

APRESENTAÇÃO

O IX Seminário de Imigração Italiana em Minas Gerais, dentre os seus objetivos, teve o de tentar transpor o fosso que existe entre sociedade civil e mundo acadêmico. Por esse motivo, no edital, abrimos espaço também para textos não acadêmicos. Escolhemos alguns textos de agricultores descendentes de italianos no Sul de Minas, por entendermos que eles são a História viva - e em processo - da imigração italiana que chegou na região.

O texto que hora apresentamos é de José Lucas de Lima, natural de Andradas-MG, bisneto de italianos, agricultor familiar, produtor de café orgânico, degustador de café, associado da AGRIFAN e cooperado da COOPFAM, professor de violão. O seu artigo foi escolhido para a publicação por ser uma rica fonte de pesquisa, que permite vários estudos como os da construção de identidades, análise do discurso e mesmo como subsidio para complementação de dados sobre a imigração italiana na região, por meio da tradição oral, contada por pais e avós. O texto é uma verdadeira propaganda das atividades econômicas sustentáveis desenvolvidas pela família, como as melhorias nutricionais e de sabor dos alimentos, promovidas pela recuperação de solos degradados. De um lado tais iniciativas, o catolicismo, a música religiosa e o valor do trabalho são ligados à italianidade, de outro o autor também dá informações sobre usos e costumes dos descendentes italianos de sua família no Sul de Minas. Na descrição do cotidiano alimentar, por exemplo, dá indícios de aculturação da culinária italiana com a local, de acordo com os recursos e ingrediente aqui disponíveis. Além disso, deixa sugerida a comida como principal elemento da sociabilidade familiar.

O presente artigo é mais um exemplo de agricultores familiares descendentes de italianos, preocupados com o desenvolvimento sustentável. Em outras palavras, José Lucas de Lima foi um dos palestrantes escolhidos para representar a relevância do descendente de imigrante italiano na composição das associações e cooperativas agrícolas da região e do envolvimento com atividades econômicas sustentáveis. Deixamos claro que também há nas cooperativas associados que não têm descendência italiana, mas o número de ítalo descendentes mostra-se expressivo.

Por fim, acreditamos que o texto é uma excelente fonte de pesquisa para várias áreas, permitindo diversas abordagens.

Carlos Eduardo Rovaron – Coordenador acadêmico do IX Seminário da Imigração Italiana em MG.

IMIGRAÇÃO DA FAMÍLIA CROCHIQUIO

José Lucas de Lima¹

1. INTRODUÇÃO

Meu nome é José Lucas de Lima, moro no Bairro Serra dos Limas - Andradas MG, meus bisavós materno vieram da Itália, da cidade de Capranica (cidade fundada pelos membros da Família Crochiquio no ano de oitocentos), na Província de Viterbo, localizada a cinquenta e oito quilômetros de Roma. No ano de mil novecentos e oito se instalaram nesse bairro na zona rural de Andradas, meu bisavô chamava-se Sexto Crochiquio e minha bisavó Catarina Crochiquio (Foto anexo 1). Tiveram nove filhos, sendo que a primeira filha do casal Filomena Crochiquia nasceu na cidade de Capranica chegando ao Brasil recém-nascida com seis meses de vida (certidão de casamento e de nascimento, como anexo 2 e 3). Juntamente com o casal veio também o irmão de Sexto Crochiquio chamado Otavio Crochiquio. Eles adquiriram uma propriedade de sete alqueires de terra para cada um dos irmãos. Inicialmente começaram com o cultivo de uva e a produção de vinho, optaram pelo cultivo das uvas devido ao frio que faziam na região no início do século XX e depois quando não geava mais passaram para o cultivo de café.

