare l'impasto, includeva una lezione di storia sull'origine della prelibatezza e trasformava il mio pomeriggio nel momento più felice del mondo. Lei raccontava che nella Roma antica, i crostoli venivano chiamati frictilla e erano un tipo di dolce fritto.

Stendere la pasta, tagliarla in strisce e modellare i crostoli, garantiva molto divertimento. Io adoravo vedere il piano di lavoro, in granito, coperto dai biscotti scolpiti da noi.

– Adesso, tu mi aiuti a non dimenticare nessuno dei crostoli sul tavolo, mentre io ne immergo, uno alla volta, nell'olio caldo - diceva zia Rosa.

A poco a poco, le strisce tagliate e contorte mostravano il loro DNA italiano, nei biscotti croccanti stesi sulla carta, per colare l'olio.

– Pronto figliola. Manca solo l'ultimo tocco. Sapevi che in alcune regioni italiane si chiamano chiacchiere?

– Penso sia più facile chiamarli crostoli, zia Rosa.

– Ancora più facile ancora, figliola, è il nome che gli hanno dato qui in Brasile: "Cueca virada". Ancora caldi i biscottini crocanti passavano sotto una pioggia di zucchero con cannella che durava il tempo di sporcare tutta la cucina. La nostra produzione faceva crostoli che superavano la capienza dei contenitori.

– Questi li portiamo ai bambini dell'asilo - suggeriva zia Rosa. Io ero l'unica che poteva restare da sola in cucina ed ereditare la ricetta completa. Zia Rosa non permetteva a nessuno di spiare la preparazione del biscotto tipico italiano. Riempivamo

completa. Tia Rosa não deixava ninguém expiar o preparo do biscoito típico da Itália. Enchíamos latas e latas que exalavam o aroma de anisete e canela. Na quaresma, Tia Rosa distribuía o crostoli para todos e respeitava o critério de dividir irmãmente.

Nunca houve problema, até o dia em que uma amiga da Tia Rosa, menos privilegiada nas qualidades que indicam uma pessoa generosa, pediu uma lata só para ela.

– A lata inteira eu não posso – disse Tia Rosa.

– Isso aqui é muito pouco! Me dá mais do que você vai doar, então – insistia Ofélia.

Eu nunca gostei dessa amiga. Ela roubava um tempo enorme da Tia Rosa, em conversas inúteis. E agora queria levar a doação da creche. De jeito nenhum.

– Olha aqui Dona Ofélia esses crostolis são meus. E eu não vou dar para ninguém, entendeu?

– Que é isso filhinha? Vá pegar mais uma sacola para Ofélia.

Eu me decepcionei com Tia Rosa, nesse dia. Ela não deveria atender uma pessoa egoísta como aquela.

Ofélia foi embora e Tia Rosa veio conversar comigo:

– Filhinha, só se muda uma pessoa com um exemplo diferente daquele que ela está acostumada.

Crostoli, chiacchiere, cueca virada, qualquer que fosse o nome, eu agradeço o antepassado romano inventor dessa delícia. Ele me presenteou com um capítulo saboroso, na minha história

conenitori e contenitori che esalavano un'aroma di anice e cannella. Durante la Quaresima, zia Rosa distribuiva i crostoli a tutti e rispettava il criterio di dividerli giustamente.

Non c'era mai stato nessun problema, fino al giorno in cui un'amica di zia Rosa, che non vantava qualità tipiche di una persona generosa, chiese un contenitore solo per lei.

– La lattina intera non posso – disse zia Rosa.

– Questo è pochissimo! Dammene di più di quello che donerai – insisteva Ofelia. A me non è mai piaciuta questa amica. Rubava tanto tempo di Zia Rosa con conversazioni inutili. E adesso voleva portare via la donazione per l'asilo. Niente affatto.

– Guarda qua donna Ofelia, questi crostoli sono miei ed io non li darò a nessuno, capito?

– Che dici, figliola? Va' a prendere un altro sacchetto per Ofelia.

Quel giorno zia Rosa mi deluse. Non avrebbe dovuto ascoltare una persona egoista come quella.

Ofelia se ne andò e zia Rosa mi venne a parlare:

– Figliola, si cambia una persona soltanto con un comportamento diverso da quello a cui lei è abituata.

Crostoli, chiacchiere, cueca virada, qualsiasi fosse il nome, io ringrazio l'antenato romano che inventò questa prelibatezza. Egli mi concesse un capitolo saporito nella mia storia.

Segredos de uma boa cozinha circumspecta de cadeiras amarelas

Lioniza Goyá

Na jovialidade, de seus 16 anos goianos, tornou-se a Sra. Pasinatto. Pupila levada. Garota irrequieta. Desassossegada. Casou-se para aquietar sua vida de menina peralta. Não que tenha sido um casamento arranjado. Muito pelo contrário. Em sua “flor de idade” estava encantada com a ideia de unir-se em matrimônio. O Sr. Ermenegildo a cativava. Estava, verdadeiramente, apaixonada. Aquelas lindas “bilocas azuis”, cor do céu, hipnotizaram-na, trazendo confiança e certeza de um futuro sedutor.

Seus pais fizeram gosto pelo pedido maduro. Havia necessidade de aquietar a criança peralta, e ao mesmo tempo, casar uma de suas filhas juvenis. Soberana em atitude, era a segunda na ordem de nascimento, de uma série de seis filhas intrépidas. Destemida e arrojada, todos pensavam: - a nanica está pronta para a união matrimonial!

A jovem Cleuza conhecia seu noivo de tempos de menina. Ele, adulto, 20 anos mais velho. Caminhoneiro. Viajante de grandes distâncias. Entregador de mantimentos na região. Passava, de tempos em tempos, na fazenda Felicidade, município de Riverlândia, região central do Brasil. Por várias ocasiões trouxe preciosidades da cidade grande. Pequenos mimos delicados. Conquistando, pela afabilidade, sua futura senhora.

Marcaram o matrimônio. Casaram-se. Festa simples. Mas com muitos comes e bebes, tradicionais como em toda “boa” cerimônia nupcial.

Segreti di una buona cucina con all'intorno delle sedie gialle

Lioniza Goyá

Nella giovialità dei suoi sedici anni goiani, diventò la Sig.ra Pasinatto. Pupilla birrichina. Ragazza irrequieta. Agitata. Si sposò per calmare la sua vita di ragazza maliziosa. Non che sia stato un matrimonio organizzato. Esattamente al contrario. Nel suo “fior d’età” era molto felice con l’idea di unirsi in matrimonio. Il Sig. Ermenegildo l’affascinava. Era, davvero, innamorata. Quelle bellissime “biglie blu”, color del cielo, la ipnotizzarono, portando fiducia e certezza di un futuro seducente.

Ai suoi genitori piacque la richiesta matura. C’era bisogno di calmare la bambina maliziosa e, allo stesso tempo, sposare una delle sue giovani figlie. Regina in attitudine era la seconda in ordine di nascita, di una serie di sei figlie intrepide. Impavida e audace, tutti pensavano: – la nana è preparata per l’unione matrimoniale!

La giovane Cleuza conosceva il suo sposo dai tempi di quando era ancora bambina. Lui, adulto, venti anni più grande. Camionista. Viaggiatore di grandi distanze. Consegnava alimenti nella regione. Passava, ogni tanto, nella fattoria Felicidade, municipio di Riverlândia, regione centrale del Brasile. In diverse occasioni portò gioielli dalla grande città. Piccoli regali delicati, conquistando, per affabilità, la sua futura signora.

Fissarono il matrimonio. Si sposarono. Festa semplice. Ma con vari alimenti e bibite, tradizionali, come in tutte le “buone” cerimonie nuziali.

O jovem casal fixa residência na cidade vizinha, Rio Verde. Próspera. Contudo, com características interioranas – pensando no início da década de 1960, no sertão de Goiás. Naquele mesmo ano, a nova capital do país, Brasília, estava sendo inaugurada em seu cerne, em 21 de abril de 1960, pelo então presidente Juscelino Kubitschek. A partir dessa permuta, as melhorias começam efetivamente para o Centro-Oeste.

Os nubentes estavam felizes! – Alegria maior não poderia existir. Ele, o homem, provendo seu lar. Ela, a mulher, executando com regularidade sua serventia – ensinamentos de sua sábia origem. Tudo perfeito!

Princesa pequena, pois tinha apenas um metro e meio de pura energia contida, estava em seu lar. Como de costume, ficava sozinha, mas esperava a chegada do verão em breve. A nova dona de casa foi preparar o almoço. Escolheu dentre as receitas de sua mãe, algo para agradar seu paladar goiano. O arroz com pequi¹. De sobremesa, um Salame di cioccolato². A princípio parecia algo prático e simples. Veio a saber, posteriormente, que na verdade conseguiu mesmo fazer uma bela Palha italiana³ – receita criada por imigrantes que não tinham os ingredientes corretos. Mas muito apreciada por seu homem – um alívio!

Decidido. Pronto. Seriam estes os pratos. Conferiu ter todos os ingredientes. Reconheceu o modo de fazer. Agora, ir para o fogão. Para acender o fogo, estava munida de fósforos Irati⁴, defensor da natureza – uma preciosidade da época.

Andou ao redor da casa em busca de madeira. Pesquisou na despensa. Verificou novamente na cozinha, ao pé do fogão à lenha...

Pouco tempo depois ouve-se, do lado de fora, o estalar de madeira quebrando contra o chão, sob seus pés miúdos. Em minutos a lenha ardia em brasa. O trepidar das chamas faziam ferver os ingredientes nas ardentes panelas de ferro fundido. O cheiro de contentamento estava no ar.

Passava do meio-dia. De mãos abanando ao vento, o jovem marido chegava da rua. Adentrou sua casa. Parou na cozinha.

La giovane coppia ebbe residenza fissa nella piccola città vicina, Rio Verde. Prospera. Tuttavia con caratteristiche dell'interno – pensando all'inizio del decennio del 1960, nell'Outback di Goiás. In quello stesso anno, la nuova capitale del paese, Brasília, era inaugurata nel suo nucleo, il 21 aprile 1960, dal presidente dell'epoca, Juscelino Kubitschek. Da questa inaugurazione, i miglioramenti iniziarono effettivamente per il Centro-ovest.

I fidanzati erano felici! – gioia più grande non poteva esistere. Lui, l'uomo, forniva la sua casa. Lei, la donna, eseguendo con regolarità la sua utilità – insegnamenti della sua saggia origine. Tutto perfetto!

Piccola principessa, perché aveva solo un metro e mezzo di pura energia contenuta, era in casa sua. Come il solito, rimaneva da sola, ma aspettava l'arrivo dell'uomo fra poco. La nuova casalinga andò a preparare il pranzo. Scelse tra le ricette di sua madre qualcosa per accontentare il suo gusto goiano. Il riso con caryocar. Per il dessert, un salame di cioccolato. All'inizio sembrava qualcosa di pratico e semplice. Scoprì, posteriormente, che in verità era riuscita a fare una bella paglia italiana - ricetta creata da immigranti che non avevano gli ingredienti giusti. Ma molto apprezzata da suo marito – un sollievo!

Deciso. Fatto. Sarebbero stati questi i piatti. Controllò se aveva tutti gli ingredienti. Riconobbe il modo di preparare. Adesso, al fornello. Per accendere il fornello, era armata di fiammiferi Irati, difensore della natura – una preziosità dell'epoca.

Camminava intorno alla casa in cerca di legna. Ricercò in dispensa. Verificò un'altra volta in cucina, ai piedi del fornello a legno...

Poco tempo dopo si sentì, fuori casa, il rumore della legna rompendosi contro il pavimento, sotto i suoi piccoli piedi. In pochi minuti la legna ardeva nel fuoco. Il tremare delle fiamme faceva bollire gli ingredienti nelle ardenti padelle di ferro. Il profumo di contentezza era nell'aria.

Era passato mezzogiorno. A mani vuote, il giovane marito arrivò dalla strada. Entrò a casa sua. Si fermò in cucina. Era ine-

Estava inebriado pelo cheiro gostoso de almoço. Alimento preparado com amor. Deteve-se à mesa. Deixou-se cair na cadeira mais próxima. A refeição estava servida.

Consumiu. Degustou cada garfada. Sentiu, com prazer, os encantos da comida bem preparada. Saciou sua fome. Inebriou-se na gula. Devorou sua sobremesa favorita. Estava satisfeito.

– Escolhi a parceira ideal! Pensou.

Repentinamente, estatelou os olhos. Parou. Envergonhado ficou. Virou-se para sua amada. À sua esposa indagou:

– Onde você conseguiu lenha? Qual madeira você usou para fazer o nosso delicioso almoço?!

Houve um momento de silêncio. Gentilmente, ouviu – da que governa e domina, sua explanação. Com voz suave e cru, sem dores, de forma totalmente nua, o que não poderia dantes imaginar:

– Sabe nosso jogo de mesa, aquele da sala? Aquele de cadeiras amarelas? Das seis, jaz belas, agora apenas quatro pessoas podem sentar. Pois duas foram quebradas e queimadas para sua fome saciar!!!

briato dal buon profumo del pranzo. Cibo preparato con amore. Si sedette al tavolo. Si lasciò cadere nella sedia più vicina. Il pasto fu servito.

Mangiò. Assaggiò ogni forchettata. Sentiva, con piacere, gli incanti del cibo preparato bene. Saziò la sua fame. S'inebriò nella sua golosità. Divorò il suo dessert favorito. - ho scelto la compagna ideale! Pensò.

Improvvisamente, girò gli occhi. Si fermò. Rimase imbarazzato. Si rivolse alla sua amata. Alla sua sposa e le chiese:

– Dove hai trovato la legna? Quale legna hai usato per preparare il nostro delizioso pranzo?

Ci fu un momento di silenzio. Gentilmente, ascoltò, da quella che governa e domina, la sua spiegazione. Con voce soave e cruda, senza dolori, in modo totalmente limpido, quello che non poteva, prima, immaginare:

– Sai quel tavolo e quelle sedie gialle che abbiamo in salotto? Delle sei, adesso solo quattro persone ci si possono sedere. Poiché due sono state rotte e bruciate per saziare la tua fame!!!

Polenta

Lorien Marta Zanini

“La Polenta”, pintura de Pietro Longhi, de 1740, hoje no Museu Ca’ Rezzonico de Veneza, é uma justa homenagem à polenta. Elvira, cujos avós nasceram numa “comune” vizinha, jamais acreditaria que alguém dedicasse atenção a algo tão corriqueiro e banal. Ela, agricultora e analfabeta, não conhecia arte. Nunca fora à escola, a um museu.

Sua vida limitava-se ao trabalho na roça, cuidar da casa e família. Seu parco lazer dava-se aos domingos no encontro com parentes e amigos na capela, onde também fazia suas preces. Rezava pelos filhos, pelos mortos, por uma boa colheita. Como saberia ela sobre polenta e sua contribuição histórica? Prepará-la e comê-la eram fatos corriqueiros que dispensavam o pensar, o filosofar.

Difícil mesmo, Elvira, precisar as origens da polenta. A palavra derivaria do latim “pollen”, flor da farinha. Os egípcios, em 6.000 antes de Cristo, já a consumiam. Trituravam o farro, um espécie de trigo, entre pedras, adicionavam água e colocavam sobre pedras aquecidas.

Fenícios e etruscos também consumiam polenta mas foi no Império Romano que seu uso disseminou-se. Os romanos comiam o “pultem”, feito de farro com carnes ou queijos. No livro “De re coquinaria”, Marco Gavius Apicius, gastrônomo da Antiga Roma, dá quatro receitas de “pultems”, uma delas com sal, leite e mel. É de 1300 o primeiro registro do termo polenta. Com leite, toucinho e queijo. No século seguinte, outro: com caldo de carne, banha, queijo, carne, açúcar, ovos e açafrão.

Se soubesse disso, Elvira ficaria pasma. Mel e açúcar? Para

Polenta

Lorien Marta Zanini

“La Polenta”, dipinto di Pietro Longhi, del 1740, oggi presso il Museo Ca’ Rezzonico di Venezia, é un giusto omaggio a questo alimento. Elvira, i cui nonni nacquero in un comune proprio vicino a Venezia, non avrebbe mai creduto che qualcuno potesse dare tanta attenzione a qualcosa di così comune e quasi banale. Lei, contadina e analfabeta, non conosceva l’arte. Non frequentò mai la scuola né, tantomeno, un museo.

La sua vita si limitava al lavoro in campagna, alla cura della sua casa e della famiglia. Il suo divertimento, di domenica, era incontrarsi con parenti ed amici, presso la cappella, dove si recava per pregare. Pregava per i figli, per i morti, per un buon raccolto. Come poteva sapere qualcosa sulla polenta e la sua presenza nella storia? Prepararla e mangiarla erano azioni abituali che non presupponevano una riflessione filosofica.

Molto difficile che Elvira pensasse alle origini della polenta. La parola deriverebbe dal latino “pólen”. Fiore di farina. Gli antichi egizi, nel 6.000 avanti Cristo, già la utilizzavano. Trituravano il farro, una specie di farina, tra due pietre, aggiungevano acqua e collocavano il composto su pietre riscaldate.

Anche i Fenici e gli Etruschi consumavano polenta ma fu sotto l’Impero Romano che il suo uso si disseminò. I romani mangiavano il “pulleum” fatto con farro e strati di formaggio. Nel libro “De re coquinaria”, Marco Gavius Apicius, gastronomo dell’Antica Roma, offre quattro ricette diverse di “pulleum”: una addirittura con sale, latte e miele. È però del 1300 la prima traccia del termine polenta. Una ricetta con latte, strutto e formaggio. Nel secolo seguente troviamo un’altra ricetta con brodo di car-

ela, só com queijo, frango ou leite. E perguntaria, como seu preparo mudou tanto? Elvira, mesmo com o fim do Império Romano, a polenta continuou a ser amplamente consumida. Com frequência, era prato único do pobre e acompanhava carnes e aves nas festas nobres.

Todos grãos eram consumidos como polenta. Foi a partir de 1492, com a descoberta da América por Colombo, que o milho migrou para a Europa. Venerado como dom divino por Astecas, Incas e Maias, foi cultivado em Portugal e Espanha e, no século XVI, em Veneza. De fácil cultivo, adaptou-se ao Vêneto e logo substituiu outros cereais.

Quando se mangia la bella polenta...

É daí Elvira, com os imigrantes vênnetos que a polenta chegou, três séculos após, ao Brasil. Ela garantiu a sobrevivência dos que aqui chegaram. Agricultores que enfrentaram desafios, sofreram perdas e assumiram, corajosamente, seus destinos.

Esses bravos italianos trouxeram ousadia, perseverança, valores éticos, culturais e religiosos. Fizeram valer sua cultura e tradição, produziram riquezas e contribuíram para o desenvolvimento econômico, social, religioso e cultural.

E foi na sobrevivência, na alimentação, que deixaram sua marca inconfundível. A polenta talvez tenha sido o alimento mais importante para a colonização do sul do país. Ótima fonte de energia, vitaminas e proteínas fornecia vitalidade e saúde. E muitas emoções, não é Elvira?

Ela que teve na polenta uma de suas atividades cotidianas por toda a vida, tinha nela suas melhores lembranças quando velha e doente. Eram recorrentes suas memórias afetivas vinculadas à polenta e elas a mantinham viva. Lembrava-se de quando menina preparava o almoço da família. Pais e irmãos trabalhavam na roça e ela, em casa, cuidava dos menores e fazia o almoço, invariavelmente polenta.

Não se lembra como aprendera a prepará-la, mas recorda como sua mãe criara uma estratégia para orientá-la. Sem conhecer as horas, Elvira guiava-se pela luz solar. A mãe sulcava

ne, strutto, formaggio, carne, zucchero, uova e zafferano.

Se Elvira avesse sabido de queste ricette sarebbe rimasta senza parole. Miele e zucchero? Per lei soltanto formaggio, pollo o latte. E si sarebbe chiesta: come mai la sua preparazione subì tante variazioni? Elvira, pur con la fine dell'Impero Romano, la polenta continuò ad essere ampiamente consumata. Frequentemente era l'unico piatto consumato dai poveri e accompagnava la cacciagione nelle feste dei nobili.

Tutti i cereali erano consumati come polenta. Fu solo a partire dal 1492, con la scoperta dell'America di Colombo, che il grano fu importato in Europa. Venerato come elemento divino dagli Aztechi, Incas e Maia, fu coltivato in Portogallo e Spagna e nel secolo XVI, arrivò a Venezia. Di facile coltivazione, ben si adattò al clima del Veneto e sostituì rapidamente gli altri cereali.