Os descendentes da Família Crochiquio estão presentes hoje em várias cidades dentre elas temos Andradas, Albertina, Jacutinga, Ouro Fino, Espírito Santo do Pinhal, Mogi Guaçu, mas a maior parte dos descendentes estão presentes no Bairro Serrados Limas - Andradas. Os descendentes da Família Crochiquio hoje na região são mais de duzentas pessoas, mas somente um descendente que mora em Espírito Santo do Pinhal que possui cidadania italiana. Pelos documentos de nossos antepassados, certidão de casamento dos meus bisavós e certidão de nascimento da minha tia avó, Filomena, observa-se que o sobrenome da nossa família na Itália era escrito como “Crocicchia”, mas aqui no Brasil passou a ser escrito de várias formas, tendo descendentes que assinam “Crochiquio”, “Crociquio”, “Crochiquia” ou “Crochichi”. Mas temos informação que também na Itália referem-se a nossa família de forma reduzida, como

¹Natural de Andradas-MG, bisneto de italianos, agricultor familiar, produtor de café orgânico, degustador de café, associado da AGRIFAN e cooperado da COOPFAM, professor de violão.

Croci, como pode ser observado pelas fotos tiradas em 2001, por alguns primos meus enquanto visitaram a cidade de Capranica (anexo 4).

2. DESENVOLVIMENTO

2.1 Como eram os hábitos alimentares dos imigrantes italianos da Família Crochiquio.

O café da manhã da minha bisavó Catarina Crochiquio era o seguinte: Pegava um ovo fazia um furinho colocava sal e esquentava na brasa do fogo a lenha e molhava o pão com esse ovo e comia com um copo de vinho. Além desse costume diário, comiam também no café da manhã broinha de fubá enroladas nas folhas de bananeira, cuscuz doce com leite, pastel feito com massa de pão, canjica com leite.

No almoço ou no jantar, a família alimentava-se de macarrão caseiro, cambuquira, ou seja, broto de abóbora refogado, polenta, canjiquinha, batata doce, mandioca com torresmo, sardinha salgada, carne de porco, quase não comiam arroz e feijão, fazia uso dos alimentos em forma de sopa, além disso, comia muitas verduras, e o vinho não podia faltar nas mesas.

A matéria prima da alimentação dos imigrantes italianos era basicamente o milho e seus derivados.

Era uma alimentação muito saudável, os alimentos eram produzidos apenas “da força da terra”, ou seja, os solos eram ricos em macro e micros nutrientes. Hoje sabe-se pela Engenharia dos Alimentos, que se o solo é um solo equilibrado contendo todos os minerais necessários para a nutrição do ser humano tem-se indivíduos mais nutridos ao fazer uso desses alimentos produzidos em solos equilibrados. Os solos eram férteis e os alimentos traziam saúde às pessoas. Hoje os médicos e nutricionistas dizem que as pessoas estão obesas e desnutridas. Minha bisavó morreu com cento e dois anos, era magra, alimenta-se muito bem e andava muito a pé, com frequência ia à cidade a pé percorrendo uma distância de vinte quilômetros.

Os alimentos que hoje nós os descendentes dos imigrantes italianos comemos são a polenta, o cuscuz, a broinha de fubá enroladas na folha de bananeira, pão caseiro, a canjiquinha, canjica com leite, bolo de fubá; são alimentos herdados dos nossos ancestrais.

Como produzimos alimentos orgânicos em solos que aos poucos vão se recuperando e tornando-se iguais aos solos que os antepassados plantavam, estamos conseguindo produzir alimentos com sabores superiores aos sabores dos alimentos produzidos no sistema convencional, às vezes até com materiais geneticamente modificados; a exemplo disso temos os cafés que vem se sobressaindo em sabor, doçura, acidez, densidade, notas frutadas, achocolatadas, tudo isso tem sido aferido por profissionais do setor de qualidade do café chamados Q Grader, que usam tabela de pontuação da SCAA (SpecialtyCoffeeAssociationofAmerica).

Outro fato interessante que vale ressaltar que experimentamos foi o cultivo de milho orgânico com sementes crioulas feito pelo presidente da nossa Associação a AGRIFAM Ozorio José dos Santos, esse milho ele moeu e deu-me para experimentar, então minha esposa fez uma polenta, essa polenta saiu completamente diferente das polentas feitas com fubás convencionais, ao experimentar essa polenta minha mente remeteu-me ao passado de mais de trinta anos onde comíamos os alimentos mais saudáveis e mais sabores do que hoje.

2.2 Receita de sabão de cinza

Para lavar as roupas e as louças não usavam sabão com soda causticas que são muitos degradáveis ao meio ambiente, mas como faziam então?

Minha bisavó fazia o seu próprio sabão seguindo os seguintes passos: em uma lata de alumínio colocava-se cinza do fogão à lenha, broto de erva lanceta e broto de sarpeche (assa-peixe) e água fervendo, primeiramente socava-se a cinza com os ramos das plantas depois despejavam a água fervendo, nessa lata fazia-se um furo no fundo, então saia uma água preta que eles chamavam de dicuada, o nome desse objeto que fazia essa filtragem chamava-se barrileiro. Então pegava-se essa dicuada colocava-se em um tacho com os restos dos toucinhos e das vísceras que sobravam dos porcos que matavam e faziam-se os sabões assim chamados de sabão de cinzas. Vejam que não usavam soda caustica que agridem o meu ambiente, era mais custoso o processo de fabricação desse sabão, mas era ecologicamente correto.

Com esse relato vemos que eles eram autossustentáveis, já sabiam viver sem a indústria química moderna que temos hoje que destrói nossas águas, nossos solos. Nós os descendentes dos imigrantes italianos fazemos pouco para sermos autossustentáveis

em nossos dias, mas devemos olhar com atenção como as gerações viviam e sobreviviam em total respeito ao meio ambiente.

2.3 O que os imigrantes italianos compravam no comércio local?

Nossos bisavôs compravam no comércio local somente aquilo que não tinha no sítio como: arroz, açúcar, farinha de trigo e querosene que era usada para alimentar as lamparinas. Transportavam esses produtos nas carroças ou nos cargueiros nos lombos dos animais, mas algumas vezes colocavam esses produtos em saco de pano e botavam nas próprias costas e andavam vários quilômetros a pé.

2.4 História da AGRIFAN

Em 2001 na cidade de Andradas MG alguns produtores de café, dentre eles descendentes da Família Crochiquio, preocupados com o meio ambiente e com a própria saúde e com a saúde dos consumidores dos alimentos produzidos resolvem criar uma Associação para fortalecerem os ideais agroecológicos; nasce então a AGRIFAN Associação dos Agricultores Familiares e/ou orgânicos de Andradas e Região, e passado um tempo essa Associação filia-se a COOPFAM em Poço Fundo MG, parceria que tem permitido a comercialização dos nossos cafés, com certificação orgânica e pelo fair trade. Na associação, procuro apoiar os companheiros contribuindo para a verificação da qualidade dos cafés e na identificação dos melhores lotes, inclusive para concurso, tudo isso porque além de agricultor orgânico, também sou degustador de café (Fotos anexo 5).

2.5 Os descendentes da Família Crochiquio na AGRIFAN e COOPFAM

Os descendentes da família Crochiquio, que fazem parte da AGRIFAN são: José Lucas de Lima, Antonio Carlos Crochichi, Aline dos Santos, Daniel José dos Santos, Lindomar Vilela dos Santos, Leandro Custódio Vilela, Jéssica Lein. Os descendentes italianos têm suas propriedades todas certificadas pelas certificadoras IBD e FLO.

Os imigrantes da família Crochiquio quando chegaram aqui em Andradas, adquiriram algumas terras, essas terras eram muito férteis pois eram terras de matas nativas, na época era comum a derrubada dessas matas para o uso do solo para a agricultura. O acúmulo de matéria orgânica nos solos que continham as matas era grande, por isso os imigrantes ao plantarem os seus alimentos para a subsistência não

faziam uso de adubos químicos era como diziam eles produzidos na “força do solo”, mas infelizmente com o uso do fogo, do arado seja de tração animal ou mecânica e o uso da enxada para a capina degradaram muito os solos. Não podemos culpá-los por esses manejos agrícolas por eram as técnicas que eles conheciam.