"Quando se mangia la bella polenta..."

E fu da lì, con gli immigranti veneti, che la polenta arrivò, tre secoli dopo, in Brasile. Garantì la sopravvivenza degli immigrati che qui arrivarono: agricoltori che accettarono sfide, subirono grandi perdite e affrontarono, coraggiosamente, il loro destino.

Questi bravi italiani portarono con sé audacia, perseveranza, valori etici, culturali e religiosi. Fecero valere la loro cultura e le loro tradizioni, produssero ricchezza e contribuirono allo sviluppo economico, sociale, religioso e culturale.

E fu proprio in questa capacità di sopravvivere e nell'alimentazione che lasciarono la loro traccia inconfondibile. La polenta forse è stato l'alimento più importante per la colonizzazione del sud del paese. Ottima fonte di energia, ricca in vitamine e proteine, forniva vitalità e salute. E molte emozioni, vero Elvira?

Per lei fare la polenta era una delle attività quotidiane che l'accompagnò per tutta la vita e, proprio alla polenta, legava i suoi migliori ricordi da vecchia e ammalata. Erano ricorrenti le sue memorie affettive vincolate alla polenta che contribuivano a mantenerla viva. Ricordava quando, da piccola, preparava il pranzo per la famiglia. Genitori e fratelli lavoravano in campagna e lei, in casa, curava i piccoli e prepara il pranzo inevitabil-

pequenas covas no solo. Sempre que a luz atingisse determinado sulco, uma atividade era executada. E era a polenta que mais a alegrava.

Elvira lembra emocionada de sua responsabilidade: alimentar crianças para crescerem fortes e adultos famintos, ávidos por nutrientes que os recuperassem do trabalho árduo. Para acompanhar, queijo e um copo de vinho, para os adultos. E todos se deliciavam!

Era a fome, segundo ela, que fazia a polenta saborosa. Mas não só. O milho cultivado naturalmente, triturado em mós de pedras, a panela de ferro e a água da fonte faziam a diferença. Também o conhecimento e habilidade. Com a água fervendo no “paiolo” Elvira iniciava o cozimento. Aprendera a colocar o fubá em forma de chuva e misturar ao mesmo tempo para não formar grumos. Na mão direita a “mescola” num movimento circular rápido. Na esquerda, o lento espalhar da farinha, friccionando-a entre os dedos.

E paciência e atenção: cozinhar por 50 minutos, até uma crosta se formar no fundo da panela, para então despejá-la no “panaro”. Elvira contava com a força de um adulto. Ficava vaidosa quando o pai a elogiava. A “crosticina” fazia a alegria das crianças. Quando havia leite, este era agregado para formar uma papa cremosa.

Quanta alegria e satisfação em eventos tão simples e cotidianos. Eram estas lembranças que Elvira trazia à mente, com emoção e saudades. Queria, em vão, que o tempo voltasse. São estes momentos de felicidade e encantamento de um tempo remoto que sustentam sua velhice enquanto aguarda a morte.

mente con la polenta. Non ricordava come avesse appreso a prepararla ma ricordava di come sua mamma le dava preziose indicazioni per farla orientare. Senza conoscere le ore, Elvira si orientava con la luce del sole. La mamma tracciava piccoli solchi sul terreno. Quando la luce arrivava a un determinato solco, un’attività doveva essere eseguita. E fare la polenta era tra le attività che più la rendeva felice.

Elvira ricordava, emozionata, delle sue responsabilità: dar da mangiare ai piccoli affinché crescessero forti e preparare il pranzo per gli adulti affamati, avidi di cibo, che aiutasse loro a recuperare le forze dopo l’arduo lavoro. E con la polenta, solo per gli adulti, formaggio e un bicchiere di vino. E tutti erano felici!

Era la fame, secondo lei, che rendeva la polenta tanto saporita. Ma non solo. Il grano coltivato naturalmente, triturato in smerigliatrici di pietra, la pentola di ferro e l’acqua di fonte facevano la differenza. Non possiamo tralasciare anche la conoscenza e l’abilità: quando l’acqua bolliva nel “paiolo”, Elvira cominciava a cuocere la polenta. Aveva appreso a collocare la farina “a pioggia” e contemporaneamente mescolare per non formare i grumi. Nella mano destra il “mescolo” si agitava con un movimento circolare e rapido. E la mano sinistra, in un lento movimento, buttava la farina nell’acqua di frizionandola tra le dita.

E pazienza e attenzione: cuocere per 50 minuti, finché non si formava una crosta nel fondo della pentola, per poi versarla nel “panaro”. Elvira aveva la forza di un adulto. Era un po’ vanitosa quando il padre la elogiava. La “crosticina” che si formava era l’allegria dei bambini. Quando c’era del latte, era aggiunto per formare una cremina.

Quanta allegria e soddisfazione per eventi tanto semplici e quotidiani. Erano questi ricordi che Elvira riportava alla mente con emozione e nostalgia. Avrebbe voluto, invano, che il tempo tornasse indietro. Questi momenti di felicità e incanto per il tempo passato danno un senso alla vecchiaia in attesa della morte.



* O termo “panaro” foi mantido, como também outros termos típicos, porque se trata do dialeto do sul do Vêneto. Refere-se a uma tábua redonda sobre a qual se coloca a polenta a servir. Com a imigração vêneta no Brasil, o termo foi incorporado e faz parte do vocabulário do “talian”, dialeto falado no Rio Grande do Sul.

* Il termine “panaro” è stato mantenuto, come altri termini tipici, perché si tratta di dialetto del sud del Veneto. Ci si riferisce ad una tavola rotonda e grande sopra la quale si colloca la polenta per essere servita. Con l’immigrazione veneta in Brasile il termine è stato incorporato e fa parte del vocabolario del “talian”, il dialetto parlato nel Rio Grande do Sul.

A Polentara e o Calabrês

Maria Helena Curti

..” quando si planta la bela polenta , la bela polenta si planta così, fiorisce così, la bela polenta così ... cia cia pum , cia cia pum...”

Vinda do norte da Itália, cabelos loiros como os trigais da região , era nata Molinare, denotando que nascera numa região de moinhos.

Olhos de um *cerulian blue*, transparentes, que passavam de doces a severos, mostrando claramente a emoção despertada em cada momento. Doçura e rigidez se alternavam, indo de uma generosidade incrível a suspeitos excessos de “beatice” e “pudibundicice”. Exemplo disso eram os mendigos que atendia em sua porta, em contraponto a sua caneta que rabiscava implacavelmente , cobrindo os decotes e a “pouca vergonha” fotografadas pelas revistas Manchete e O Cruzeiro.

Excelente cozinheira , preparava a cada domingo um quitute diferente de seu precioso livro de receitas. Assim, agradava o paladar de cada um dos seus familiares.

Até os não “oriundi” entre amigos e vizinhos, conheciam a culinária italiana de cabo a rabo. Diziam brincando com as estranhas palavras, que preferiam comer CUDIGUINS e BRUSCHETAS, mas na verdade ,favoritos eram mesmo os pratos preparados com a BELA POLENTA ...

Polentara casara-se com um tipo mediterrâneo, de pais calabreses.Criado sob um regime rígido,crescido no interior do estado de São Paulo, ele havia se tornado um verdadeiro “Bel Antonio” à brasileira. Malandragens à parte, ele se pelava de medo

La polentara e il Calabrese

Maria Helena Curti

“quando si pianta la bella polenta, la bella polenta si pianta così, fiorisce così, la bella polenta così.... cia cia pum, cia cia pum....”

Venuta dal nord d'Italia, capelli biondi come i campi di grano della regione, era nata Molinare, mostrando che nacque in una regione di mulini.

Gli occhi di un *cerulian blue*, trasparente, che passavano da dolci a severi, mostrando chiaramente l'emozione suscitata in ogni momento. Dolcezza e rigidità si alternavano andando da una generosità incredibile a dei sospetti eccessi di “beatice” e “pundibundicie”. Esempio di questo sono i clochard che riceveva sulla porta di casa sua, in contrappunto la sua penna che scarabocchiava implacabilmente, cercando di coprire le scollature e la “poca vergogna” fotografate dalle riviste **Manchete e O Cruzeiro**.

Eccelente cuoca, preparava ogni domenica un piatto diverso. Così, soddisfaceva il palato di ognuno dei suoi familiari. Anche i non oriundi, amici e i vicini, conoscevano la culinaria italiana. Dicevano, scherzando con delle strane parole , che preferivano mangiare **CUDIGUINS E BRUSCHETAS**, ma in verità, i favoriti erano i piatti preparati con la **BELLA POLENTA**.

Polentara si sposò, con un tipo mediterraneo, di genitori calabresi. Cresciuto in un'educazione rigida, cresciuto all'interno dello Stato di San Paolo, si era trasformato in un vero “Bell'Antonio” alla brasiliana. Nonostante tutto aveva paura di “essere fritto e sfarinato”, come dicevano sua mamma e sua nonna Saletta. Appassionato di cinema, ha vissuto per costruirli, dove

de “essere fritto e sfarinato”, como diziam sua mãe e a Nonna Saletta. Apaixonado por cinema, viveu para construí-los. Onde houvesse um bom terreno e preço tentador, fazia surgir uma nova casa de exibição cinematográfica.

Entre as muitas cidades que o jovem calabrês conhecera, uma em particular lhe despertara um maior interesse. Assim, estando pelos idos de 1.970, um cinema de luxo seria construído e inaugurado em sua praça central, com toda pompa e circunstância.

Era um sábado promissor.

Após o discurso, veio o corte da faixa inaugural, na presença do Senhor Bispo, do Pároco, das autoridades locais e convidados.

Um coquetel pleno de sabores do norte ao sul da Itália foi servido... e dada a largada na cabine de projeção.

A mando da Embrafilmes, órgão oficial do governo de então, um diretor e um ator renomados vieram prestigiar o evento. Prestigiaram...mas aproveitaram a ocasião e trouxeram um “trailer” para ser exibido, divulgando sua mais nova película.

Na correria dos preparativos finais, curto-circuito de última hora, acatou-se sem previa censura o pedido da Embrafilmes, de encaixar a tal propaganda, antes de soltar o filme principal.

Silêncio total escuridão da grande sala, que foi ficando mais escura e menor, à medida que passava o tal do “trailer”. Deville de Almeida se esmerara na direção dessa “obra”, caprichando sobretudo nas cenas picantes de nudismo e de sexo, com zooms altamente eróticos e extremamente impróprios para a ocasião.

O show começara quente!

A tela avançava pelas paredes e ameaçava sufocar a seleta plateia.

Privação de sentidos à princípio; “pegapacapa” em seguida. O proprietário do cinema saiu correndo, atropelando alguns funcionários que também voavam para arrancar a tal porno-chanchada do projetor.

trovava um buon terreno e un prezzo accessibile, vi faceva nascere un cinema.

Fra tutte le città che il giovane conobbe ce n'è stata una in specifico che gli piacque di più. Così, intorno agli anni 70, un cinema lussuoso sarebbe stato costruito e inaugurato nella piazza centrale, con tutte le dovute cerimonie del caso.

Era un sabato promissorio. Dopo il discorso, fu tagliato il nastro alla presenza del Vescovo e delle autorità locali e i vari invitati.

Un gustoso coquetel pieno di sapori di tutta Italia, da nord a sud, fu servito e fu data la partenza nella cabine di proiezione.

C'erano anche un regista e un attore inviati dall'Embrafilmes (organo ufficiale del governo dell'epoca) a onorare l'evento. Ne approfittarono anche per mostrare un trailer, che sarebbe servito a divulgare il loro nuovo lavoro.

Negli ultimi preparativi, la Embrafilmes ricevette la richiesta di far passare il trailer, prima di proiettare il film principale

Il silenzio e il buio totale della grande sala, la fecero diventare sempre più buia e più piccola, man mano che passava il trailer. Deville de Almeida si impegnava nella regia di quest'opera, concentrandosi principalmente sulle scene piccanti di nudismo e di sesso, con degli zoom altamente erotici ed estremamente impropri per quell'occasione.

Lo show iniziò bollente!!!

La tela avanzava dalle pareti e minacciava soffocare l'elegante platea. All'inizio un congelamento dei sensi e dopo una reazione furibonda. Il proprietario del cinema uscì di corsa, investendo alcuni funzionari che, come lui, cercavano di togliere quelle sconcerie erotiche dal proiettore.

C'erano sguardi attoniti
C'era un bicchiere che si rompeva
C'erano risate nervose
Nel silenzio che regnava

Eram olhares atônitos
Era copo que quebrava
Eram risinhos nervosos
No silêncio que reinava

Era o padre que corria
E bispo que tropicava...
Criançada que tremia
E a Polentara...esbravejava.

A doçura azul do olhar demorou a voltar e a rigidez da mirada TRITUROU o marido calabrês por infindáveis semanas...

Foi nessa oportunidade desastrosa que o Calabrês sentiu na pele o verdadeiro sentido da expressão “fritto e sfarinatto”, tão usada pela mãe e pela Nonna.

Por essas e outras, escolho como homenagem póstuma, a receita de POLENTA com CALABRESA TRITURADA que a Polentara gostaria de ter servido, no domingo seguinte à tumultuada inauguração.

“quando si mangia la bela polenta ,la bela polenta si mangia cosìla bela polenta così cia cia pum, cia cia pum”.

C'era un padre che correva
Un vescovo che zoppicava...
Bambini che tremavano
E la Polentara... che sbraitava

La dolcezza azzurra dello sguardo ci ha messo un po' per tornare alla normalità e la rigidezza dell'occhiata ha triturato il marito calabrese durante delle infinite settimane...

È stato in quest'opportunità disastrosa che il calabrese ha sentito sulla sua pelle il vero significato dell'espressione “ fritto e sfarinato” tanto usata dalla mamma e dalla nonna.

Per questo e altro, scelgo come omaggio *post mortem* la ricetta della POLENTA con la CALABRESA TRITURATA, che la Polentara avrebbe voluto servire la domenica dopo l'inaugurazione tumultuata.

“quando si pianta la bella polenta , la bella polenta si pianta così, fiorisce così, la bella polenta così.... cia cia pum, cia cia pum”.

Sempre aos domingos

Maria Teresa Sponchiado

Domingo.

Dia de acordar cedinho e passear com o pai no sítio da tia Maria.

No fusca branco e barulhento seguíamos na estrada de terra. No vidro de trás, uma imagem de Nossa Senhora, o emblema do time do coração e uma pequena bandeira da Itália.

Às vezes, uma jaguatirica atravessava a estradinha, saindo do mato que cercava o caminho. Meio gato meio onça, animava o passeio com seus olhos grandes e assustados.

Chão de terra, bicharada, flores, parreiras e a olaria.

De cabelos brancos e avental molhado, a tia esperava na porta da casa, sempre com uma bebida para o pai.

Dia de colher meia dúzia de alcachofras para a semana, e maracujá roxinho que dava nas cercas de bambu e no mato por ali. Azedo e colorido, que a gente comia de colher.

Depois, na volta, era hora de ver o velho Thomas, caseiro do sítio da fábrica de refrigerantes que o pai trabalhava. Magro, alto, com seu chapéu e suspensórios, sempre de espingarda na mão para espantar os estranhos. Era um velho solitário. Enquanto o pai conversava com o velho Thomas, eu ia catar morangos do mato e subir nas enormes jabuticabeiras que ficavam na beira da lagoa.

Ali, de vez em quando, a gente ia pescar lambari de rabo vermelho, que o pai trazia para casa e fazia frito e bem torradinho.

Domingo.

Enfim um dia para o pai descansar.

Ele trabalhava muito. Tinha dois empregos.

Sempre di domenica

Maria Teresa Sponchiado

Domenica.

Giorno di svegliarsi presto e di fare una passeggiata con papà nella fattoria i zia Maria.

Nel maggiolino bianco e rumoroso, proseguivamo sulla strada di terra. Sul vetro posteriore, un'immagine della Madonna, lo scudetto della squadra del cuore e una piccola bandiera dell'Italia.

A volte, una jaguatirica attraversava la stradina, uscendo dall'erba che delimitava il percorso. Metà gatto, metà onza, allegrava la camminata con i suoi occhi grandi e spaventati.

Suolo di terra, animali, fiori, piante rampicanti e ceramiche.

Capelli bianchi e grembiule bagnato, la zia aspettava sulla soglia di casa, sempre con una bibita per papà.

Giorno di raccogliere una mezza dozzina di carciofi per la settimana e i maracujá viola che crescevano nei recinti di bambú e nei boschi dei dintorni.

Aspri e colorati, mangiavamo col cucchiaino dopo, a ritorno, era l'ora di vedere il vecchio Tomas, custodio della fabbrica di bibite gassate, dove lavorava papà. Magro, alto, col suo cappello e le sue bretelle, sempre con un fucile in mano per spaventare gli sconosciuti. Era un vecchio solitario. Mentre papà parlava con il vecchio Tomas io andavo a raccogliere fragole silvestri e salivo sugrandi alberi di jabuticaba che stavano in riva al lago. Lì, qualche volta, andavamo a pescare i lambari dalla coda rossa che papà portava a casa e che faceva fritti e ben tostati.

Domenica

Insomma, un giorno di riposo per papà. Lavorava molto

De dia carregava caixas de refrigerante da fábrica para os caminhões de entrega. Lembro bem das caixas grandes e pesadas, feitas de madeira.

De noite trabalhava no cinema da cidade.

Às vezes me levava em uma entrega de refrigerantes, de caminhão, outras vezes me levava na matine de cinema aos sábados, onde não me cansava de ver filmes de faroeste, desenho, e aventura.

Ainda me lembro do tilintar das garrafas que chacoalhavam no caminhão e do projetor do cinema, com aquela fita preta passando nos rolos, e do seu barulho ensurdecido que metralhava sonhos na tela branca.

Depois das visitas, voltávamos para casa, e íamos para a cozinha tomar café com polenta, sobra da janta do dia anterior.

Na chapa do fogão a polenta “brostolava”. Tinha aquele cheirinho torrado e salgado tão particular.

E o barulho? Ah...o barulho!

Num pratinho a gente amassava a polenta e deitava o café com leite bem quentinho.

Enquanto isso fervia no fogão um caldeirão enorme com água.

Às vezes cozinhávamos mandiocas, outras vezes batatas.

E assim na pequena mesa da cozinha começava a acontecer certa magia, e a cumplicidade que me acompanharia para a vida toda.

Era ali naquela mesa enfarinhada que a dureza do dia a dia se misturava aos sonhos e se transformava. E me transformava.

Lembro-me das mãos do pai, calejadas e sardentas. Lembro-me sua aliança velha e amassada. E como aquelas mãos faziam com destreza a farinha levantar.

Uma chuva branca e lenta dançava no ar.

Na mesma altura da mesa, meus pequenos olhos castanhos acompanhavam aqueles movimentos que eu tanto queria aprender.

Com os pés descalços, naquele tapete de trigo, corria para lá e pra cá deixando pegadas brancas no chão de vermelho.

Aveva due lavori.

Di giorno caricava le casse di bibite gassate della fabbrica sui camion da trasporto. Ricordo bene delle casse grandi e pesanti, fatte di legno.

Di notte lavorava nel cinema della città.

A volte mi portava a consegnare le bibite, in camion, altre volte mi portava in una sessione di cinema mattutina di Sabato, dove non mi stancavo mai di vedere film del farwest, cartoni o avventura.

Ricordo ancora del suono delle bottiglie che si muovevano nel camion e del proiettore del cinema, con quel nastro nero passando nei ruili, e del suo rumore assordante che mitragliava sogni nello schermo bianco.

Dopo le visite, tornavamo a casa e andavamo in cucina a prendere un caffè con la polenta, avanzi della cena del giorno prima.

Sulla griglia del fornello a polenta brustolava. Aveva quell'odorino di tostato e salato così particolare.

E il rumore? Ah... il rumore! In un piattino schiacciavamo la polenta e versavamo il caffè col latte caldo.

Mentre questo, l'acqua bolliva in un pentolone gigante.

Nel frattempo bolliva sul fuoco un pentolone enorme con l'acqua.

A volte cucinavamo “mandiocas”, altre volte patate.

E così, sul piccolo tavolo della cucina iniziava la magia e la cumplicità che mi avrebbe accompagnato per tutta la vita.

Era là, su quel tavolo infarinato, che le difficoltà quotidiane si mescolavano ai sogni e si trasformavano. E mi trasformavo.

Mi ricordo delle mani di papà, incallite e macchiate. Mi ricordo della sua fede vecchia e deformata. E come quelle mani facevano levitare la farina con facilità.

Una pioggia bianca e lenta danzava nell'aria.

Sulla stessa altezza del tavolo, i miei piccoli occhi castani seguivano quei movimenti che io volevo tanto imparare.

Con i piedi scalzi, in quel tappeto di grano, correvo qua e là lasciando impronte bianche sul pavimento rosso.

Sapecar o dedo na batata quente, quebrar os ovos, amassar, fazer as “cobrinhas”, e é claro, roubar alguns e come-los crus. Coisa que o pai fingia não ver, e de repente, lá vinha um tapinha na mão e a risada marota.

Jogávamos um a um os nhoques naquele vulcão de água fervente que espirrava para todo lado.

Ali eu era a imaginação, o trabalho, a atenção. Ali eu era a continuidade.

De historia em estória iam se misturando naquele fogão a herança da terra dos meus bisavôs, e a realidade que o destino reservou no duro trabalho assalariado.

As dificuldades da pobreza e os sonhos dos filmes do cinema.

Iam se misturando os ingredientes de cá, tão diferentes e deliciosos, com os ingredientes de lá, tão raros e misteriosos.

Iam se misturando passado e futuro.

Poesia e prosa.

Sempre aos Domingos.

Passare il dito nelle patate bollenti, rompere le uova, impastare, fare i serpentini e, chiaro, rubarme qualcuno e mangiarlo crudo. Cose che papà fingeva di non vedere, e improvvisamente, scapava uo schiaffetto sulla manina e una risata birbante.

Mettevamo gli gnocchi a uno a uno in quel vulcano d’acqua bollente, che schizzava da tutte le parti.

Lì, io ero l’immaginazione, il lavoro, l’attenzione. Lì io ero la continuità.

Di storia in storia, si mescolavano su quei fornelli l’eredità della terra dei miei bisnonni, e la realtà che il destino riservò al duro lavoro subordinato.

Le difficoltà della povertà e i sogni dei film del cinema.

Si mescolavano l’ingredienti di qua, così diversi e deliziosi, con gli ingredienti di là, tanto rari e misteriosi.

Si mescolavano il passato e il futuro.

Poesia e prosa.

Sempre di domenica.

Verde ou Roxa

Maria Rosa Fontebasso

Os primeiros tempos foram de sucessivas descobertas. Chegaram à Serra Gaúcha com os sonhos embrulhados na crença de realizá-los, como muitos que os antecederam.

Traziam uma menina e um menino.

A viagem fora longa, dezenove dias de navio até Santos e mais dois até chegar àquela que seria sua nova casa, mas consolaram-se ao lembrar as travessias inóspitas dos seus antepassados. Afinal, ele navegaram por um tempo gentil, surpreendidos por momentos rudes, como a lembrá-los da diversidade que encontrariam e de inevitáveis surpresas, mas a terceira classe sem mordomias permitiu-lhes fazer amigos, muitos seguiriam até Buenos Aires, partilharam histórias e desejos.

Ao fazer um breve passeio na escala do Rio de Janeiro, presenciaram uma briga entre dois homens que os assustou, não tanto pela briga, mas pelo comportamento da plateia que se formou ao redor dos dois negros.

Eles tinham passado uma guerra com suas atrocidades, mas era guerra, ali dois negros engalfinhavam-se, um grupo de maioria branca a cercava e torcendo para um e para outro como se estivessem numa rinha de galos.

Estavam em terra estrangeira e nunca tiveram um negro diante de seus olhos. Nas comemorações na passagem da linha do equador, contemplaram um céu completamente azul, ao som de músicas italianas e distribuição de presentes às crianças, e leram naqueles indícios um sinal abençoado para seu futuro.

Depois a burocracia no desembarque, impaciências e maus

Verde o Viola

Maria Rosa Fontebasso

I primi tempi furono di continue scoperte. Arrivarono alla Serra Gaucha con i sogni avvolti nella speranza di realizzarli, come molti che li hanno preceduti.

Portarono una ragazza e un ragazzo.

Il viaggio fu lungo, diciannove giorni di nave fino a Santos e altri due giorni fino ad arrivare a quella che sarebbe stata la sua nuova casa, ma si consolarono nel ricordarsi dei viaggi inospitali dei loro antenati. In fin dei conti, viaggiarono per poco tempo, ma furono sorpresi da momenti difficili, come a ricordargli delle diversità che avrebbero incontrato e delle inevitabili sorprese, ma la terza classe senza troppi lussi gli ha permesso di fare amicizie, molti seguirono fino a Buenos Aires, condivisero storie e desideri.

Dopo aver fatto una breve passeggiata durante lo scalo a Rio de Janeiro, assistettero a una rissa tra due uomini che li spaventarono, non proprio per la rissa, ma per il comportamento della platea che si formò intorno a due uomini di colore.

Loro hanno affrontato una guerra con le sue atrocità, lì i due negri lottavano, un gruppo di maggioranza bianca li circondava e tifando o per l'uno o per l'altro come se i due fossero in un combattimento di galli.

Erano in territorio straniero e non hanno mai avuto un uomo di colore dinanzi a loro. Durante aver commemorato il passaggio della linea dell'equatore, contemplarono un cielo totalmente azzurro, al suono di musiche italiane e distribuzione di regali ai bambini, e attraverso quegli indizi hanno colsero un segnale di benedizione per il loro futuro.

modos predominaram sobre gestos acolhedores da máquina de recebimentos dos imigrantes.

Mas a cidade onde, enfim, aportaram foi acolhedora e surpreendente, não entenderam a língua que procuravam falar com eles, só mais tarde souberam que era o *talian*, o seu dialeto vênето que se vestira de forma diversa com a transposição para outras terras.

Estranharam também alguns costumes, embora chegassem a uma zona de colonização italiana, sentiam-se diferentes, mas o desejo de enraizar ali suplantava qualquer contratempo.

A organização da casa era primordial naqueles primeiros tempos, era uma reafirmação do que eram num novo lugar.

Não importava a simplicidade exigida, a mesa tinha que ser bem posta - talvez a mãe tivesse conhecimento do *Galateo* do Monsenhor della Casa -, nela deveria ser usada sempre uma toalha de pano bem passada, os talheres retos ao lado de dois pratos sobrepostos, um fundo para a sopa, a massa ou o risoto, servidos em primeiro lugar, outras comidas ficavam para o prato raso, os guardanapos também de tecido dentro de uma argola que identificava o dono e o copo igual para o vinho ou para a água.

Nada deveria ser colocado ali com displicência, as refeições eram um momento especial do dia. A menina ouvira da mãe várias histórias sobre a importância de uma mesa bem arrumada, não interessava se eram pobres ou ricos.

O pai continuou a fazer o que lhe tinha dado fama na pequena cidade de onde emigrou. Os amigos lamentaram sua saída, na década de 1960 a economia do país havia decolado. A paixão pelo trabalho de consertar carros, inventar, fizeram-no conhecido aqui também.

Pais e filhos seguiam seu entrelaçamento com a cultura local, mais rápido entre os jovens, que frequentavam a escola e se divertiam em brincadeiras despreocupadas. A mãe ia conhecendo o entorno, onde comprar ou mandar engomar uma toalha, o fornecedor do leite, a vizinha que vendia os radicis ainda pe-

Dopo aver affrontato la burocrazia dello sbarco, impazienza e cattive maniere dominarono la normale gentilezza nel ricevere chi arrivava.

Ma la città nella quale arrivarono fu accogliente e sorprendente, non sapevano come parlargli, solo più tardi scoprirono che la lingua usata era il *"talian"*, il loro dialetto veneto che si era trasformato durante tante migrazioni.

Si sorpresero con alcune abitudini; anche se arrivarono in una zona di colonizzazione italiana, si sentirono diversi, strani, ma il desiderio di radicarsi lì superava qualsiasi contrattempo.

L'organizzazione dentro casa era fondamentale nei primi tempi, era un riaffermare che adesso erano in una nova casa.

Non importava la semplicità che si chiedeva, il tavolo doveva essere ben apparecchiato - forse la mamma conosceva il *"Galateo di Monsignor della Casa"* - e doveva essere usata una tovaglia ben stirata, le posate giuste accanto a due piatti, uno sopra l'altro, un piatto fondo per la zuppa, pasta o risotto, che era il primo piatto, gli altri cibi erano per il piatto piano, i tovaglioli di tessuto dentro un anello che ne distingueva il proprietario ed un bicchiere uguale per il vino o per l'acqua.

Niente sarebbe stato messo lì con indifferenza, i pasti erano un momento speciale del giorno. La ragazzina imparava da sua madre l'importanza di un tavolo ben apparecchiato, non importava se erano poveri o ricchi.

Il padre continuava a lavorare a ciò che gli aveva dato fama nella piccola città dove abitavano. Gli amici non erano d'accordo con la sua emigrazione, infatti nel decennio del 1960 l'economia decollò. La passione per il suo lavoro, quello di riparare le macchine ed inventare, lo rese famoso qui.

Genitori e figli continuavano i loro intrecci con la cultura locale, che era più veloce per i giovani che frequentavano la scuola e si divertivano con i nuovi giochi. La madre conosceva, a poco a poco, il quartiere dove viveva, il sarto, il lattaio, la vicina che vendeva le radici ancora piccole e tenere, ossia stava imparando a vivere in quel quartiere.

quenos etenros como estava acostumada, enfim ia aprendendo a inserir-se na vida do bairro.

No entanto, quem fazia descobertas gastronômicas era o pai. Um excelente vinho tinto artesanal chegava em barril de um décimo, depois, engarrafado e guardado no porão da casa.

E o colono produtor se tornava amigo. Foi através da habilidade de consertar um trator considerado perdido, que ele recebeu um tipo de copa especial e uma graspa, assim denominavam a grappa, de sabor especialíssimo.

Depois desta descoberta, as conversas após a janta das noites de inverno se prolongavam enquanto degustavam o café com um tantinho de vinho e, para finalizar meio cálice da aguardente.

Não havia excessos, valia degustar, e a companhia. Tudo se dava ao redor da mesa na cozinha, um ritual trazido da própria terra e continuado aqui a testemunhar uma memória cultivada.

Um dia, o pai chegou em casa com seis alcachofras verdes, grandes e frescas.

Faziam parte da primeira colheita na região e ele fora presenteado. Uma baforada de nostalgia entrou na cozinha com elas. Era a primeira vez que viam aquela hortaliça desde que chegaram. Ele perguntou à esposa se lembrava de como cozinhá-las.

Claro que ela sabia, e de várias maneiras.

Naquela janta inesquecível, o fundo das alcachofras na manteiga foi servido como antipasto para que o pioneiro do cultivo e os amigos pudessem partilhar com a família a novidade que passou a ser frequente. No entanto, foram necessários anos para a alcachofra invadir as mesas brasileiras. Muitas ainda a desconhecem, apesar das variedades de forma e coloração.

Ma chi faceva le scoperte gastronomiche era il padre. Un ottimo vino rosso artigianale arrivava in un barile di un decimo, dopo, sarebbe stato imbottigliato e tenuto nella cantina della casa.

E quello che faceva il vino diventò un amico. Fu attraverso l'abilità ad aggiustare un trattore considerato inutile, che ricevette una grappa dal sapore speciale e raro.

Dopo questa scoperta, il dialogo dopo la cena nelle notti d'inverno si prolungava, mentre assaggiavano un caffè con un po' di vino, seguito da mezzo bicchiere di "pinga".

Non c'erano eccessi, era gustoso assaggiare tutto, anche la compagnia. Tutto succedeva attorno al tavolo della cucina, un rituale importato dalla propria terra e continuato qua per testimoniare una memoria coltivata.

Un giorno, il padre arrivò a casa con sei carciofi verdi, grandi e freschi.

Facevano parte del primo raccolto della regione e gli furono regalati. Insieme ai carciofi entrò in cucina anche la nostalgia. Era la prima volta che rivedevano quell'ortaggio da quando erano arrivati. Lui chiese alla moglie se si ricordava di come cucinarli.

Era ovvio che se lo ricordava, e lo sapeva fare in varie maniere.

In quella cena indimenticabile, il fondo del carciofo al burro fu servito come antipasto per far sì che il pioniere del raccolto e gli amici potessero condividere con la famiglia la novità che avrebbe iniziato ad esser frequente. Nel frattempo, ci sono voluti anni affinché i carciofi arrivassero nelle tavole brasiliane. Molte ancora non li conoscono, nonostante la varietà di forme e di colori.

Sabores

Merli Maria Garcia Diniz

O cheiro de comida invade nossa casa, o jardim e a vizinhança.

Inspiro fundo para tentar descobrir os odores que preenchem a manhã de domingo.

Penso em pimenta rosa, misturada ao cravo da Índia.

Que diacho, penso eu.

No domingo de Páscoa é tradição familiar fazermos codornas assadas, daquelas que ficam muito crocantes. Efeitos especiais que só minha mãe sabe criar. Mas, cravo da Índia e pimenta rosa em aves, nunca vi e nem comi.

Pimenta calabresa e muito alecrim selvagem, sim. Temperadas de véspera, postas a marinar por toda a noite, a carne ficava sempre deliciosa. Saborosa a mais não poder.

Como estranhei o aroma, intrigada me impus o dever de descobrir, sem chegar à cozinha.

Inspiro novamente, mas o ar da linda manhã de abril traz tangerinas e orquídeas para dentro de meu quarto, confundindo-me ainda mais.

Não me dou por vencida. Tento outra vez. Pimenta rosa e os benditos cravos da Índia invadem novamente meus sentidos. Relembro então, de um antigo namorado que cheirava aos dois. Era gostoso demais o perfume, não o namorado. Para falar a verdade, os dois.

Meneio a cabeça para me desconcentrar do antigo namorado e me concentrar nos temperos que minha mãe está a usar.

Pois bem. Não consigo saber.

Sapori

Merli Maria Garcia Diniz

Il profumo del cibo invade la nostra casa, il giardino e il vicinato.

Faccio un profondo respiro per scoprire gli odori che riempiono la domenica mattina.

Penso al pepe rosa, mescolato ai chiodi di garofano.

Che diavolo, affermo.

La domenica di Pasqua è tradizione familiare fare la quaglia arrosto, di quelle belle croccanti. Effetti speciali che solo mia madre sa creare. Però i chiodi di garofano e il pepe rosa negli uccelli, non li avevo mai visti e neanche mangiati.

Pepe calabrese e rosmarino selvatico, sì. Drogata il giorno prima, messa a bagnomaria tutta la notte, la carne rimaneva sempre deliziosa. Saporita fino a non poterne più.

Quell'aroma non mi era familiare, curiosa mi sono imposta il dovere di scoprirlo, senza andare in cucina.

Inspiro nuovamente, però l'aria della bellissima mattina di aprile porta con sé mandarini e orchidee dentro la mia stanza, confondendomi ancora di più.

Non mi arrendo. Ci provo un'altra volta. Pepe rosa e i benedetti chiodi di garofano invadono nuovamente i miei sensi. Allora mi ricordo, di un ex che aveva i due profumi. Era troppo buono il profumo, non il fidanzato. A dire il vero, tutti e due!

Scuoto la testa per dimenticare il mio ex e per concentrarmi sulle spezie che sta usando mia madre.

Bene! Non riesco a saperlo.

Aspetto che mia sorella esca dalla doccia, per vedere se riesce a scoprire l'enigma.

Ancora avvolta dall'asciugamano e gocciolando acqua sul

Espero que minha irmã saia do banho, para ver se conseguirá decifrar o enigma.

Ainda envolta na toalha e pingando água sobre o assoalho de peroba luzidio sob os raios solares, sapeco-lhe a pergunta fatal:

– O que está nossa mãe usando para temperar o prato principal do domingo?

Ainda com os cabelos molhados a lhe escorrerem pelas costas, ela para, respira e atira:

– Pimenta rosa e cravo da índia e ao mesmo tempo pergunta:

– Como usar tais especiarias em codornas?

Aí estava o xis da questão.

Ao invés de uma, agora eram duas encabuladas meninas.

Ficamos enclausuradas bisbilhotando o ar, a fim de descobrirmos tal encantamento. Queríamos desvendar o misterioso tempero sem ter que pedir ajuda.

Começamos a usar a seguinte tática:

Deitadas, olhos fechados os invadimos o universo familiar culinário.

Minha irmã reflete um tanto, aspira o perfume que os condimentos deixam no ar e bruscamente nos faz voltar ao mundo real, com a seguinte indagação que já estava a me torturar:

– E se não for o nosso prato predileto?

Aí bateu a frustração.

O trauma de uma desconcertante descoberta, abateu-nos.

Os temperos e sabores vindos da Índia, propiciavam uma experiência sensorial inédita aos nossos paladares, considerados excêntricos pelos que não os conheciam.

Gostávamos dos sabores extravagantes que minha mãe impunha a sua culinária.

Mas, desta vez minha mãe tinha exagerado, pensamos nós.

Decidimos parar de sofrer. Levantamos-nos e partimos em direção à cozinha, ainda receosas de sofrermos enorme decepção.

Mamãe, saltitante em um avental rosa-bebê enfeitado de

pavimento di legno illuminato dai raggi del Sole, le pongo la domanda fatale:

– Che cosa sta usando mamma per temperare il piatto principale della domenica?

Con i capelli ancora bagnati e le gocce d'acque che le scorrevano lungo la schiena, si ferma, respira e spara:

– Pepe rosa e chiodi di garofano. Nello stesso momento domanda:

– Come usare queste spezie nelle quaglie?

Questa era la domanda fondamentale.

Invece che una sola, adesso c'erano due ragazze imbarazzate.

Rimanemmo rinchiuse a voce bassa, con l'intento di scoprire tale incantamento.

Volevamo svelare quella misteriosa spezia senza chiedere aiuto a nessuno.

Allora abbiamo cominciato ad usare la seguente tattica:

sdraiate, occhi chiusi, abbiamo invaso l'universo gastronomico familiare.

Mia sorella ci rifletté un po', aspirò l'odore che i condimenti lasciavano nell'aria e acutamente ci riportò alla vita reale, con una domanda che già mi stava torturando.

– E se non fosse il nostro piatto prediletto?

In quel momento senti la frustrazione arrivarci addosso.

Si abbatté tra di noi il trauma di una sconcertante scoperta.

Le spezie e i sapori venuti dall'India, ci davano una nuova esperienza ai nostri palati, considerati eccentrici da coloro che non li conoscevano.

Ci piacevano i sapori stravaganti che usava mia mamma in cucina.

Però, questa volta mamma aveva esagerato, pensavamo tra di noi.

Abbiamo deciso di mettere fine a quella sofferenza. Ci siamo alzate e siamo andate in direzione alla cucina, con il timore di soffrire una grande delusione.

Mamma, saltellante in un grembiule rosa ornato con ricami

bordado inglês, corria de lá para cá, a temperar vários pratos de uma só vez.

Olhamos ansiosas para as várias vasilhas dispostas em círculo sobre a mesa de mármore e cobertas por guardanapos de algodão.

Nosso ponto de interrogação espalhou-se até atingir mamãe, que nos devolveu a indagação, com um sorriso a iluminar-lhe a face.

Percebendo nossa inquietação, começou a iniciar uma cena de suspense, a fazer inveja a Sir Alfred Joseph Hitchcock.

No recipiente menor pudemos observar suas famosas roscas embebidas em calda de leite e côco e adornadas com cravos da Índia. Uma sensação de alívio nos animou a espera. O primeiro mistério fora decifrado.

No segundo mistério contemplamos uma bandeja que exibía linguças toscanas crocantes, rodeadas por folhas de hortelã, salsa e abobrinhas grelhadas.

Com a lentidão usada pelos mágicos para prenderem nossa atenção em suas apresentações, o clímax estava preparado.

Com uma surpreendente agilidade, mama recolheu com gestos teatrais o tecido que protegia uma de suas especialidades.

Numa grande tigela de louça decorada com flores silvestres, repousavam com as cabeças delicadamente acomodadas, lindos espécimes de ave, cobertos por dentes de alho, cebola, açafrão, alecrim, vinho tinto, pimenta calabresa, com a flor de sal, fazendo sob a luz solar.

Bagos de uvas vermelhas adornavam nosso prato predileto.

Nossas pupilas iluminaram-se radiantes de felicidade.

Com pulos de contentamento, a alegria transbordando da alma e dos sentidos, beijamos a autora do deslumbrante prato.

Nossa tradição familiar estava salva. Nossa gula também.

Mama com os olhos brilhantes, desandou a gargalhar.

Sabia muito bem que havia nos enganado, misturando tudo que era possível nas suas incursões pelo mundo dos sabores e deliciosos odores com os quais costumava nos presentear.

inglesi, correva di qua e di là, al fine di insaporire vari piatti tutti in una sola volta.