Hoje sabemos que esses meios são ultrapassados e agredem muito os solos. Hoje para conseguir cultivar nesses solos faz-se necessário a correção, como uso de calcário e adubações pesadas, feita pela maioria dos agricultores.

Mas os descendentes da Família Crochiquio membros da AGRIFAN, graças aos manejos agroecológicos que adotam estão conseguindo produzir os seus alimentos quase de forma autossustentáveis, com uso de roçadas, de adubações verdes, de adubações com palhas do próprio café, de esterco de animais, de consórcio de outros alimentos como o milho e feijão nas lavouras de café. E quando precisam adubar o solo, usam principalmente a torta de mamona, mas não precisam de grandes quantidades pois os solos estão cada dia mais férteis. Nós produzimos nossos cafés com responsabilidade, consciência e amor a terra e aos recursos naturais, dedicando todo o tempo ao trabalho com a terra, extraído desta todo o sustento para nós e nossas famílias, não agredindo a terra com adubação pesada e agrotóxicos, com isso tentamos fazer uma agricultura sustentável como os nossos antepassados faziam.

2.6 Os descendentes dos imigrantes italianos em outras organizações

No Bairro Serra dos Lima temos uma Associação de Moradores chamada Associação dos Moradores do Bairro Serra dos Lima e nessa Associação faz-se presente vários descendentes de imigrantes da nossa Família Crochiquio, os membros dessa Associação participaram e participam de muitos cursos promovidos pelo SENAR MG e EMATER MG, dentre os vários cursos fornecidos por essas instituições temos os cursos de culinária. E as mulheres descendentes da Família Crochiquio aprenderam ou aperfeiçoaram com esses cursos várias receitas de doces caseiros, de roscas, de pães, tortas, de salgados, queijos, etc... esses alimentos muito bem elaborados são vendidos pelas mulheres ajudando assim na renda familiar.

Também nessa mesma Associação temos descendentes da Família Crochiquio que produzem alimentos que são vendidos para a merenda escolar, dentre esses alimentos temos a banana, a laranja, o limão, a mandioca e as hortaliças.

Os descendentes da Família Crochiquio, presentes aqui no Bairro Serra dos Limas, têm a cafeicultura como principal fonte de renda, há um tempo atrás esses produtores produziam os seus cafés sem muitas tecnologias nos manejos de colheita e pós colheita e por isso não vendiam os seus cafés bem vendidos. De uns tempos para cá graças aos cursos fornecidos pelas instituições acima citadas estes tiveram uma melhora muito significativa na qualidade dos grãos. Hoje eles conseguem um ágio de cinquenta até cem reais por sacas beneficiadas. Temos por exemplo o produtor José Carlos Massaro bisneto do casal Crochiquio, que tem o seu café vendido direto para o Japão. Além desse produtor temos vários outros produtores que ficaram finalistas em diversos concursos de qualidade do café do bairro, da cidade, da Cooperativa Coopfam e do Estado de Minas Gerais.

É importante notar o empreendedorismo dos descendentes dessa Família, tanto os homens bem como as mulheres lutam por seus ideais, não ficam sentados esperando ajudas externas que atrofiam as suas capacidades, mas buscam através de cursos, de formação, de reuniões e de encontros o meio de se formarem e informarem para vencerem os obstáculos da vida.

2.7 A Cultura Musical e o comportamento da Família Crochiquio

A nossa família Crochiquio é uma família muito alegre, gostamos de músicas, de danças, de festas enfim, de vivermos a vida com alegria.