Abbiamo guardato in ansia tutti i contenitori messi a cerchio sopra la tavola di marmo e coperti con un tovagliolo di cotone.

I nostri dubbi si sono sparsi fino a raggiungere la mamma, che in contropartita alla nostra indagine ci ricevette con un sorriso tale da illuminarle il viso.

Accorgendosi della nostra agitazione, iniziò una scena suspense da fare invidia pure a Sir Alfred Joseph Hitchcock.

Nel recipiente più piccolo siamo riuscite ad osservare i suoi famosi biscotti bagnati in una calda di latte e cocco e contornati con chiodi di garofano. Una sensazione di sollievo ci tranquillizzò per l'attesa. Il primo mistero era risolto.

Nel secondo mistero abbiamo visto un vassoio con salsicce toscane crocanti, contornate da foglie di menta, salsa e zucchini alla griglia.

Con maestria che hanno solo i maghi per trattenere la nostra attenzione durante le loro presentazioni, il climax era pronto.

Con una sorprendente agilità, la mamma raccolse con gesti teatrali il tessuto che ricopriva una delle sue specialità.

In una grande ciotola decorata con foglie silvestri riposavano, con le teste delicatamente appoggiate, bellissime specie di uccello, ricoperte con spicchi d'aglio, cipolla, zafferano, rosmarino, vino rosso, peperoncino calabrese, con fleur de sel, illuminati dalla luce del giorno.

Bacche di uva rossa ornavano i nostri piatti.

Le nostre pupille si illuminarono di felicità.

Con salti di felicità e con la gioia che straripava dall'anima e dai nostri sentimenti, andammo dall'autrice di quel magnifico piatto e la baciammo.

La tradizione familiare era salva, e la golosità pure.

Mamma, con occhi brillanti, iniziò a ridere.

Sapeva molto bene che ci aveva ingannato, mescolando tutto quello che era possibile nelle sue incursioni nel mondo dei sapori e deliziosi odori con i quali era solita presentarceli.

Fizzu e Anima

Piera Maria Fadda

Em um dia qualquer no final de janeiro, há dez anos, chegava na minha casa um garoto. Trazia consigo toda a alegria da juventude e o desejo de descobrir um mundo novo que conhecia apenas através dos contos dos seus familiares; contos que desapareceram na memória distante de quem, como ele, havia cruzado o oceano, mas em direção contrária. Uma descoberta que inexoravelmente levava à introspecção de si mesmo: era quando caíam muitas das convicções, para que se pudessem insinuar outras verdades desconhecidas que pertenciam a outra metade do mundo. Era um turbilhão de semelhanças e diversidade às vezes desestabilizadoras, e de descobertas intermináveis que se verificavam, normalmente, no quarto mais atraente da casa: A Cozinha.

Os perfumes das comidas, as suas preparações e o gosto de saboreá-los, eram normalmente a “deixa” para conhecer tradições locais, mas também italianas e europeias. Cada prato tinha sua história e uma tradição. Os gnocchetti al sugo que na noite entre o 1º e o 2 de novembro eram deixados para os mortos, em cima de uma mesa arrumada sem facas nem garfo. O molho de tomate com pedacinhos de carne (Ghisadu), para as festas, as frittelle em forma de espiral para o Carnaval. As Seadas segundo a antiga receita, com recheio de queijo fresco não salgado, dentro de uma massa de farinha, água e banha de porco, que era feita e passada imediatamente no mel quente. Era uma alegria estar em volta da mesa para capturar as nuances e significados de todas essas comidas. O pastor com os rebanhos, as mulheres que preparavam pão e doces, as crianças que ajudavam, materia-

Fizzu e Anima

Piera Maria Fadda

Em um dia qualquer no final de janeiro, há dez anos, chegava na minha casa um garoto. Trazia consigo toda a alegria da juventude e o desejo de descobrir um mundo novo que conhecia apenas através dos contos dos seus familiares; contos que desapareceram na memória distante de quem, como ele, havia cruzado o oceano, mas em direção contrária. Uma descoberta que inexoravelmente levava à introspecção de si mesmo: era quando caíam muitas das convicções, para que se pudessem insinuar outras verdades desconhecidas que pertenciam a outra metade do mundo. Era um turbilhão de semelhanças e diversidade às vezes desestabilizadoras, e de descobertas intermináveis que se verificavam, normalmente, no quarto mais atraente da casa: A Cozinha.

I profumi dei cibi, la loro preparazione e il gusto di assaporarli insieme, era spesso lo spunto per conoscere tradizioni locali, ma anche italiane ed europee. Ogni piatto aveva una sua storia e una tradizione. Gli gnocchetti al sugo che nella notte tra il 1º e il 2 novembre venivano lasciati per i morti, su una tavola apparecchiata senza coltelli e forchette. Il sugo di pomodoro con pezzettini di carne (Ghisadu), per le feste, le frittelle lunghe a forma di spirale per carnevale. Le Seade secondo l'antica ricetta, con ripieno di formaggio fresco non salato, dentro una pasta di farina, acqua e strutto, che veniva frita e passata immediatamente nel miele bollente. Era una gioia stare intorno al tavolo per cogliere le sfumature e le vicende di tutti questi cibi. I pastori con le greggi, le donne che preparavano pane e dolci, i bambini che aiutavano, si materializzavano nelle forme e nei racconti delle loro vite. Dovevo trasmettere il nostro vissuto

lizados nas formas e histórias de suas vidas. Deviam transmitir o nosso vivido para que se pudesse mergulhar completamente na nossa alma acolhedora mas orgulhosa, doce e azeda ao mesmo tempo, como as nossas comidas. Uma descoberta para ele e uma revelação para mim: perceber que todos os meus contos se enriqueceram de outras histórias e de outros perfumes, provenientes de muito longe. Começava um novo caminho de afetos entre um filho e uma mãe que até então não se conheciam.

perché si potesse immergere completamente nella nostra anima isolana accogliente ma fiera, dolce e aspra nello stesso momento, come i nostri cibi. Una scoperta per lui e una rivelazione per me, accorgermi che tutti i miei racconti si erano arri chiti di altre storie e di altri profumi, provenienti da molto lontano. Iniziava un nuovo cammino di affetti tra un figlio e una madre che fino ad allora non si conoscevano.

Pastasciutta em Manaus

Romano Dazzi

Setembro, 1978

Ao abrir a porta do avião, uma rajada de ar quente e pegajoso me surpreendeu: lógico! 40 graus à sombra, 80% de umidade.

Acabava de chegar a Manaus; em plena floresta amazônica, a 2000 quilômetros do oceano, 3 graus ao sul do equador.

Enquanto eu pensava nas aventuras em que a cada ano me via envolvido sem querer, uma vozinha me sussurrava, com um pingo de satisfação, que lá eu iria aprender algo novo. Pois tudo era novo; tudo para aprender.

Eu tinha então 50 anos, 30 dos quais passados em São Paulo; mas nunca tinha pisado naquela região misteriosa do norte do Brasil. Queria ficar lá só três meses, mas acabei por voltar ao Sul no final do ano seguinte, amargurado.

Meu primeiro problema foi a comida. Manaus era, e é, Zona Franca. Lá você poderia encontrar as coisas mais estapafúrdias, vindas de qualquer parte do mundo. Poderia adquirir, usar e consumir tudo o que quisesse, a preços razoáveis. Mas para exportá-los, as taxas levavam o custo ao céu.

A Itália ainda não pertencia àquele mundo, de certa forma já globalizado. Não se encontrava nenhum produto italiano.

Era um dos conceitos básicos da ditadura militar. O Brasil estava fechado para o comércio exterior. Devíamos aprender a nos virar sozinhos, a inventar substitutos.

Imagine eu, acostumado na tradição do comer bem – embora não pudesse ser abundante, mas que fosse bom, muito bom “refinado e gentil” como dizia meu avô – encontrando-me em todas as refeições diante daqueles enormes peixes de rio, de 100

Pastasciutta a Manaus

Romano Dazzi

Settembre, 1978.

Quando aprii la porta dell'aereo, una ventata d'aria calda e appiccicosa mi colpì di sorpresa: ovvio, quaranta gradi all'ombra e ottanta per cento di umidità!

Ero appena arrivato a Manaus, in mezzo alla foresta Amazzonica, a duemila chilometri dall'oceano, tre gradi a sud dell'Equatore. Mentre pensavo alle avventure in cui ogni anno mi trovavo per caso, una voce mi bisbigliava con soddisfazione che io, lì, avrei imparato qualcosa di nuovo. Perché tutto era novità; c'era tanto da imparare.

Avevo cinquant'anni, trenta dei quali li ho passati a San Paolo; non ero mai stato in una regione così misteriosa come il nord del Brasile. Avrei voluto rimanere lì per tre mesi, ma purtroppo, poi, scelsi di ritornare al Sud alla fine dell'anno successivo.

Il mio primo problema fu il cibo. Manaus era, ed è ancora, Zona Franca. Lì si possono trovare le cose più inaspettate, provenienti da tutte le parti del mondo. Si può acquistare, usare e consumare qualsiasi cosa, a prezzi addirittura ragionevoli. Però, le tasse di esportazione sono gigantesche.

L'Italia, a sua volta, non apparteneva ancora a quel mondo globalizzato, quindi, lì non si trovavano prodotti italiani.

Quello era uno dei concetti della dittatura militare. Il Brasile era chiuso al commercio internazionale. Dovevamo imparare a cavarcela da soli, a inventare alternative.

Allora io, abituato alla tradizione del mangiare bene – nonostante non ve ne fosse in abbondanza, dovrebbe essere però buono, molto buono, “raffinato e gentile” come diceva mio

quilos, que me olhavam com olhares – literalmente – de peixe morto, ao serem apresentados pelos garçons; e chegavam à mesa insossos, pedindo sal e pimenta e mostarda e ketchup, ou outra diabrura picante, para terem gosto de alguma coisa.

Verduras, nada. O calor, o sol, a chuva, a umidade, as formigas, não tinham dó. O pouco que conseguia sobreviver era duro, rugoso, vítima do clima inclemente. Uma vez por mês, um avião cargueiro trazia poucas folhas congeladas, pálidas, amareladas. Mas as pessoas não as queriam. Eram caríssimas.

Arroz, feijão, mandioca, bananas; e peixe, peixe, peixe. Só isso.

Em minhas explorações por aquele mundo novo, descobri um navio, um Liberty, cargueiro americano; um daqueles milhares de navios produzidos durante a guerra e que serviam de refeição aos submarinos alemães; ele está lá, modorrenco, preguiçoso, atracado numa angra além do porto; vejo que ostenta a bandeira italiana e fico imaginando o que poderia estar fazendo, um dinossauro desses, naquele lugar.

Era uma fábrica de pão e massas, completamente equipada, autossuficiente, capaz de produzir uma tonelada de comida por dia. Os americanos, naqueles tempos, não faziam nada pela metade. Ficava às ordens da segunda armada americana e poderia alimentar um exército. Finda a guerra, tinha sido desmobilizada; os soldados tinham voltado para casa.

Vendida por alguns tostões a uma firma italiana, mudou de bandeira e atravessou o Atlântico, embrenhando-se pelo grande rio e atracando por fim em Manaus. A ideia era boa: pão e massas de ótima qualidade para todos, a preços acessíveis. Mas as pessoas de lá não conheciam o pão, e muito menos as massas.

Dois furgões andavam pela cidade, oferecendo amostras e pedindo às pessoas que as provassem, confirmando que eram produtos excelentes. Houve ainda um almoço especial, na praça atrás do Teatro Amazonas, para tentar acostumar as pessoas àquela coisa estranha: a pastasciutta!

Para mim, a partir daquele dia, não faltaram o pão, a pas-

nonno – mi trovavo invece davanti, a pranzo e a cena, quei pesci enormi del fiume, di cento chili, portati a tavola dai camerieri, che mi fissavano con lo sguardo, letteralmente, da pesce morto. Quei pesci arrivavano a tavola insipidi, ci volevano sale, pepe, ketchup e mostarda, o qualcosa di piccante che gli dessero un po' di sapore.

Di verdure non se ne parlava. Il caldo, il sole, la pioggia, l'umidità e le formiche non ne avevano pietà. Quel poco che riusciva a sopravvivere era duro, ruvido, vittima del clima severo. Una volta al mese, un aereo ci portava delle lattughe congelate, pallide, giallastre. Ma le persone non se ne interessavano. Erano costosissime.

Riso, fagioli, mandioca (radice simile alla patata), banane e pesce, pesce, pesce. Solo questo.

Nelle mie esplorazioni per quel mondo nuovo, scoprii una nave, un Liberty, cargo americano; uno di quelle migliaia di navi prodotte durante la guerra e che servivano da pasto ai sottomarini tedeschi. Lei era lì, assonnata, pigra, ormeggiata sull'ancora oltre il porto; osservai che recava la bandiera italiana e pensai come potesse essere lì un dinosauro come quello.

Era invece una fabbrica di pane e pasta, completamente attrezzata, autosufficiente, capace di produrre una tonnellata di cibo al giorno. Gli americani a quei tempi, non facevano niente a metà. Rimanevano sotto gli ordini della seconda armada americana e potevano alimentare un esercito. Alla fine della guerra fu congedata, i soldati erano ritornati a casa.

Venduta a pochi centesimi a una azienda italiana, la nave cambiò bandiera e attraversò l'Atlantico, nascondendosi attraverso il fiume e attraccando a Manaus. Era una buona idea: pane e pasta di eccellente qualità per tutti a prezzi accessibili. Ma quella popolazione non conosceva il pane e nemmeno la pasta.

Due furgoni giravano per la città offrendo assaggi di pane e pasta e chiedendo alle persone che li provassero, dimostrando così che si trattava di prodotti eccellenti. Ci fu addirittura un pranzo speciale, sulla piazza dietro il Teatro Amazonas, per far conoscere alla popolazione quella strana novità: la pastasciutta!

Per me, da quel giorno non mancarono pane, pastasciutta, e

tasciutta, e um especial molho napolitano, condimentado com especiarias secretas, preparadas a bordo pelo chef.

Tudo aquilo tinha um ar surreal: água engarrafada vinda de Miami (a do rio não era tão confiável). Sal vindo de Natal, tomates pelados originais italianos, especiarias surgindo da mala misteriosa do mestre cuca; e farinha italiana também – ainda tinha a bordo uma reserva de quase 6000 toneladas.

A melhor pasta que já tive o prazer de experimentar, em meus quase noventa anos de vida. Podem acreditar. Eu garanto.

E o parmesão? – me perguntarão. O parmesão importei: uma forma inteira, direto de Parma, para não errar. Demorou um mês, mas por fim chegou.

Depois de liberá-la na alfândega sem problemas, tive que fazê-la rolar por dez quadras, até em casa. Melhor guardá-la na cozinha, do que a bordo do navio. Nunca se sabe o que pode acontecer amanhã. Vai que o navio zarpe e... adeus pastasciutta!

Faz quarenta anos que isso se passou.

O barco já foi demolido e todos os tripulantes também. Eu ainda estou no estaleiro, por acaso. Só o perfume do pão e da massa fresca vem às vezes acariciar meus sentidos. Mas estou longe, a 4000 km! Como pode ser?

É um mistério.

A névoa que encobre o grande Rio, nas madrugadas silenciosas, já contou suas histórias mil vezes. Mas esta, para mim, é inesquecível.

uno speciale sugo napoletano, condito con spezie segrete, fatto a bordo dallo chef.

Tutto questo aveva un'aria soprannaturale, l'acqua imbottigliata era proveniente da Miami (quella del fiume non era molto affidabile). Il sale proveniente da Natal, pomodori pelati provenienti dall'Italia, spezie che sorgevano dalla valigia misteriosa dello chef, e pure farina italiana – ne conservavano ancora a bordo una riserva di quasi seimila tonnellate.

Quella fu la miglior pasta che io abbia mai assaggiato nei miei quasi novant'anni di vita. Potete credere, ve lo garantisco.

E il parmigiano? – me lo chiesero. Il parmigiano lo importai io: una forma intera, proprio da Parma, per non sbagliare. Ci mise un mese, ma arrivò.

Dopo essere stata liberata in dogana senza problemi, la feci girare per dieci isolati, fino a casa. Era meglio tenerla in cucina che a bordo della nave. Non si sa cosa sarebbe potuto succedere l'indomani. Se la nave fosse partita, addio pastasciutta!

Ciò successe quarant'anni fa.

Quella nave è già stata demolita e tutti i membri dell'equipaggio pure. Io invece mi trovo ancora sul cantiere navale, per caso. Soltanto il profumo del pane e della pasta fresca a volte vengono ad accarezzarmi i sensi. Ma sono troppo lontano, a quattromila chilometri di distanza. Come è possibile?

È un mistero.

La nebbia che copre il grande fiume all'alba silenziosa ha già raccontato le sue storie mille volte. Ma questa per me è memorabile.

Lacryma Christi

Romildo G. Pinto

Saudado por relâmpagos e trovoadas o Padre Giovanni Sanfelice chegou a Mormaço, pequena cidade plantada nas margens baianas do rio São Francisco. Pisar naquele chão no dia de São José, trazendo consigo a bendita chuva tão esperada, fez aquele italiano de fala enrolada ganhar a admiração de todos.

Alto e de pele clara, cabelos e barbas brancas, assim era o Padre Giovanni. Olhando-se para seus cabelos se pensaria estar perante um velho, mas se veria também que ele se movimentava agilmente e falava com a loquacidade de um jovem, a quem sobrava energia. Lembrava mais uma ruidosa cachoeira do que o leito silente e manso de um rio.

E naquele recanto de pescadores o padre ganhou ainda mais simpatia quando se descobriu que Pintados e Dourados tornaram-se seus pratos prediletos.

Rapidamente o sacerdote se tornou uma pessoa querida em Mormaço, com uma única, se é o caso, exceção. Ocorre que o Padre Giovanni, para surpresa geral, fez saber que tinha uma ligação histórica e familiar com a Bahia. Explicou que em 1625, quando o reino de Nápoles enviou um regimento para ajudar na expulsão dos holandeses que ocupavam Salvador, veio junto um antepassado seu, chamado Giovan Vincenzo Sanfelice. Tal parente até viria a receber um título de nobreza por sua participação nessas batalhas e se tornaria o Conde de Bagnoli. Ele voltaria à Bahia onde faleceu em 1640.

Isso foi mote de gáudio e honra para quase todos, mas o professor Godofredo, diretor do Ginásio, entretanto, apresentou de pronto sua veemente insatisfação, afirmando que a expulsão

Lacryma Christi

Romildo G. Pinto

Accolto da fulmini e temporali Padre Giovanni Sanfelice arrivò a Mormaço, una cittadina situata ai margini del fiume São Francisco, nello stato di Bahia. Calpestare quella terra proprio nel giorno di San Giuseppe, portando con se la benedetta pioggia, così attesa, fece sì che quell'italiano che parlava in maniera un po' confusa conquistasse l'ammirazione di tutti.

Alto, di carnagione chiara, capelli e barba bianchi, così era Padre Giovanni. Guardando i suoi capelli si poteva pensare di essere di fronte a un vecchio, ma si notava anche che lui si muoveva con agilità e parlava con la scioltezza di un giovane che aveva energia da vendere. Ricordava più una rumorosa cascata che il letto silenzioso e tranquillo di un fiume.

E in quell'angolo di pescatori Padre Giovanni conquistò ancora più simpatia quando si scoprì che i pintados¹ e i dourados² erano diventati i suoi piatti preferiti.

In poco tempo il sacerdote diventò una persona ben voluta a Mormaço, con un'unica eccezione. Accadde che Padre Giovanni, con sorpresa di tutti, fece sapere che aveva un legame storico e familiare con lo stato di Bahia. Spiegò che nel 1625, quando il regno di Napoli inviò un reggimento per aiutare a cacciare via gli olandesi che occupavano Salvador, era venuto anche un suo antenato, chiamato Giovan Vincenzo Sanfelice. Quel parente avrebbe addirittura ricevuto un titolo di nobiltà

1-pesce d'acqua dolce che vive nei bacini del fiume Sao Francisco

2-pesce d'acqua dolce che possiede una colorazione rossiccia e che vive nei bacini del fiume Sao Francisco

dos holandeses fora um grande equívoco e que se eles tivessem permanecido na Bahia, toda a região, e até mesmo o próprio Brasil, teriam se tornado ricos e cultos como tinha sido o Conde Maurício de Nassau.