Hoje muito dos descendentes italianos presentes aqui em Andradas e região tocam violão, cantam músicas populares e religiosas, temos por exemplo disso, minha mãe Catarina Custódio Vilela de Lima que é compositora e tem um CD gravado com suas próprias canções. Eu particularmente toco violão e canto na minha comunidade rural há vinte anos, contribuindo ainda para a formação de outros músicos ensinando alguns jovens rurais a tocar violão. A música é como uma gota de mel, como a gota de mel é capaz de atrair as abelhas, pessoas ao seu redor também são atraídas pela doçura da música.

Uma característica própria da nossa família é a facilidade de nos comunicarmos e fazermos amizade, como dizemos: “o jeito bonachão de sermos”. Com esse jeito extrovertido de sermos levamos a vida de um jeito totalmente diferente dos demais; quando é para alegrarmos alegramo-nos, quando é para chorar choramos. Sabemos ser solidários com os que mais precisam de uma ajuda financeira ou mesmo darmos um

ombro amigo a quem precisa. Minha mãe conta uma história interessante sobre o meu bisavô Sexto Crochiquio dizendo que ele tinha parreirais e as pessoas vinham comprar uvas e ele dizia: “não vendo não, dou-as de graças podem levar” essa generosidade de meu bisavô continua muito presente na nossa vida.

Uma outra característica da família Crochiquio é: “achar parentes”, mas o que é isso? É a facilidade de nos identificarmos de sentirmo-nos família de sentirmo-nos “parentes de sangue” dizem os descendentes assim: “fulano é primo de ciclano que é irmão de beltrano...”

2.8 A fé e a religiosidade da Família Crochiquio

O Sexto e a Catarina Crochiquio como vieram da Capranica que é cerca de cinquenta e três quilômetros de Roma, cidade milenar da fé católica, receberam uma formação catequética muito sólida. Minha mãe conta-nos que a sua avó Catarina Crochiquio era uma mulher de muita fé, falava muito de Deus para os filhos e para os netos, Catarina ficou viúva com trinta e cinco anos na plena juventude e não quis casar-se de novo, criou os nove filhos sozinha, contando apenas com a ajuda de Deus e do filho mais velho Antonio Crochiquio. Catarina vestia-se com modéstia, usava um vestido abaixo do joelho amarrado com um laço na cintura, essa modéstia é proveniente do filamento ético e moral vinda de uma formação cristã que a Europa recebeu ao longo dos séculos, uma formação que diz que o corpo é Templo do Espírito Santo e temos que respeitar pois o Apóstolo diz em sua carta, “pois quem destruir o templo de Deus também será destruído” 1 Cor 3,17. Uma característica marcante na pessoa de Catarina Crochiquio é a bondade de coração, os netos que tiveram a oportunidade de conviver com ela dizem que ela era uma pessoa que gostava muito de fazer amizade, e gostava de conservar essas amizades.

Nas terras que é herança da Família Crochiquio possui uma pequena igreja, um oratório, que foi construída pelos imigrantes. Vemos nessas ações uma profunda fé enraizada, que se perpassa toda a vida pessoal.

Hoje os descendentes da Família Crochiquio são muito religiosos, muito abertos a Palavra de Deus. No Bairro Serra dos Limas onde temos a maior quantidade de descendentes dos imigrantes italianos temos duas igrejas dedicada a Nossa Senhora, uma com o título de Nossa Senhora da Rosa Mística e outra com o título de Nossa Senhora Aparecida.

Os descendentes italianos receberam no passado a evangelização feita pelos padres da Paroquia São Sebastião de Andradas e foram muito abertos a essa evangelização, esse anúncio da Palavra de Deus fez com que estes colocassem a fé em ato. Por exemplo na comunidade Nossa Senhora da Rosa Mística a coordenação, a pregação da Palavra, a catequese, o ministério de música, a limpeza, a manutenção da estrutura predial, a organização de eventos para manter financeiramente a comunidade por muito tempo tem sido realizada por membros da Família Crochiquio; isso se dá por conta do espírito de liderança, do espírito de comunhão, de abertura ao próximo principalmente aos mais necessitados, dos dons musicais, da facilidade com a comunicação, que estão presentes nos membros da Família.