Mas um dia se soube que Padre Giovanni viajara às pressas à Itália por causa de problemas familiares. Quando retornou trouxe com uma má notícia: disse que quando esteve em Nápoles fora chamado ao Vaticano e recebera a missão de mudar-se para outra cidade. Voltara a Mormaço apenas para dizer adeus, por respeito a cidadãos íntegros e laboradores que o haviam acolhido tão carinhosamente.

Para sua despedida o pároco convidou algumas das mais importantes autoridades, começando pelo prefeito e não esquecendo sequer o quase desafeto Prof. Godofredo, para um jantar na sua casa paroquial. Aquele jantar se tornaria inesquecível e um marco na história de Mormaço. Ou ainda mais, viraria uma lenda nos confins dos sertões.

Fora uma noite memorável. Ninguém esperava um jantar tão especial. O padre lhes ofereceu um prato que ninguém ali conhecia. Era uma espécie de pão redondo e muito achatado, da grossura de uma tapioca, mas bem maior e coberto de queijo, tomate e umas folhas de manjerição, tempero que também ninguém por ali jamais vira.

Explicou que aquele prato chamava-se pizza e que aquela variedade servida fora criada por Raffaele Esposito, um napolitano, no justo ano em que se proclamava a República no Brasil, 1889. Era uma homenagem à esposa do Rei da Itália Umberto I, a Rainha Margherita, e trazia para a mesa as cores da bandeira do seu país. E o padre até confessou que, talvez por ser descendente de um Conde, gostaria que a Itália tivesse continuado sob o regime monárquico. E foi então que o professor Godofredo com os olhos marejados levantou-se, abraçou-o e se disse também um monarquista “in pectoris”. Assim selaram definitivamente a paz.

Mas o melhor ainda estava por vir. O Padre Giovanni falou gravemente:

per la partecipazione alle battaglie e sarebbe diventato il Conte di Bagnoli. Tornò nella Bahia, dove morì nel 1640.

Questo fu un motivo di gaudio e d'onore per quasi tutti tranne che per il professor Godofredo, direttore del Ginnasio, che dimostrò subito una forte antipatia verso il parroco, affermando che l'espulsione degli olandesi era stata un grande disgrazia e che se loro fossero rimasti nella Bahia, tutta la regione (e persino tutto il Brasile) sarebbe diventata ricca e colta come era stato il Conte Maurizio di Nassau.

Un giorno si seppe che Padre Giovanni era andato di corsa in Italia a causa di problemi familiari. Al ritorno portò una brutta notizia: disse che mentre si trovava a Napoli era stato chiamato in Vaticano e aveva ricevuto l'ordine di trasferirsi in un'altra città. Era tornato a Mormaço solo per dire addio, per rispetto ai cittadini onesti e lavoratori che lo avevano accolto con affetto.

Per la sua partenza il parroco invitò a una cena in parrocchia alcune delle più importanti autorità, iniziando dal sindaco, senza dimenticare nemmeno l'indisponente Professor Godofredo. Quella cena non sarebbe mai stata dimenticata e sarebbe diventata una svolta nella storia di Mormaço, anzi una leggenda da quelle parti.

Fu una notte memorabile, nessuno si aspettava una cena così speciale. Il parroco offrì un piatto che nessuno là conosceva. Era un tipo di pane rotondo e piatto, di spessore molto sottile e ricoperto da formaggio, pomodoro e qualche foglia di basilico (condimento ancora sconosciuto dalla popolazione locale).

Spiegò che quel piatto si chiamava pizza e che quella varietà da lui servita era stata creata da Raffaele Esposito, napoletano, nello stesso anno in cui si era proclamata la Repubblica in Brasile, nel 1889. Era un omaggio alla consorte del Re d'Italia Umberto I, la Regina Margherita, e portava a tavola i colori della bandiera del suo paese. Il Padre confessò che, forse per il fatto di essere discendente di un conte, gli sarebbe piaciuto che l'Italia avesse proseguito sotto il regime monarchico. Fu così che il professor Godofredo con gli occhi pieni di lacrime si alzò, lo

Os senhores conhecem o vinho da Santa Missa, que é o sangue de Jesus. Pois agora vão conhecer e beber as Lágrimas de Cristo.

Levantou-se e foi buscar uma meia dúzia de garrafas que trouxera de Nápoles.

Há uma lenda da Idade Média sobre este vinho, disse. O diabo, expulso do céu, mudou-se para a terra e foi morar no Monte Vesúvio. Em forma de vulcão começou a destruir tudo à sua volta. Jesus, entristecido com essa visão, começou a chorar e suas lágrimas caíram sobre as lavas. Dessas lágrimas vertidas sobre as lavas brotaram videiras e delas fez-se este magnífico *Lacryma Christi*.

E terminou o jantar anunciando uma premonição. Depois de ser recebido pelo Santo Padre tivera um sonho que tinha certeza de tratar de uma revelação de Deus.

– No meu sonho, afirmou, eu vi a cidade de Mormaço coberta de vinhedos nas margens do São Francisco. Não sei se os senhores verão, mas certamente seus filhos ou netos serão testemunhas, porque acontecerá. Aqui se produzirá muito vinho, pois as águas que correm nesse generoso rio são também lágrimas de Cristo. Lágrimas de felicidade.

Ninguém levou a sério a profecia, parecia absurda.

Mas a partir daquela noite nunca mais houve em Mormaço festa de casamento, bodas de ouro ou prata, nenhuma comemoração importante enfim, na qual não fossem servidos deliciosos vinhos e a magnífica pizza surgida como um milagre no memorável jantar. E até hoje a Margherita é conhecida nos sertões do São Francisco como Pizza Don Giovanni, o anjo revelador de santas delícias.

abbracciò e si dichiarò anche lui un monarchico “in pectore”. In questo modo sigillarono definitivamente la pace.

Ma il meglio doveva ancora arrivare. Padre Giovanni disse con un tono di voce grave:

– Signori, conoscete il vino della Santa messa, che è il sangue di Gesù. Quindi adesso conoscerete e berrete le lacrime di Cristo.

Si alzò e andò a prendere una mezza dozzina di bottiglie che aveva portato da Napoli.

– Si racconta di una leggenda medioevale sul vino, disse, secondo la quale il diavolo, espulso dal cielo, si trasferì sulla Terra e andò a vivere sul monte Vesúvio. In forma di vulcano iniziò a distruggere tutto ciò che lo circondava. Gesù, rattristato da quella visione, cominciò a piangere e le sue lacrime caddero sopra la lava. Da quelle lacrime spuntarono delle viti e da loro si produsse il magnifico *Lacryma Christi*.

Padre Giovanni terminò la cena annunciando una premonizione. Dopo essere stato ricevuto dal Santo Padre aveva fatto un sogno e aveva certezza che si trattasse di una rivelazione di Dio.

– Nel mio sogno, affermò, vidi la città di Mormaço ricoperta da vigneti ai margini del São Francisco. Non so se i signori lo vedranno, ma certamente i loro figli o nipoti saranno testimoni di ciò quando accadrà. Qui si produrrà molto vino, poiché le acque che scorrono in questo generoso fiume sono anche lacrime di Cristo. Lacrime di felicità.

Nessuno lo prese sul serio; quella profezia sembrava assurda.

Ma da quella notte non ci fu mai più una festa di matrimonio a Mormaço, né nozze d’oro né d’argento, né alcun festeggiamento importante nel quale non venissero serviti buoni vini e la magnifica pizza apparsa come un miracolo in quell’indimenticabile cena. E fino ad oggi la Margherita è conosciuta nei sertões³ di São Francisco come la pizza Don Giovanni, l’angelo rivelatore delle sante delizie.

3- regione rurale lontana dai nuclei urbani e delle terre coltivate

Stelle di mallinconia

Rosane M. Zanini

Para Felicità Coronetti Fontana, in memoriam

Minha querida tia Francesca observa o jardim, depois o pomar com suas velhas árvores, hoje improdutivo e baldio. Na penumbra identifica a pereira solitária e os caquizeiros alinhados. Observa longamente a videira, descuidada e sombria e sussurra: – “Oh, mia cara mamma”. E lembrará daquele tempo vivido em comum e em cumplicidade, de convivência simbiótica e confidente. Especialmente aqueles momentos compartilhados em um passado distante, bem distante; quando ainda havia vozes de crianças e risos. Como quando víamos surgir na esquina a nonna Felicità e eu corria ao seu encontro. Era um momento pleno de felicidade! Ela vinha a cavalo. Vestia uma saia ampla negra sobre a calça comprida tipo bombacha, embora usasse uma sela especial e montava à amazônica. Usava um chapéu com o cordão atado sob o queixo. Imponente, parecia integrar uma equipe de modalidade equestre.

– As rédeas? – perguntava-me antes de por o pé no estribo e aparecer com presteza. Era um cavalo crioulo, baio cabos negros; tão robusto, que eu apenas via, de soslaio o ar exalado das narinas dilatadas na manhã úmida de junho. Tomava as rédeas receosa, mas caminhava orgulhosa, desfilando aquela pelagem baio dourado com crina e cauda cor-preta-ônix como a noite, até chegar ao portão da casa. Depois vinha o desselar – ela não usava esporas, nem mesmo esporim. E cavalgava da Linha Guaraní para a cidade de Concórdia e trazia no tascapane, o alforge, batata-doce, milho, araticum, aipim, bergamota; e uma sporta,

Stelle di mallinconia

Rosane M. Zanini

Per Felicità Coronetti Fontana, in memoriam

La mia cara zia Francesca osserva il giardino, poi il frutteto con le sue vecchie piante, oggi improduttivo e vuoto. Nella penombra identifica i peri e gli alberi di caco allineati. Osserva a lungo la vite, sconsiderata e cupa e sussurra: – “Oh, mia cara mamma”. E ricorderà quel momento vissuto in compagnia e in complicità, di una convivenza simbiotica e confidente. Specialmente quei momenti condivisi in un passato lontano, molto lontano; quando vi erano ancora voci di bambini e risate. Come quando vedevamo sorgere all’angolo della strada zia Felicità ed io correvo a incontrarla. Era un momento colmo di felicità! Veniva a cavallo. Indossava una grande gonna nera sopra i lunghi pantaloni gonfi, sebbene usasse una sella speciale e cavalcasse da amazzone. Usava un cappello con la corda legata al mento. Imponente, sembrava far parte di una squadra d’ippica.

– Le briglie? – mi chiedeva prima di mettere il piede sulla pedana e scendere con rapidità. Era un cavallo baio con coda e criniera nere; così robusto, che vedevo soltanto, di sfuggita, l’aria liberata dalle narici dilatate nel mattino umido di giugno. Prese le briglie preoccupata, ma camminava orgogliosa, sfilando quel manto baio dorato con la criniera e la coda nere come la notte, fino ad arrivare al cancello di casa. Poi arrivò l’ora del ritirare la sella, lei non usava lo sperone, nemmeno quello piccolo. Cavalcava dalla Linea Guaraní alla città di Concordia e portava nel tascapane la bisaccia, la patata dolce, il mais, dei frutti, la cassava, il bergamotto; e una sporta, una borsa intrecciata di

bolsa trançada de palha de trigo, cheia de serragem. Serragem que protegia ovos, acondicionados individualmente em palha de milho. Ovos que eu descobria e desenterrava como nos jogos de pescaria na festa junina da Igreja Matriz e os afagava, qual cristal fino, pérolas quebráveis. Um silêncio de admiração e louvor ia crescendo e nos envolvia.

A tia Francesca suspirará e seu olhar buscará na escuridão sua estrela no céu e seus olhos claros pousarão em Vênus. Depois irá tomar a cuia da mesinha de chimarrão e a encherá com água quente; em seguida observará as fotografias emolduradas na parede. Frente a um retrato, preto-e-branco, ela se deterá; ajeitará o óculos e irá ler:

“Familia Fontana. L. 21 de Abril. A. Prado. R.G. do Sul 1915”. Um grupo de 26 pessoas, crianças com buquê de flores, um bebê, músicos com seus instrumentos: Trompas, Trompete, Corneta, Trombone, Clarinete, Acordeão – os idealizadores da Banda Fontana. Feições familiares, entes queridos, saudosos. Admirará rosto por rosto e dirá baixinho: “Assim é a vida”. E seu coração doerá. A nonna Felicita sempre terminava assim, as histórias que confidenciava: “Così è la vita”, tentando disfarçar sua voz embargada. Assim como ela disfarçava seus olhos lacrimejantes – ao anoitecer preparando a fortaia, omelete de queijo e salame – quando secava uma lágrima furtiva com o canto do avental e pronto dizia: “Per l’amor di Dio! Uma faísca!” e logo abria a portinhola do fogão, soprava as brasas e acrescentava lenha ao fogo. Em seguida sapecava polenta na chapa, polenta brustolata, e com voz tênue cantarolava: “Va, pensiero, sull’ali dorate; va, ti posa sui clivi, sui colli...” A melancolia se alastrava por todos os recantos da casa. Ela irá fitar cada foto – antigas amareladas pelo tempo, modernas descoloreadas pela luz – de casamento, primeira-comunhão, crisma, aniversário, velório. Beberá outro mate e sem demora abrirá a estante de livros e irá pegar o Manuale Hoepli: Il naturalista esploratore, raccoglitore, preparatore. Passará a vista pelas figuras coloridas e sorrirá. Folhará o livro até encontrar uma folha dobrada. “Ecco qui, nonnetta mia” – exclama e começa a ler em tom confidencial:

paglia di grano, piena di segatura. Segatura che proteggeva le uova, confezionate individualmente nella paglia di mais. Uova che scopro e dissepellivo come nei giochi di pesca nella festa junina della Chiesa Matrice e le accarezzavo, come cristalli fini, perle fragili. Un silenzio di ammirazione e lode cresceva e ci coinvolgeva.

Zia Francesca sospirerà e il suo sguardo cercherà nell’oscurità la sua stella in cielo e i suoi occhi chiari atterreranno su Venere. Dopo andrà a prendere la ciotola che si usa per bere il “chimarrão” e la riempirà di acqua calda; subito dopo osserverà le fotografie incorniciate nella parete. Si fermerà davanti ad un ritratto, bianco e nero, si sistemerà gli occhiali e leggerà:

“Famiglia Fontana. L. 21 aprile. A. Prado. R.G. del Sud 1915”. Un gruppo di ventisei persone, bambini con mazzi di fiori, un neonato e musicisti con i loro strumenti: tube, trombe, corno, trombone, clarinetto, fisarmonica – gli inventori della Banda Fontana. Tratti familiari, tra cari e compianti. Ammirerà viso per viso e dirà a bassa voce: “Così è la vita”. E il cuore le farà male. Nonna Felicita finiva sempre così le sue storie: “Così è la vita”, cercando di mascherare la sua voce pesante. Così come cercava di nascondere i suoi occhi lacrimanti – mentre preparava la fornaia e l’omelette di formaggio e salame – asciugandosi una furtiva lacrima con l’angolo del grembiule e dicendo subito dopo: “Per l’amor di Dio! Una scintilla!” e apriva subito la porticina del forno, soffiava la brace e aggiungeva della legna al fuoco. Di seguito metteva la polenta sulla griglia, polenta abbrustolita, e con una voce tenue canticchiava: “Va pensiero, sull’ali dorate; va, ti posa sui clivi, sui colli...”. La malinconia si diffondeva per tutti gli angoli di casa. Inizierà a fissare ogni foto – alcune ingiallitesi dal tempo, altre che hanno perso il colore per la luce – un matrimonio, la prima comunione, la cresima, un compleanno, un funerale. Berrà un altro tè e senza perdere tempo andrà ad aprire lo scaffale di libri e prenderà il Manuale Hoepli: Il naturalista esploratore, raccoglitore, preparatore. Passerà lo sguardo tra le figure colorate e sorriderà. Sfoglierà il libro fino a trovare

“Repartição Central de Polícia. 1ª. Região Policial. Delegacia de Polícia Salvo-Condúto Especial (Para Estrangeiro) 80.433

O portado do presente, Ida Carissimi Fontana, natural de Italia, nascido a 12 de Fevereiro de 1881, estado civil casada, de profissão Domestica, filho de Francisco Carissimi e de Carolina Carossi, cujo retrato se vê ao lado, tem permissão especial para viajar, desta cidade a Concordia, Est. de Santa Catarina.

O presente salvo-conduto não póde ser visado ou revalidado para as localidades da fronteira e litoral.

Antonio Prado, 11 de Outubro de 1943.

Arno Móra, Sub-Del. de Pol. em exerc.”

Depois guardará o Manuale Hoepli e andará lentamente até a janela e não verá a Kombi Standard 1500 Bege dobrar a esquina e encher a rua de vozes de crianças e risos. Olhará para o vazio na escuridão e seu lamento triste irá perder-se no silêncio da noite. Seus olhos calmos buscarão uma estrela – nossa estrela no céu – e irá suspirar: “Assim é a vida”. Sim, così è la vita, mia carina zia Francesca. E ela sorrirá. Um riso nostálgico aconchegado em lembranças.

il foglio piegato. “Ecco qui, nonnetta mia” – esclama e inizia a leggere in tono confidenziale:

“Repartição Central de Polícia. 1º. Região Policial. Delegacia de Polícia Salvo-Conduto Especial (Para Estrangeiro) 80.433

Mittente del regalo, Ida Carissimi Fontana, naturale italiana, nata il 12 febbraio 1881, stato civile sposata, professione domestica, figlia di Francesco Carissimi e di Carolina Carossi, la quale foto si vede al lato, ha il permesso speciale di viaggiare, da questa città a Concordia, est. di Santa Catarina.

Il presente salvo-conduto non può essere rinnovato per altre località della frontiera o del litorale.

Antonio Prado, 11 ottobre 1943.

Arno Móra, Sub-Del. de Pol. em exerc.”

Dopo metterà apposto il Manuale Hoepli e andrà lentamente fino alla finestra e non vedrà la Kombi Standard 1500 beige girare l'angolo e riempire la strada di bambini e risate. Guarderà il vuoto nell'oscurità e la sua lamentela triste si perderà nel silenzio della notte. I suoi occhi sereni cercheranno una stella – la nostra stella in cielo – e sospirerà: “Così è la vita”. Sì, così è la vita, cara zia Francesca. E lei sorriderà. Un sorriso nostalgico e coccolato dai ricordi.

Por mais vida aos nossos dias

Rosangela Marquezi

Para todo lugar que olhava, a figura de seu pai estava presente. Homem alegre, bonachão, dado a efusivos abraços e boa comida. A família girava ao seu redor e assim conduziam suas vidas, tranquilamente. Ninguém, de certo modo, ou de modo inteiro, esperava o que aconteceu naquele dia...

Eram quase quatro horas da tarde, e a mesa do café estava servida, farta como sempre, com muito queijo, salame, pão e amor. Pois bem, neste dia, o pai, sempre tranquilo, de repente se exalta e levanta da mesa, bradando: hoje teremos uma festa, reúnam a família!! Mas, pai, disse a filha que estava em casa! Mas, marido, disse a esposa, servindo-se de um suculento pedaço de queijo! Hoje é apenas terça-feira! Dia de fazer festa é sábado, domingo, feriado!

Não teve jeito. Ele encasquetou de tal forma com a ideia, que tiveram que, em menos de quatro horas, organizar um jantar. Parecia enlouquecido aquele pai tão tranquilo. Ligações se fizeram, convites foram aceitos, todos preocupados com a súbita alteração do pai. O que estaria acontecendo? Será que ele estava enlouquecendo? Bebera vinho ao invés de café à tarde? Será que estava com uma grave doença? Será que a vida lhe pedia urgência?

Enquanto a filha mais nova realizava as ligações e convites aos seus irmãos e familiares, a mãe preocupava-se com o cardápio. Assim, em cima da hora, o que faria para os convidados? Seu marido, após tantos anos de casamento, parecia ter enlouquecido assim de repente. Mas faria sua vontade. Seu amor por aquele homem superava a irritação que estava sentindo. E co-

Per più vita nei nostri giorni

Rosangela Marquezi

Ovunque si guardasse, la figura di suo padre era presente. Uomo gioioso, bonaccione, dedito ai calorosi abbracci e alla buona cucina. La famiglia "ruotava" intorno a lui, e le loro vite andavano avanti così, tranquillamente. Nessuno, certamente, si aspettava ciò che sarebbe successo quel giorno...

Erano quasi le quattro del pomeriggio, e la tavola del caffè era pronta, piena come sempre di molto formaggio, salame, pane e amore. Ebbene, in quel giorno, il padre, sempre tranquillo, improvvisamente si alza dal tavolo entusiasmato: oggi faremo una festa, riunite tutta la famiglia!! Ma, papà, disse la figlia che stava in casa! Ma, caro, disse la moglie mentre si serviva un pezzo di formaggio! È soltanto martedì! Le feste si fanno sabato, domenica, o durante le ferie!

Non ci fu modo. Si intestardì talmente tanto con quell'idea che in meno di quattro ore dovettero organizzare una cena. Sembrava che quel padre tanto calmo e tranquillo fosse andato fuori di testa. Si fecero chiamate a destra e a manca ai familiari, tutti preoccupati con l'improvviso cambiamento del padre. Che cosa gli starà succedendo? Stava forse diventando matto? Aveva bevuto il vino al posto del caffè quel pomeriggio? Era gravemente malato? Stava forse diventando un caso urgente?

Mentre la figlia più piccola chiamava e invitava i parenti del padre, la madre pensava a che cosa avrebbe servito quella sera. Cosa avrebbe potuto preparare all'ultimo minuto? Suo marito, dopo tanti anni di matrimonio, sembrava improvvisamente impazzito. Ma avrebbe fatto ciò che lui voleva. L'amore che lei provava per lui superava il sentimento di irritazione che stava

meçou a cantarolar uma bela canção italiana, que lhe fazia lembrar-se do país de seus antepassados, tão distante. Não nascera na Itália, já era fruto de duas ou três gerações que haviam se aventurado além-mar e iniciado uma nova vida em uma nova pátria. O Brasil os acolhera de tal modo que seu bisavô nunca mais pensara em regressar. Mas dentro dela batia um sentimento de pertencimento àquele país, tão grande, que parecia que o conhecia intimamente...

Num súbito lampejo, lembrou-se do caderno de receitas de sua avó, que antes havia pertencido à sua bisavó, e que continha deliciosas receitas que pareciam exalar odores suculentos das velhas páginas. Encontrou-o no fundo de uma gaveta, meio que esquecido pelo tempo e pelos tantos programas de culinária que agora assistia diariamente na televisão. Após algumas viradas de página, encontrou o que procurava: Tortéi, como era chamado aqui o famoso Tortelli, ou Tortellini dentre outras designações que recebe. E de abóbora. Cabotía.

O prato era demorado, mas, com a ajuda do marido, que assoviava alegremente, sem preocupar-se com a correria que estava acontecendo (Filhos ligando uns para os outros, preocupadíssimos com a súbita atitude do pai...), pôs-se a descascar a moranga, para, em seguida, cortar finas fatias e colocá-las na panela, com as especiarias próprias, para fazer o recheio. Enquanto esse começava a desmanchar-se, enchendo de aromas a cozinha, preparou a massa. Tentou puxar conversa com o marido, procurando entender, antecipar o motivo da súbita reunião familiar. Mas este só pensava em assoviar e provar da comida...

O resto da tarde e início da noite passaram rapidamente. Lá pelas oito horas, os filhos, filhas, genros e noras, e netos, muitos, começaram a chegar. E foram ajudando nos retoques finais. Um arrumava a mesa, enquanto a outra servia o vinho. Um dava uma olhadinha no forninho, onde o Tórtei derretia sua camada de queijo, enquanto o outro cortava o pão... E conversavam, e riam esquecidos do motivo estranho de tal reunião familiar. Era um alvoroço de gente. Era tanta conversa e alegria, que quase

provando. E cominciò a canticchiare una bella canzone italiana, che le faceva ricordare il paese e i suoi antenati, tanto distanti. Non nacque in Italia, era frutto di due o tre generazioni che si avventurarono oltremare per iniziare una nuova vita in una nuova nazione. Il Brasile li accolse così bene che il suo bisnonno non ci pensò un secondo a tornare indietro. Ma dentro, lei sentiva un legame così forte con quel paese, che sembrava lo conoscesse come un vecchio amico...

Come se avesse avuto un'illuminazione, si ricordò del quaderno di ricette di sua nonna, che prima di lei apparteneva alla sua bisnonna, e conteneva tante deliziose ricette che sembravano effondere un dolce odore dalle vecchie pagine. Lo trovò nel fondo di un cassetto, dove fu quasi dimenticato a causa dei tanti programmi di cucina che adesso lei guardava. Dopo aver sfogliato qualche pagina, trovò quello che stava cercando: Tortéi, com'era chiamato in Brasile il famoso Tortelli, o Tortellini, tra le varie connotazioni che riceveva. Decise di farli con il ripieno di zucca.

Il piatto era lungo da preparare, ma con l'aiuto del marito, che fischiettava allegramente, senza preoccuparsi con il tram-busto che c'era intorno (i figli che si chiamavano l'uno all'altro, preoccupatissimi per lo strano comportamento del padre...), si mise a sbucciare la zucca, per poi tagliarla a sottili fette e metterla nella pentola, con le varie spezie, per fare il ripieno. Mentre la zucca andava sul fuoco, preparò la pasta. Provò a parlare un po' con il marito, cercando di capire il motivo per l'improvvisa riunione della famiglia. Ma lui pensava soltanto a fischiettare e ad assaggiare il cibo...

Il resto del pomeriggio e l'inizio della serata passarono rapidamente. Intorno alle otto, i figli, le figlie, i generi e le nuore, e i nipoti, molti, cominciarono ad arrivare. Tutti aiutarono a sistemare le ultime cose. Uno apparecchiava il tavolo mentre un altro serviva il vino. Uno controllava il forno, dove si rosolavano i Tortelli, mentre un altro tagliava il pane. E chiacchieravano, e ridevano, dimenticandosi completamente il motivo dell'improv-

passa do ponto o famoso prato! Por fim, Tortéi na mesa, todos sentados, oração de agradecimento feita, conversa recomeça... Mas, um dos filhos, o mais quieto da família, pergunta num suspiro: "Por que estamos aqui reunidos, hoje?"

Silêncio. O peso do medo e da dúvida. O pai, então, levanta-se, muito compenetrado e diz: "Tenho visto e sentido nossa família, a um bom tempo, mais preocupada com o ter do que com o ser... Por isso, esta reunião. Sem um motivo diferente para comemoração, a não ser celebrar a vida, a alegria e o amor que nos unem. Há muito tempo venho tentando reuni-los... Mas sempre um ou outro tem compromissos inadiáveis. Achei que se pensassem que era algo mais sério, todos viriam. E agradeço. Celebremos!"

Suspiros de alívio se ouvem. Ao olhar para aquela mesa, alguém de fora, em um primeiro momento, poderia pensar que era uma tragédia, pois muitos olhos lacrimosos lá estavam... Mas, era só olhar mais de perto e perceberia que o que estava sendo comemorado ali era a vida. Simples assim. Afinal, não era dessa forma que a família enfrentava qualquer dificuldade? Qual a melhor maneira de ser feliz senão ao redor de uma mesa, com comida, amor, vinho e muita alegria? Brindemos!!

visa riunione familiare. Era una vera e propria folla. C'era talmente tanto caos che si era quasi rovinata la cena! Alle fine, dopo essersi seduti a tavola e aver servito i Tortelli, si riprendono i vari discorsi... Ma uno dei figli, quello più silenzioso della famiglia, salta su chiedendo: "per quale motivo siamo tutti riuniti qui, oggi?"

Silenzio. Si sentiva il peso della paura e del dubbio. Il padre finalmente si alzò, e con sguardo assorto disse: "ho notato, da un po' di tempo, che la nostra famiglia invece di preoccuparsi con ciò che è, si preoccupa con ciò che ha. Per questo vi ho chiamati qua, per celebrare la vita, la gioia e l'amore che ci uniscono. È da tanto tempo che cerco di riunirvi, ma c'è sempre qualcuno che ha degli impegni che non può cancellare. Ho avuto l'idea di fingere che fosse successo qualcosa di serio, e che voi, di conseguenza, sareste venuti qua. E siete venuti. Vi ringrazio."

Tirarono tutti un sospiro di sollievo. Se qualcuno da fuori guardasse quella scena, penserebbe che era accaduto qualcosa di grave, poiché varie persone lì stavano piangendo... Ma se avessero guardato da vicino, avrebbero notato che stavano celebrando la vita. In maniera semplice. In fin dei conti, non si affrontavano così i problemi in famiglia? Cosa c'è di meglio se non stare intorno ad un tavolo tutti insieme con cibo, amore, vino e tanta felicità? Salute!

Lá adiante é um lugar que mora em mim

Rosaura Angélica Soligo

Meus nonos moravam Lá Adiante. Era assim que todos de casa chamavam o fim da rua, no olho da vila, onde tudo acontecia.

O Nonno era bem famoso por lá. Ninguém mais, a não ser ele, tinha rádio, jornal e venda. Conhecido por atirar água debaixo da porta, quando casais amorosos trocavam juras na soleira em noites de pouca luz, era homem bem informado de notícias variadas obtidas todo dia. Usava óculos redondos e alpargatas de cor estranha, arrastadas por onde ia.

Na venda tinha de tudo. Não nos anos da guerra, porque aqueles eram tempos de falta, quando rapadura e sardinha seca funcionavam como especiarias a produzir efeitos nas comidas sem sabor. Isso é o que conta meu pai. O jornal vinha de longe, em viagem demorada. Fosse agora, seria assim: com notícias já de ontem, partiria hoje da capital, viajaria léguas de trem, chegaria amanhã na estação e seguiria outro tanto até o destino final: as mãos do meu Nonno.

O rádio, em tempo real, informava sobre o mundo e, na hora da notícia, muita gente ia escutar. Foi assim naquele dia, em 1945. Lá estavam os homens da vila ouvindo o Repórter Esso, da antiga Rádio Nacional.

Conta meu pai – toda vez emocionado – que o anúncio do fim da guerra provocou uma euforia, e os homens começaram a se abraçar e a dançar no meio da rua, e o Nonno liberou os baris de cachaça, e vieram também as mulheres, e durante a noite inteira toda a gente festejou com gritos entusiasmados de uma alegria coletiva que nunca se vira ali.

“Là avanti” è un posto che abita in me

Rosaura Angélica Soligo

Imiei nonni abitavano “Là avanti”. Era così che tutti in casa chiamavano la fine della via, al centro del villaggio, dove tutto accadeva. Il nonno era abbastanza famoso là. Lui era l’unico che ancora possedeva una radio, un giornale ed un negozio di alimentari. Conosciuto perché gettava l’acqua sotto la porta quando le coppie di innamorati si scambiavano promesse, sulla soglia, nelle notti scure, era un uomo aggiornato sulle varie notizie di ogni giorno. Usava occhiali rotondi e espadrillas di strano colore, trascinate in tutti i posti dove andava.

Nel negozio c’era di tutto. Non ai tempi della guerra, perché quelli erano tempi di penuria, quando le rapadure e le sardine secche venivano usate come spezie per dare sapore ai piatti. Questo è ciò che racconta mio padre. Il giornale veniva da lontano, attraverso un lungo viaggio. Se fosse adesso, sarebbe così: con le notizie di ieri, partirebbe oggi dalla capitale, viaggierebbe miglia in treno, arriverebbe domani alla stazione e continuerebbe un altro poco fino a raggiungere il suo destino finale: le mani di mio nonno.

La radio, in diretta, informava sul mondo e, nell’ora della notizia, molte persone avrebbero ascoltato. Fu così in quel giorno, nel 1945. Là si trovavano gli uomini del villaggio ascoltando il reporter Esso, della vecchia Radio Nacional.

Mio padre racconta, sempre commosso, che la notizia della fine della guerra provocò una grande euforia e che gli uomini iniziarono ad abbracciarsi e a ballare per la via e il nonno aprì i barili di cachaça e vennero anche le donne e per tutta la notte tutti celebrarono con grida entusiaste, di un allegria collettiva che non si era mai vista prima.

Desse acontecimento da história, pelo menos até agora, existe um registro somente: o relato do meu pai.

O Nono tinha a sua Amélia, minha Nona. Mulher simples e iletrada, cuidava do seu velho, da casa, do quintal, da horta, da comida, das frutas, dos doces, das roupas, de tanta coisa, e de vez em quando também da venda, com contas fiadas a milho e feijão. Seu país era feito agora de um quintal com casa e venda. Falava pouco, ela, e usava palavras híbridas, português com italiano.

Lá Adiante, todo fim de tarde, tinha minestra de feijão peneirado com aquele espaguete de pacote azul que vendia antigamente. E, dia sim, dia também, íamos todos lá provar. Minestra era a especialidade da Nona. Depois, na ordem das memórias atravessadas pela cerca entre minha escola e o quintal, vêm os ovos com pomate, que eu ia comer no recreio e ela dizia ser receita da nona da nona de sua nona. Pomate era o sumo do seu molho, temperado com cibolinha, e no território de sua linguagem havia ainda naranja, ninçol e outras invenções muito próprias.

Era mulher pacata, mas sabedora dos direitos que tinha. Segundo o que conta meu pai, após a curva do fim da rua, morava Maria Eugênia, parteira de fama e respeito que, de tempo em tempo, trazia damas forasteiras para distrair os homens da vila. Foi então que um belo dia – ou, talvez, uma noite obscura – certas senhoras de bem revelaram à minha Nona que o seu estimado marido talvez fosse frequentador. Os efeitos nunca se soube ao certo, mas o fato é que Dona Amélia partiu – passos firmes, calça e chapéu – rumo à casa de Maria Eugênia, com propósitos que não sabemos. O que aconteceu, afinal, é mistério inalcançável, até hoje sem resposta...

Lá Adiante tudo isso existe, e cá dentro de mim também.

Nos almoços aqui de casa, meu pai reconta as histórias, minha mãe retoca os detalhes e eu entendo quem sou.

Di questa parte della storia esiste solo un registro: il racconto di mio padre.

Il nonno aveva la sua Amélia, mia nonna. Era una donna semplice ed analfabeta, si prendeva cura del suo vecchio, della casa, del giardino, dell'orto, del cibo, della frutta, dei dolci, dei vestiti, di tante cose e talvolta anche del negozio. Il suo paese, adesso, era costituito da un cortile con la casa e il negozio. Parlava poco e usava parole ibride, portoghese con italiano.

"Là avanti", tutti i pomeriggi, c'era la minestra di fagioli, con quegli spaghetti nel pacchetto blu che si vendevano prima. E ogni giorno, andavamo tutti ad assaggiarla. La minestra era la specialità della nonna. Dopo, seguendo le memorie che passano tra il mio giardino e la mia scuola, vengono le uova con pomate, che mangiavo durante la recreazione, lei diceva che era la ricetta della nonna della nonna di sua nonna. Pomate era il concentrato del suo sugo, condito con erba cibolinha, e nel territorio del suo linguaggio c'era anche naranja, ninçol e altre delle sue invenzioni tipiche.

Era una donna pacata, ma consapevole dei diritti che aveva. Secondo quello che racconta mio padre, dopo la curva alla fine della strada, abitava Maria Eugênia, ostetrica di fama e rispetto che, di tempo in tempo, portava dame straniere per distrarre gli uomini del villaggio. Fu così che un bel giorno, o forse, una notte oscura, certe signore perbene rivelarono a mia nonna che il suo stimato marito forse fosse un frequentatore. Le conseguenze non si sono mai sapute, ma il fatto è che donna Amélia andò, con passo sicuro, pantaloni e capello, verso la casa di Maria Eugênia, con propositi che non conosciamo.

Quello che successe è un mistero irraggiungibile, fino ad oggi senza risposta...

"Là davanti" tutto ciò esiste e anche qui, dentro di me. Nei pranzi qui a casa, mio padre racconta nuovamente le storie, mia madre ritocca i dettagli e io capisco chi sono.

Duas Nonnas: uma guerra culinária

Sandra Meyer Silvestre

Tive duas nonnas. Nenhuma admitia ser chamada de “vó”. Italianíssimas, boníssimas, queridíssimas. O problema era a ciúmeira entre ambas. Como se dizia antigamente: conquista-se pela barriga. Minhas nonnas faziam exatamente isso. Esforçavam-se, a mais não poder, para nos capturar naquilo que faziam de melhor: cozinhar. Naturalmente que tínhamos de nos agendar para não desapontar nenhuma: um feriadão na casa de uma, umas férias na casa de outra...

Sempre que chegávamos, os banquetes já estavam sendo cuidadosamente preparados. Sob a batuta de mãozinhas enrugadas, farinha, água e ovos, passavam por mágicas transformações e chapeuzinhos de massa, caracóis, parafusos, gravatinhas iam surgindo. Fios de todos os tamanhos e espessuras iam brotando. Come dimenticare quei fata little hands?

Eu não percebia na época- qual criança se liga em comida? - mas mesmo sendo descendentes de famílias do norte da Itália, seus cardápios possuíam sutis diferenças que só muito mais tarde passei a perceber. Preciso ressaltar que minhas nonnas moravam em lugares de colonização italiana, mas bem distantes uma da outra. A família de meu pai é de Nova Veneza, no sul de Santa Catarina, enquanto que meu lado materno vive no município de Farroupilha, no nordeste do Rio Grande do Sul. Não me perguntem como houve o encontro de meus pais em meio a essas distâncias todas. Isso daria uma outra história.

Naturalmente, tanto numa mesa como noutra, não faltava a bandeira gastronômica italiana, ou seja, a deliciosa pasta caseira em suas mais variadas formas: Spaghetti, Fettuccine, Talharim, Ravioli..., mas as semelhanças paravam por aí.

Due nonne: una guerra culinaria

Sandra Meyer Silvestre

Ho avuto due nonne. Nessuna delle due si faceva chiamare “vó”. Italianissime, buonissime, carissime. Il problema era la gelosia. Anticamente si diceva: “Si conquista attraverso la pancia”. Le mie nonne facevano esattamente così. Si sforzavano, il più possibile, per catturarci con quello che facevano meglio: cucinare. Naturalmente dovevamo organizzarci per non deludere nessuna delle due: una festività da una, le vacanze dall'altra....

Sempre, quando arrivavamo, già stavano allestendo le tavole con molta cura. Il movimento di mani rugose trasformavano magicamente la farina, le uova e l'acqua che diventano cappellini di pasta, fusilli e farfalle. Fili di tutte le misure e spessori fiorivano. Come dimenticare quelle little hands?

A quel tempo non mi accorgevo, quale bambino s'importa tanto del cibo? Che, pur essendo discendente di famiglie italiane del nord, i loro menù possedevano sottili differenze che solo più tardi ho iniziato a percepire. Devo precisare che le mie nonne abitavano in zone di colonizzazione italiana, ma ben distanti l'una dall'altra. La famiglia di mio padre è di Nova Veneza, nel sud di Santa Catarina, mentre quella di mia madre vive nel comune di Farroupilha, nel nord-est del Rio Grande do Sul. Non chiedetemi com'è avvenuto l'incontro tra i miei genitori considerata questa distanza, ci sarebbe da raccontare un'altra storia.

Ovviamente, tanto in una tavola quanto nell'altra non mancava la bandiera gastronomica italiana, ossia, la deliciosa pasta fatta in casa nelle sue più variate forme: spaghetti, fettuccine, tagliarini, ravioli...ma le somiglianze si limitavano a questo.

Sulla tavola di Farroupilha il pollo come primo piatto (allo

Na mesa de Farroupilha o galeto al primo canto (assado no espeto, talvez por influência da maneira gaúcha de assar carnes) vinha servido acompanhado da polenta frita e a salada de rúcula ou radicci com bacon. Já em Nova Veneza- o galeto dava lugar à galinha ensopada e a polenta não era frita, mas cozida por mais de três horas em um grande caldeirão. A sopa de capelletti que em Farroupilha era o primeiro prato do almoço, em Santa Catarina era substituída por caldos com aletria (spaguetti bem fino). E havia a fortaille (prato à base de queijo e ovos batidos), que a Nonna catarinense gostava de dizer que a “outra” não sabia fazer. Em compensação a Nonna de Farroupilha gabava-se de fazer o melhor torteille do mundo com recheio de abóboras que ela mesma plantava.

O que nenhuma das duas desconfiava, ou talvez desconfiassem, mas faziam ouvidos de moucos, era que, muito mais do que comida, o que dava prazer às crianças eram as maravilhosas aventuras extrativistas que empreendíamos com os nonnos. Um deles, o de Farroupilha, tinha especial habilidade para escolher cogumelos silvestres. Sempre, após uma chuva, lá íamos nós, cestinhas em punho, coletar fonghis pelo mato. O resultado da colheita rendia deliciosos molhos que comíamos com gosto, por termos participado da experiência. Já o nonno de Nova Veneza, mais de uma vez, pegou sua velha Rural Willis para subirmos os campos da serra e lá colhermos pinhão. Lembro de uma ocasião em que acampamos ao abrigo de muitas araucárias, e que o jantar foi um delicioso “sapeco”. A mesma fogueira que nos aquecia ia assando os pinhões enquanto ouvíamos curiosas histórias dos primeiros imigrantes italianos em SC.