3. CONCLUSÃO

A física explica: toda ação tem uma reação; e a religião diz que: o bem é difusivo. Com essas duas frases podemos explicar o impacto que a imigração italiana da Família Crochiquio fez na nossa região, se nossas terras tivessem sido colonizadas por outros descendentes de outros países e de outras culturas sem nenhuma sombra de dúvida a cultura civilizacional do sul de minas teria sido totalmente diferente.

Vimos no desenvolvimento do texto acima, quanto que as culturas dos italianos influenciaram em muito no nosso meio. Vimos uma influência na culinária, na religiosidade, na cultura musical, nas relações sociais e nos costumes.

Sou muito feliz de ser descendente dessa Família, pois fazendo uma análise pessoal da minha vida nas mais diversas dimensões seja elas humanas, afetivas, cultural, econômica e religiosa tenho muitas virtudes que vieram dessa Família, para exemplificar essa afirmação sou degustador de café, trabalho nessa profissão há doze anos, isso graças a sensibilidade que eu geneticamente herdei dos meus antepassados visto que tenho um tio, irmão de minha mãe, que também tem essa profissão. Nada do que somos e temos interiormente são por acaso tudo são reflexos de nossa criação, de nossa formação de nossas características genéticas, por isso faz-se necessário respondermos as questões filosóficas: quem sou eu, de onde eu vim, para onde eu vou, qual a minha meta. Como diz Santo Tomas de Aquino: “o homem é uma tarefa”, ou seja, uma tarefa dada a si mesmo.

ANEXO

Anexo 1: Catarina Crochiquio (Caterina Crocicchia)



Anexo 2: Certidão de casamento de SestoCrocicchia e Caterina Crocicchia, realizado em Capranica.

Comune di CAPPANICA

Numero di _____

CERTIFICATO DI MATRIMONIO

SI CERTIFICA

che nel Registro degli atti di Matrimonio dell'anno 1902 sono stati

celebrati i matrimoni del giorno 21/10/1902

tra Sesto Crocicchia e Caterina Crocicchia

di cui il primo è stato celebrato in

la Chiesa di S. Maria

di CAPPANICA di anni 40

e Caterina Crocicchia

di CAPPANICA di anni 20

in una chiesa del comune di CAPPANICA

7 MAR 1907

UFFICIO COMUNALE
(Reg. Felice Anzani)



Anexo 3: Certidão de nascimento Filomena Crocicchia, primeira filha de Sesto e Caterina Crocicchia.

COMUNE DI SAFFI

PROVINCIA DI VT

UFFICIO DI STATO CIVILE

CERTIFICATO DI NASCITA

L'UFFICIALE DELLO STATO CIVILE

CERTIFICA

che CROCICCHA FILOMENA

è nata a CARRARA

il giorno 21 del mese di GIUGNO

all'ora 11 del mattino

presso il n. 63 della Via I Anno 1908

in carta LIBERA per uso CONSENSO DELLA LEGGE

data 14.06.2004

L'UFFICIALE DELLO STATO CIVILE
UFFICIALE DELLO STATO CIVILE
[Signature]

Il presente certificato è valido per l'ottenimento del passaporto e per l'iscrizione all'anagrafe. Per l'ottenimento del passaporto è necessario il presente certificato e il documento di identità. Per l'iscrizione all'anagrafe è necessario il presente certificato e il documento di identità. Per l'ottenimento del passaporto è necessario il presente certificato e il documento di identità. Per l'iscrizione all'anagrafe è necessario il presente certificato e il documento di identità.

MINISTERO *[Stamp]*

Anexo 4: Fotos de descendentes da Família Crochiquio, residentes no Brasil, durante visita a cidade de Capranica, onde tiveram informação sobre as variantes de nosso sobrenome inclusive na Itália.



Anexo 5: Fotos do Jose Lucas em sua lavoura de café orgânico, degustando café e participando de reunião mensal da Agrifan