Ah, sim! Ia esquecendo do sagu. Nesse quesito as distâncias não interferiram nem nos ingredientes, nem no modo de fazer: uma mistura de meio quilo de bolinhas brancas, um litro de vinho, duas xícaras de açúcar, punhados de canela, cravo e carinho.

Querem saber qual das duas cozinhas melhor? Acho que até sei se lembrar das figadas, marmeladas, pessegadas que só

spiedo, forse per influenza della maniera Gaucha di grigliare la carne) veniva servito con polenta frita e insalata di rucola o raddicchi con la pancetta. Invece, a Nova Veneza, il pollo era sostituito dalla zuppa di gallina, e la polenta non era frita, ma cotta per più di tre ore in un grande pentolone. I cappelletti al brodo che a Farroupilha erano il primo piatto del pranzo, a Santa Catarina era sostituiti da brodini con spaghetti molto fini. E c’era la fortaille (piatto a base di uova e formaggio), alla nonna catarinense piaceva dire che solo lei sapeva farlo. In compenso, la nonna di Farroupilha si vantava di fare i migliori tortellini del mondo, con ripieno di zucca che lei stessa coltivava.

Una cosa che nessuna delle due sospettava, o forse sì, ma fingevano di non sapere, era che, molto più che il cibo, quello che dava piacere ai bambini, erano le meravigliose avventure radicali, che facevamo con i nonni. Uno di loro, aveva la speciale abilità di scegliere funghi silvestri. Sempre, dopo la pioggia, andavamo con un cesto sul polso a raccogliere funghi nel bosco. Il risultato della raccolta rendeva un sugo buonissimo, che mangiavamo con piacere per il fatto di aver partecipato all’esperienza. Invece, il nonno di Nova Veneza più di una volta aveva preso la sua vecchia Rural Willis per salire sui campi delle colline dove raccoglievamo i pignoli. Mi ricordo di una volta in cui ci siamo accampati sotto molti alberi di araucaria e che la cena fu un meraviglioso “sapeco” (pignoli bolliti). Lo stesso fuoco che ci riscaldava, cucinava i pignoli mentre ascoltavamo le curiose storie dei primi immigranti italiani in Santa Catarina.

Ah sì! Mi stavo dimenticando del sagu. In questo caso, la distanza non interferiva né negli ingredienti né nel modo di prepararlo: un pasticcio di mezzo chilo di palline bianche, un litro di vino rosso, due tazze di zucchero, qualche manciata di cannella, garofano indiano e affetto.

Volete sapere quale delle due cucinava meglio? Forse riuscirei a dirlo ricordando i dolci di fichi, le marmellate e i dolci di pesche che solo una delle due sapeva fare. Ma non rivelerò quale. Sarebbe ingiusto nei confronti dell’altra. Ciò che importa

uma delas fazia. Mas não vou revelar qual. Seria injusto para com a outra. O que é preciso dizer é que ambas foram, a seu modo e com seu incomensurável afeto, as bases de nossa identidade familiar. Sei também que Nonna Lila e Nonna Maria continuam competindo lá pelo céu, e, vez ou outra, me enviam, através de sonhos e lembranças suas receitas saborosas.

dire è che entrambe furono, a loro modo e con il loro immenso affetto, le basi della nostra identità familiare. So anche che nonna Lila e nonna Maria continuano a competere nel cielo, e che a volte, mi mandano, attraverso sogni e ricordi, le loro saporose ricette.

Massa caseira

Valéria Dellome Fougère

Sentou-se desanimada e não conseguiu reter as lágrimas.

A massa escorrera da máquina, espalhando-se pela mesa. Colava-se em seus dedos, transformando-os em garras esbranquiçadas. Um pesadelo!

Erguendo o rosto, deparou com o olhar benévolo de Jesus, entre os apóstolos, no quadro da Santa Ceia. Teriam comido “pasta” caseira? Sorriu da ideia e resolveu reagir.

Enxugou o suor do rosto no avental. Como faria para limpar aquilo tudo?

Recebera o aparelho no dia de seu casamento.

Um regalo dos tios, imigrantes galegos, donos da Casa Diaz. Após alguns anos de labor conseguiram estabelecer-se e prontificaram-se a recebê-la, pois precisavam de ajuda.

E assim Dolores embarcou em Vigo e desembarcou na roadway de Manaus, um cais balançando-se ao ritmo das águas.

Numa manhã, quando abria as portas do comércio, avistara um homem trabalhando nos jardins do colégio Salesiano. Seus olhares encontraram-se e o amor operou milagres.

Após a cerimônia na Capela dos Remédios, Dolores abriu os presentes e deparou-se com o objeto, composto de uma base de madeira, dois cilindros e uma manivela.

O marido – italiano, de Sessa Aurunca – explicou-lhe para que servia.

Logo Dolores lançou-se à primeira tentativa de fazer massa caseira. Um desastre!

Errara na proporção dos ingredientes, disse-lhe Giulio. E retirou-se para o barracão.

Pasta fatta in casa

Valéria Dellome Fougère

Si era seduta triste senza riuscire a trattenere le lacrime.

La pasta gocciolava dalla macchina, si sparse per il tavolo. Si incollava alle sue dita, trasformandole in pallidi artigli. Un incubo!

Alzando la testa, vide lo sguardo pietoso di Gesù, tra gli apostoli, nel ritratto dell’Ultima Cena. Avranno mangiato della pasta fatta in casa? Sorrise a quell’idea e decise di reagire.

Si asciugò il sudore della faccia nel grembiule. Come avrebbe fatto a pulire tutto quello?

Aveva ricevuto quella macchina il giorno del suo matrimonio.

Un regalo dei suoi zii, immigranti galleggi, proprietari della Casa Diaz. Dopo alcuni anni di lavoro riuscirono a stabilizzarsi e la ricevettero, poiché avevano bisogno di aiuto.

E così imbarcò Dolores a Vigo e arrivò sull’autostrada di Manaus, un molo che si dondolava al ritmo delle acque.

In una certa mattina, quando aprì le porte del negozio, vide un uomo lavorando nei giardini della scuola davanti. I suoi sguardi si incontrarono e l’amore operò miracoli.

Dopo la cerimonia nella “Capela dos Remédios”, Dolores aprì i regali e incontrò l’oggetto, fatto di una base di legno, due cilindri e una manovella.

Il marito – italiano, di Sessa Aurunca – le spiegò a cosa servisse.

Presto Dolores si lanciò al primo tentativo di fare la pasta in casa. Un disastro!

Sbagliò nella proporzione degli ingredienti, le disse Giulio. E si ritirò nella baracca.

Entre ferramentas, prensas e vernizes, ele aplainava, lixava e tingia a madeira. De suas mãos calejadas surgiam móveis e mostruários para as lojas da cidade.

Achava-se às voltas com as prateleiras da Ourivesaria Canobbio, propriedade de um milanês na Av. Eduardo Ribeiro. Pediu licença para falar com a Senhora e expôs-lhe as dificuldades da esposa com o “spaghetti”.

Precisa aumentar a quantidade do trigo, respondeu-lhe a elegante milanese. O daqui é diferente do nosso, sem falar das particularidades do clima.

Ao receber o recado, Dolores partiu para uma segunda tentativa. Trigo, ovo, sal e água. E sutilmente foi acrescentando farinha (de trigo) até obter o ponto. Deixou a massa descansar meia-hora. Do disco, como por magia, saíram fios tênues, logo pendurados para secar.

Ao dente, o cozimento, recomendou-lhe Giulio. Muita água na panela. Quando ferver coloque a massa e retire logo que subir à superfície.

Com a prática, aprendeu a passar no cilindro a bola obtida com a mistura dos ingredientes. Uma primeira vez, dobrava, passava de novo, até obter uma folha fina e sedosa.

Uma vez por semana armava o instrumento. Com os condimentos da horta - sálvia, orégano, manjerição e outros da terra - passou a enriquecer o sabor do “spaghetti” ou do talharim. Dando-lhes um toque colorido, pois elaborara - após provar o arroz com cominho de sua vizinha libanesa - um “pesto” avermelhado, socando urucum com pimenta verde e sal, para o encanto da Senhora Canobbio, ávida em apresentar novidades aos seus convidados. Era soprano, a bela senhora, e reunia a elite amazonense para apresentações de canto.

Manaus vivia a “belle époque” e modificava-se, impulsionada pelo desenvolvimento do comércio extrativista da borracha.

Dolores passou a cozinhar para os Canobbio, para os Biondini, da Alfaiataria Avenida, para os franceses do Ateliê “Cem mil paletots”. Em suas cozinhas descobriu produtos importados,

Tra attrezzi e vernici, spianava e dipingeva il legno. Dalle sue mani sporche venivano fuori mobili per i negozi della città.

Si trovava nei dintorni degli scaffali della “Ourivesaria Canobbio”, proprietà di un milanese sul viale Eduardo Ribeiro. Chiese permesso per parlare con la Signora e le espone le difficoltà della moglie nel fare gli ‘spaghetti’.

Deve aumentare la quantità di grano, rispose l’elegante signora milanese. Quello che abbiamo qua è diverso dal nostro, senza aggiungere molto sulle peculiarità del clima.

Appena ricevette il messaggio, Dolores fece subito un secondo tentativo. Grano, uova, sale e acqua. Fu poco a poco aggiungendo il grano fino ad arrivare al punto giusto. Lasciò che la pasta riposasse per mezz’ora. Dal disco, come per magia, uscirono sottili fili di pasta, subito messi da parte affinché si seccassero.

Al dente, la cottura, le raccomandò Giulio. Molta acqua in pentola. Quando bolle l’acqua, metti la pasta e la tiri fuori subito quando arriva in superficie.

Con la pratica, imparò a far passare nel cilindro la palla ottenuta con tutti gli ingredienti. Una prima volta, poi la piegava, la passava un’altra volta, fino ad ottenerne una foglia sottile e morbida.

Una volta a settimana sistemava lo strumento. Con gli ingredienti del suo giardino - salvia, origano, basilico e altri - passò ad arricchire il gusto della pasta, dandole un po’ di colore, e preparò - dopo aver provato il riso con cumino della sua vicina libanese - un pesto rossastro, mettendo insieme “urucum” con sale e pepe, per il fascino della Signora Canobbio, felice di presentare delle novità ai suoi ospiti. Era soprano, la bella signora, e riuniva l’élite amazzone per delle presentazioni di canto.

Manaus viveva la “belle époque” e si trasformava, guidata dallo sviluppo del commercio della gomma.

Dolores cominciò a cucinare per i Canobbio, per i Biondini, della Sartoria Avenida, per i francesi dell’atelier “Cem mil paletots”. Nella sua cucina scoprì prodotti importati, con i quali si

com os quais familiarizou-se, anotando suas experiências. Copiava as receitas encontradas : “spaghetti” napolitano, nhoque romano....

Tais receitas permaneceram guardadas durante a época da estagnação da economia regional, causada pelo declínio do latex da Amazônia.

As mesmas foram reexecutadas mais tarde quando o dinheiro voltou a circular na região, com a volta da produção da goma durante a Segunda Guerra Mundial e a implementação, pelo Estado Novo, dos serviços de suporte à Segunda Batalha da Borracha. Pessoas de origens diversas povoaram outra vez a capital do Amazonas.

Encantadas com o receituário da Mamã, suas filhas retomaram-no e ousaram inovações : “lasagna, ravioli, fettuccini, fusilli, cannelloni”. Recheios com diferentes queijos... mesmo um picadinho de tartaruga com alfavaca.

Dolores pediu-lhes para experimentarem uma mistura de sua massa com os sabores da terra, baseada numa receita de seu livro.

“Substituam os camarões frescos por camarões secos, graúdos e acrescentem leite de coco ao molho. No momento de servir salpiquem queijo ralado, castanha do Pará e coentro picadinhos”.

Foi seu último conselho culinário.

O resultado, molho de camarão seco para “pastas”, é o mais solicitado na casa “Massas e Condimentos” no largo São Sebastião.

No laboratório equipado com maquinaria moderna, Lena pragueja. Seus dedos estão cobertos de uma película clara, resultado de seus manuseios com trigo integral. Base para um cardápio vegetariano, nova e promissora opção culinária.

Levanta o rosto e retribui o sorriso de Delores, junto à sua primeira máquina. Ao lado da foto, a reprodução da Santa Ceia.

A moldura ganhara arabescos dourados mas Jesus estendia o mesmo olhar terno e sofrido.

era familiarizzata, scrivendo le sue esperienze. Copiava le ricette incontrate: spaghetti alla napoletana, gnocchi alla romana...

Tali ricette rimasero conservate durante la fase di stagnazione dell'economia regionale, dovuta al declino del lattice delle amazzoni.

Le stesse ricette furono rifatte quando i soldi tornarono a circolare per la regione, con il ritorno della produzione di gomma durante la Seconda Guerra Mondiale e dall'inserimento, da parte del Nuovo Stato, dei servizi di sostentamento alla Seconda Battaglia della Gomma. Persone che venivano da altre parti popolarono un'altra volta la capitale dell'Amazzonia.

Sorprese dal libro di ricette della mamma, le sue figlie lo ripresero e fecero delle innovazioni: lasagna, ravioli, fettuccine, fusilli, cannelloni. Ripieni con vari tipi di formaggio... anche dello spezzatino di tartaruga con il basilico.

Dolores gli chiese di provare un miscuglio della sua pasta con i sapori naturali della terra, basata su una ricetta del suo libro.

“Sostituite i calamari freschi con dei calamari secchi, grandi e aggiungete al sugo del latte di cocco. Prima di servire grattugiateci su del formaggio, dei pezzettini di noce del Brasile e del coriandolo”.

Questo fu il suo ultimo consiglio culinario.

Il risultato, sugo di calamari secchi per le paste, è il più ordinato nella casa “Massas e Condimentos” nella via São Sebastião.

Nel laboratorio equipaggiato con macchine moderne, Lena bestemmia. Le sue dita sono coperte da una sottile pellicola, risultato del maneggio del grano integrale. La base per un menu vegetariano, nuova e promettente scelta culinaria.

Alza la testa e ricambia il sorriso di Dolores, assieme alla sua prima macchina. Accanto alla foto, la riproduzione del Cenacolo.

La cornice ora aveva altri dettagli dorati ma Gesùolgeva lo stesso sguardo tenero e sofferente.

Mangia che ti fa bene

Vera Márcia Ferreira Fontes

Os primeiros raios de sol começavam a entrar pelas janelas do meu quarto e eu já escutava os ruídos da casa despertando. Era quinta-feira, um dia movimentado, dia de fazer massa, dia de fazer cappelletti.

Minha avó já estava no comando da cozinha, pondo as panelas no fogo, cozinhando o frango que tinha sido abatido na véspera. Lindos flocos de farinha iam se misturando aos ovos amarelinhos e a massa ia aparecendo, misturada e amassada por mãos experientes. O frango, já cozido, era desfiado e misturado à farinha de rosca, temperado com noz moscada e queijo parmesão, com perfumes maravilhosos que davam água na boca.

De repente o espetáculo começava: abrir e esticar a massa em grandes tapetes amarelos que tomavam toda a bancada da cozinha. A partir deste momento, todas as mulheres da casa, inclusive as crianças, como eu, passavam a trabalhar, como se fosse numa linha de montagem: esticar a massa, cortar em quadradinhos, por uma porção de recheio com uma colherinha bem no centro do quadrado, dobrar ao meio e enrolar no dedo para fechar um pequeno chapéu. Tudo isto posto em uma mesa polvilhada de farinha com fileiras e mais fileiras dos mais lindos e gostosos chapeuzinhos.

Os aromas da nossa infância são marcantes e nada hoje nos traz tanta recordação como uma mesa cheia de familiares conversando e rindo em volta de uma imensa travessa de cappelletti, servido com molho de pomodoro, feito com lindos tomates bem vermelhos, cebola e temperos. Sem esquecer o queijo parmesão, ralado na hora, caindo em seu prato como uma chuva amarela

“Mangia che ti fa bene”

Vera Márcia Ferreira Fontes

I primi raggi di sole cominciavano ad entrare dalle finestre della mia camera ed io iniziavo ad ascoltare i suoni della casa al risveglio. Era giovedì, un giorno movimentato, giorno di fare la pasta, giorno di fare i cappelletti.

Mia nonna era già al comando della cucina, mettendo le padelle sul fuoco, cucinando il pollo che era stato abbattuto il giorno prima. Bei fiocchi di farina si mescolavano alle uova gialle e l'impasto iniziava ad apparire, mescolato ed impastato da mani esperienti. Il pollo, già cotto, veniva sfilettato e mescolato con il pangrattato, condito con noce moscata e parmigiano, con profumi meravigliosi che facevano venire l'acquolina in bocca.

Ad un certo punto lo spettacolo cominciava: si apriva e si allungava l'impasto formando grandi tappeti gialli che occupavano tutto il piano lavoro della cucina. A partire da questo momento, tutte le donne della casa, compresi i bambini, come me, cominciavano a lavorare, come se fosse una catena di montaggio: stendere la pasta, tagliarla in quadrati, mettere una parte del ripieno con un cucchiaino precisamente al centro del quadrato, piegare a metà e avvolgere sul dito per formare un piccolo cappello. Tutto questo messo su una tavola infarinata con file e file di bellissimi e deliziosi cappelletti.

Gli aromi della nostra infanzia lasciano il segno e nulla oggi ci porta tanti ricordi come un tavolo pieno di parenti che chiacchierano e ridono intorno ad un immenso vassoio di cappelletti, servito con salsa di pomodoro, fatto con bei pomodori rossi, cipolla e spezie. Senza dimenticare il formaggio parmigiano, grattugiato al momento, che cadeva sul piatto come una pioggia gialla.

Como esquecer estes momentos de tanto prazer? É como reviver a emoção de construir uma obra de arte. São muitas recordações de uma infância feliz em uma cozinha italiana. Eu ainda ouço a voz da minha nonna dizendo: Mangia, mangia, che ti fa bene!

Come dimenticare questi momenti di tanto piacere? È come rivivere l'emozione di costruire un'opera d'arte. Ci sono molti ricordi di un'infanzia felice in una cucina italiana. Io sento ancora la voce di mia nonna che diceva: Mangia, mangia, che ti fa bene!

Patrimônio que transcende tempo e espaço

Vilma Pavão

Não me esqueço daquela menininha, de cabelos claros presos por um laçarote, de olhar vivaz, de vestido rodado, enfeitado com bordados e fitas, circulando por todos os lugares da fazenda, nos anos 50.

Bisneta de um casal de italianos vindo do Vêneto ainda no século XIX, que cumprira muito bem sua saga, os chamava de nonnin e nonninha. Pioneiros no oeste paulista, donos destes alqueires, juntamente com filho e nora, avós da menina, eram visitados todos os domingos pela bambina que muitas vezes ficava lá a semana inteira correndo por todos os lados, do cafezal ao estábulo, tratando porcos e galinhas, regando a horta, colhendo temperos e flor de abóbora ou, entrando em tocas e moitas atrás dos ovos de uma galinha fugitiva.

O casarão de madeira descortinava uma vista esplêndida que incluía as flores cultivadas pela avó; atrás da casa, uma parreira, o rico pomar, e uma horta orgânica de fazer inveja a um produtor de hortifruti, com muitos tipos de verdura e legumes. A despensa repleta de todos os produtos da fazenda, e muitos da casa, como os doces, os tipos de linguiça e o imenso pote com carne suína frita, imersa na própria gordura, sustentava a cozinha, que, baseada na simplicidade, era, de início, responsabilidade da nonninha. Ela, que tivera força e coragem para alimentar a família na dura realidade da imigração, se aproximava dos 90 anos, e, então, a avó, filha de veroneses, assumira a função de salvar o conhecimento culinário familiar.

A menina era a sombra da avó no preparo de tudo, desde a polenta brustolà, o pandoro, biscoitinhos, até às refeições equili-

Un patrimonio che transcende il tempo e lo spazio

Vilma Pavão

Ancora ricordo quella bambina, i capelli chiari legati da un arco a nastro, lo sguardo vivace, un vestito a ruota ornato da ricami e nastrini, che si aggirava ovunque nella fattoria negli anni 50.

Pronipote di una coppia di italiani venuti dal Veneto ancora nel XIX secolo, che avevano compiuto con molto successo la loro saga, la bambina li chiamava nonnin e nonnina. Pionieri nell'ovest paulista, proprietari di terre, assieme al figlio e alla nuora, i nonni tutte le domeniche erano visitati dalla bambina, che spesso rimaneva là tutta la settimana a correre da tutte le parti, dalla piantagione di caffè alla stalla, provvedendo ai maiali e alle galline, annaffiando l'orto, raccogliendo erbe aromatiche e fiori di zucca, oppure entrando nelle tane e nei cespugli in cerca delle uova di qualche gallina scappata.

Dalla grande casa in legno c'era una splendida vista che comprendeva i fiori coltivati dalla nonna dietro la casa, una vite, il ricco frutteto, e un orto organico da fare invidia a un produttore di hortifruti, con tanti tipi di verdure e legumi. La dispensa, piena di prodotti della fattoria, e di molti fatti in casa, come i dolci, i vari tipi di salsiccia e l'immenso vaso di carne di maiale frita e immersa nel proprio grasso sosteneva la cucina che, basata sulla semplicità, era fin dall'inizio responsabilità della nonnina. Lei, che aveva avuto forza e coraggio di sfamare la famiglia nella dura realtà dell'immigrazione, si avvicinava ai

bradas, não dispensando o feijão, consumido em diferentes formas, até mesmo sobre a fatia de polenta ou com macarrão. O arroz, branco ou como risoto de frango, de carne suína ou linguíça era frequente e as saladas, prodigamente servidas em todas as refeições. No jantar, raramente faltava o brodo de legumes, ou feijão, carne ou galinha com macarrão ou arroz. Às vezes, o avô colocava vinho no prato de sopa.

A predileção da garotinha, recaía em fazer as massas em casa, tanto as recheadas como as simples ou mesmo o nhoque de batata. Pendurar o tagliatelli enfarinhado no varal de cabo de vassoura, era uma tarefa prazerosa para ela. E como apreciava sardinha ou codeghin com bigoli!

O dia que a bisigol, como dizia a avó, menos gostava, era o dia do abate de porco. Ficava com pena, mas, logo se empolgava com a produção das linguíças e o seu pendurar no varal do alto da despensa e nunca se esquecia de pedir uma pancetta para a sua mãe fazer pequenos torresmos colocados sobre a salada de radici picadinho, que seu pai saboreava com polenta e frango.

Nas festas, em que participei, vi a família em torno de uma comprida mesa sob a parreira. Cada filha ou nora, fazia a sua especialidade. A da mãe da menina era preparar a leitoa e os frangos recheados, outras faziam o sugoli, as massas, os risotos, que acrescentados às frutas, aos doces e às castanhas, tornavam a mesa farta. No carnaval, na terça gorda, como diziam, logo depois do almoço, as mulheres se reuniam para preparar os crostoli, os sonhos e os inesquecíveis tortei, pastéis recheados com doce de abóbora.

Um dia eu perguntei à serelepe, como ela conseguia contar tantas coisas sobre os hábitos familiares e ela respondeu naturalmente que ser a primeira neta, tinha vantagens, e que ajudar era uma brincadeira gostosa. E logo aproveitou para falar que seus avós paternos moravam em outra cidade e eram padovanos, enfatizando ter aprendido com eles a oração do anjo da guarda e vários jogos de baralho, até scopa.

Menina, você é mesmo uma italianinha, disse-lhe eu, e ela sorriu.

90 anni e quindi era lei, figlia di veronesi, che aveva assunto la funzione di salvaguardare la conoscenza culinaria familiare.

La bambina era l'ombra della nonna nella preparazione di tutto, dalla polenta brustolà, dal pandoro, dai biscottini, ai pasti equilibrati, non tralasciando i fagioli, mangiati in vari modi, addirittura su una fetta di polenta o con la pasta. Il riso, in bianco o come risotto con pollo, con maiale o con salsiccia, era frequente, e le insalate abbondantemente servite in tutti i pasti. A cena raramente mancava il brodo di legumi o di fagioli, la carne o la gallina con pasta o riso. A volte il nonno aggiungeva del vino al piatto di zuppa.

La cosa preferita della ragazzina era fare le paste, sia le ripiene che quelle semplici o anche gli gnocchi di patate. Per lei appendere le tagliatelle infarinate sul bastone della scopa era un compito piacevole. E come apprezzava la sardina o il codeghin con i bigoli!

Il giorno che alla bisigol, come la chiamava la nonna, piaceva di meno era quello della macellazione del maiale. Ne era dispiaciuta, ma subito si entusiasmava con la produzione delle salsicce e il loro starsene appese al bastone nella parte alta della dispensa e non si dimenticava mai di chiedere della pancetta perché sua madre potesse farne dei ciccioli da mettere sull'insalata di radicchio a pezzetti che suo padre assaporava con polenta e pollo.

Nelle feste a cui partecipavo, vedevo sempre la famiglia riunita attorno a un lungo tavolo sotto la vite. Ogni figlia o nuora cucinava la sua specialità. Quelle della mamma della bambina erano la porchetta e i polli ripieni, le altre facevano i sugoli, le paste, i risotti, che aggiunti alla frutta, ai dolci e alle castagne, rendevano ricca la tavola. A carnevale, il Martedì Grasso, come lo chiamavano, subito dopo pranzo, le donne si riunivano per preparare i crostoli, i bombolonie gli indimenticabili tortei, pastarelle ripiene di dolce di zucca.

Un giorno chiesi alla birichina come riusciva a raccontare così tanto sulle abitudini della sua famiglia e lei rispose con

Certa vez, provocou a minha curiosidade dizendo que apostava que eu nunca tinha provado o bolinho de almeirão da nonninha, mas não soube dizer se a receita fora trazida de Rovigo ou se inventada aqui. Sabia apenas ser sucesso na família e que um dia o faria para seus filhos.

O patriarca e a matriarca faleceram, os últimos tios solteiros, se casaram, e os avós foram morar no centro da cidade, numa espaçosa casa de alvenaria, cercada de jardins, com parreira, pomar e horta no quintal... Toda a família ficou feliz, menos a menina.

Anos depois, a encontrei casada e com um filho, morando numa confortável casa cercada de jardins e flores. E quando eu perguntei como ia a italianinha, comentou: “E você pensa que só as famílias que tem a nossa ancestralidade, é que receberam influência italiana? Escute e olhe bem à sua volta... Todos os brasileiros receberam influência italiana em muitos aspectos, inclusive na culinária, sobre a qual tanto conversamos. Quem não ama tudo aquilo, e muito mais?”

Já estava saindo, mas, se voltou: “Ah! Eu já fiz muitos bolinhos de almeirão para meu filho...”

E se diluiu envolta na nebulosidade do tempo.

Por onde anda a menininha cheia de laços e fitas?

Dentro do meu coração, porque é lá que estão todas estas imagens e sabores.

naturalmente che essere la prima nipote aveva i suoi vantaggi e che aiutare era un gioco delizioso. E poi ne approfittò per dire che i suoi nonni paterni abitavano in un'altra città ed erano padovani, sottolineando che con loro aveva imparato la preghiera dell'angelo custode e vari giochi di carte, persino la scopa. “Sei davvero un'italianina, le dissi, e lei sorrise.

Una volta suscitò la mia curiosità scommettendo che non avevo mai assaggiato le focaccine di cicoria dell'annona, ma non seppe dire se la ricetta fosse stata portata da Rovigo o se fosse stata inventata qui. Sapeva soltanto che aveva successo in famiglia e che un giorno l'avrebbe fatta ai suoi figli.

Il patriarca e la matriarca morirono, gli ultimi zii scapoli si sposarono e i nonni andarono ad abitare nel centro della città, in una spaziosa casa in muratura, circondata da giardini, con delle viti, un frutteto e un orto nel cortile... tutta la famiglia si sentiva, tranne la ragazzina.

Anni dopo la incontrai, sposata e con un figlio, abitava in una casa confortevole circondata da giardini e fiori e quando le domandai come andava, l'italianina rispose: “Ma tu pensi che solo le famiglie che hanno il nostro sangue abbiano ricevuto l'influenza italiana? Ascolta e guarda bene intorno a te... tutti i brasiliani hanno ricevuto l'influenza italiana in molti aspetti, compresa la cucina, della quale parliamo tanto. Chi non ama tutto ciò, e anche altro?”

Stava per andarsene ma si girò: “Ah! Ho già fatto tante focaccine di cicoria a mio figlio...”

E scomparve, avvolta nella nebbia del tempo.

Dove sarà la bambina piena di nastri e di ricami?

Dentro il mio cuore, perché è là che si trovano tutte queste immagini e sapori.

Biografias e Contatos / Biografie e Contatti

Ada Pellegrini

Nápoles, Itália. Falecida em 13 de julho de 2017, em São Paulo/SP. Foi professora titular Senior da Faculdade de Direito São Francisco, da Universidade de São Paulo. Cadeira número 9 da Academia Paulista de Letras.

Napoli (italia). Scomparsa nel 13 Luglio 2017, a San Paolo/SP. Fu Docente Senior presso la Facoltà di Giurisprudenza San Francesco, dell'Università di San Paolo. Posto numero 9 dell'Accademia Paolina di Lettere.

lamberto.grinover@gmail.com

Angélica Royo

São Paulo/SP, Brasil/Brasile.

Publicitária, professora de Inglês, tradutora e intérprete, escritora e compositora.

Pubblicitaria, professoressa di Inglese, traduttrice e interprete, scrittrice e cantautrice.

angelicaroyo@uol.com.br

Carmem Teresa Elias

Rio de Janeiro/RJ, Brasil/Brasile

Artista plástica e escritora.

Pittrice e scrittrice.

carmemteresaelias@hotmail.com

Cida Micossi

Santos/SP, Brasil/Brasile

Professora e escritora. Fotógrafa como hobby.

Professoressa e scrittrice. Fotografa per hobby.

cida.micossi@gmail.com

Dalva Bento

Chapécó/SC, Brasil/Brasile

Bancária aposentada do Banco do Brasil e professora de italiano.

Bancaria pensionata dalla Banca del Brasile e professoressa di Italiano.

dalvaines.michelon@gmail.com

Débora Pio

São Paulo/SP, Brasil/Brasile e Atenas, Grécia ed Atene, Grecia.

Academia Juvenil de Letras de São Paulo. Escritora, professora de Língua Portuguesa como Língua Estrangeira na Grécia.

Accademia Giovenile di Lettere di San Paolo. Scrittrice, professoressa di Portoghese come Lingua Straniera in Grecia.

debora.pio@gmail.com

Denise Lícia

Sorocaba/SP, Brasil/Brasile

Cientista Política e professora universitária. Cadeira número 3 da Academia Ituana de Letras.

Scienziata politica e Docente. Posto numero 3 dell'Accademia Ituana di Lettere.

denise.licia@gmail.com

Edvaldo Jacomelli

São José do Rio Preto/SP, Brasil/Brasile

Escritor. Scrittore.

okahora@terra.com.br

Eliamar Cavallero

Uberlândia/MG, Brasil/Brasile

Professora universitária na Flórida (USA), agente literária, poetisa e antologista. Professora de Inglês.

Docente negli Stati Uniti dell'America (Florida), agente letteraria, poetessa e antologista. Professoressa di Inglese.

eliamarcoelho@gmail.com

Fátima Boni

Itu/SP, Brasil /Brasile

Advogada, bancária aposentada, pesquisadora sobre imigração italiana.

Avvocato, bancaria pensionata, ricercatrice sull'immigrazione italiana.

ecofat@gmail.com

Helen Gnocchi

Marcon/Veneza, Itália / Marcon/Venezia, Italia.

Presidente da Associação Amazonas. Colaboradora de um programa na Rádio Vanessa, de Veneza.

Presidente dell'Associazione Amazonas. Collaboratrice a un programma della Radio Vanessa, di Venezia.

associazione.amazonas@yahoo.com

Isabella Magalhães Callia

São Paulo/SP, Brasil/Brasile

Italianista, especialista em História e Cultura da Alimentação, Docente de Língua e Cultura Italiana.

Italianista, specialista in Storia e Cultura della Nutrizione, Docente di Lingua e Cultura Italiana.

isabellacallia@gmail.com

Juliana Winkel

Roma, Itália/Italia

Jornalista e tradutora.

Giornalista e traduttrice.

juwins@gmail.com

Lais de Barros

São Paulo/SP, Brasil/Brasile

Escritora e publicitária. Scrittrice e pubblicitaria.

www.vidacomhistoria.com.br; laisdebarros@hotmail.com

Lionizia Goyá

Uberlândia/MG, Brasil/Brasile

Artista plástica e escritora. Membro de diversas Academias.

Pittrice e scrittrice. Membro di diverse Accademie.

lionizia@yahoo.com.br

Lorien Marta Zanini

Curitiba/PR, Brasil/Brasile

Jornalista e pesquisadora. Giornalista e ricercatrice.

lorienza@gmail.com

Maria Helena Curti

São José do Rio Preto/SP, Brasile/Brasile

Aquarelista e escritora. Acquarellista e scrittrice.

mhccurti@gmail.com

Maria Teresa Sponchiado

Jundiaí/SP, Brasil/Brasile

Artista plástica. Hobbies: jardinagem, culinária, estudar italiano e escrever poesia.

Pittrice. Hobbies: giardinaggio, culinaria, studiare l'italiano e scrivere delle poesie.

mtsponchiado@gmail.com

Maria Rosa Fontebasso

Nervesa della Battaglia/Italia, Porto Alegre/RS, Brasil/Brasile

Professora e pesquisadora sobre imigração italiana.

Professoressa e ricercatrice sull'immigrazione italiana.

mrfontebasso@gmail.com

Merli Maria Garcia Diniz

São José do Rio Preto/SP, Brasil/Brasile

Advogada e cronista. Avvocato e cronista.

merlimgd@gmail.com

Piera Maria Fadda

Sassari – Sardenha, Itália/ Sardegnha, Italia
Fisiatra. Ama a cultura, de modo geral.
Fisiatra. Ama la cultura, in genere.

mizar90@hotmail.com

Romano Dazzi

Vêneto, Itália/Italia e São Paulo/SP, Brasil/Brasile
Administrador de empresas e escritor.
Amministratore e scrittore.

Romano-dazzi@uol.com.br

Romildo Gouveia Pinto

Curitiba/PR, Brasil/Brasile
Escritor. Admirador da culinária e vinhos italianos.
Scrittore. Ammiratore della culinaria e dei vini italiani.

romildo@uol.com.br

Rosane Marta Zanini

Curitiba/PR, Brasil/Brasile
Arquiteta, Doutora em Planejamento Urbano pela Alemanha.
Poetisa.
Architetto, Dottoressa in Progetti Urbanistici in Germania. Poetessa.

rozanini@yahoo.com.br

Rosangela Marquezi

Pato Branco/PR, Brasil/Brasile
Professora e escritora.
Professoressa e scrittrice.

rosangelamarquezi@hotmail.com

Rosaura Angélica Soligo

Campinas/SP, Brasil/Brasile
Professora, pedagoga, psicóloga e Doutora em Educação.
Professoressa, pedagoga, psicologa e Dottoressa in Educazione.
rosaurasoligo@gmail.com

Sandra Meyer Silvestre

Criciúma/SC, Brasil/Brasile
Historiadora e membro da Academia Criciumense de Letras.
Storico e membro dell'Accademia Criciumese di Lettere.
sandra_silvestre@hotmail.com

Valeria Dellome Fougère

Paris/ França, Manaus/AM, Brasil – Parigi/Francia, Manaus / AM, Brasile
Professora de Língua Portuguesa como Língua Estrangeira na França.
Professoressa di Portoguese come Lingua Straneira in Francia.
dellomev@yahoo.fr

Vera Márcia Ferreira Fontes

São José do Rio Preto/SP, Brasil/Brasile
Advogada. Avvocato.
veramercer@gmail.com

Vilma Pavão

Barretos/SP, Brasil/Brasile
Artista plástica, pedagoga e psicopedagoga.
Pittrice, pedagoga e psicopedagoga.
vipfolino2@uol.com.br



■ ■ ESCOLA INTERNACIONAL ■ ■

PARTICIPANTES / PARTECIPANTI

Alunos / Allievi:

Scuola Secondaria di I grado – classe III

Giulia Chiariello
Margherita Vaccari

Scuola Secondaria di II grado – classe I (9º ano E. F.)

Ademilson Cunha Júnior
Cecília Albuquerque Chinelatto
Danilo Veronesi
Francesco Marzapane
Isabela Zanetic Braga da Silva
Mathias Porretti
Renan A. Gonzales Gonçalves
Valentina Innocente

Scuola Secondaria di II grado – classe III (2º ano E. M.)

Alexandre de Sousa Belatto
Breno A. C. Assumpção de Pinho
Gabriela Scarpi
Letícia Santos Pinheiro Oliveira
Luca Marcelo Percario
Marco Rimoldi
Mariana Comino Funari
Martina Ferri
Nicola Pietro Colombo
Raphael Montesano Mari
Vinícius S. Pinheiro Oliveira

Scuola Secondaria di II grado – classe IV (3º ano E. M.)

Amanda Magalhães Tonon
Ana Júlia Hadba Garcia Messi
Beatriz de Oliveira C. Toro
Bruna Orlandi Luglio
Carolina do Val Bugelli
Gianluca Arakaki Vigoni Allodi
Helena de Oliveira C. Toro
Marco Ianovale
Maria Luiza Peric Piergallini
Matteo Russo
Niccolò Angelo Zunino
Vinícius Torres Pereira Cypriano

Professores / Professori:

Adriana Grasso
Helenice Schiavon
Marcílio Melo Vieira
Victor Vallerini

Coordenação / Coordinazione:

Aderli Tringoni

Direção / Direzione:

Paola Capraro
Silvia Adrião



COMITES 2015-2020

Comitê dos Italianos no Exterior / Comitato degli Italiani all'Estero
Circunscrição / Circoscrizione: São Paulo, Mato Grosso,
Mato Grosso do Sul, Acre e Rondônia

Presidente: Renato Sartori

Presidente Coadjuvante / Presidente Coadiuvante: Daniela Dardi

Vice Presidente: Fabiola Natali

Diretor Secretário / Direttore Segretario: Bruno Romi

Diretor Tesoureiro / Direttore Tesoriere: Eleonora Salvato

Conselheiros / Consiglieri:

Angela Maria Pereira Curiati	Julio Cesar Ragazzi
Antonella Bassani de Souza	Leandro Nalini
Antonio Carlos Delben	Luciana Laspro
Antonio Laspro	Marcos Barboza da Silva
Camila Massarelli	Maria Carolina Casati
Flavia Paone	Rocardo Olivati
Flavio Cesar Rossi	Rosa Marra Pacifico
Gilles Pires Batista Leão	Rosalie Gallo
Henrique Narducci de Oliveira	Sebastião Zoli Junior
Jacopo Angelozzi	

Revisores das contas do Comites / Revisori dei conti Comites:

Felice Perrella / Elio Pardelli / Ruy Bottesi

Revisor das contas do Comites para o Consulado /

Revisore dei conti Comites per il Consolato: Giovanni Manassero

Contato / Contatto: Comites SP

Av. Higienópolis, 436 - (Consolação) - São Paulo - SP
CEP 01238-000 - Fone/Fax 3287.3517 - Fone : (11) 3141.2890
Fone/Fax 3287.3517 - Fone : (11) 3141.2890
comites.sp@comites.org.br

www.comites.org.br

Facebook: www.facebook.com/comitessaopaulo

Twitter: twitter.com/ComitesSP

Instagram: instagram.com/comites_sp/



Caro Leitor / Caro Lettore

Nós esperamos que esta obra tenha
correspondido às suas expectativas.

Speriamo quest'opera
vi sia di piacevole lettura.

Envie suas dúvidas e sugestões
através do nosso e-mail:
In caso di dubbi e suggerimenti,
rivolgersi a noi tramite l' email:

editorainhouse@gmail.com

Compre outros títulos em
Per comprare altri libri
www.livrariainhouse.com



www.editorainhouse.com.br

Curta nossa página no Facebook: Editora In House
Fones: (55 11) 4607-8747 / 99903-7599

Realização / Realizzazione



www.comites.org.br

E-mail: comites.sp@comites.org.br

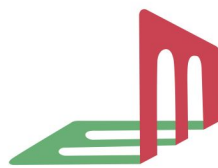


Organização
das Nações Unidas
para a Educação,
a Ciência e a Cultura

Membro das



Escolas
Associadas
da UNESCO



ESCOLA INTERNAZIONALE



Apoio cultural
Supporto culturale



editorainhouse

www.editorainhouse.com.br

ISBN: 978-65-86978-58-2

