

## X SEMINÁRIO DA IMIGRAÇÃO ITALIANA EM MINAS GERAIS

“A Influência Italiana no Desenvolvimento, Cultura e Esportes em Minas Gerais”

Linha temática: A formação cultural e identitária em suas manifestações materiais e imateriais.

Inscrição de Priscila Silva dos Santos

### **A CULINÁRIA E A POLÍTICA COMO SÍMBOLOS DE ITALIANIDADE NA ZONA DA MATA MINEIRA**

No presente trabalho, irei apresentar como os imigrantes italianos (e a Itália) influenciaram na cultura alimentícia e, também, na política da Zona da Mata Mineira. Tomo como base minha pesquisa feita com descendentes de italianos no município de Pedra Dourada e arredores. Como que, apesar de não terem disponíveis os mesmos ingredientes utilizados em sua terra de origem, conseguiram manter e recriar receitas que são reproduzidas até os dias atuais por seus descendentes. E como a Itália fascista, nos anos 1920 e 1930, viu esses imigrantes como potenciais expansores de sua ideologia.

A escolha deste tema de pesquisa se deu em razão à minha ascendência italiana e meu interesse pela área de estudos migratórios. A minha dissertação tratou da construção da identidade dos descendentes de italianos em Pedra Dourada e o que me instigou a seguir por esse caminho, foi um artigo do escritor Luiz Ruffato no jornal *El País*, intitulado “Os Italianos invisíveis de Minas Gerais”. No texto, o autor discorre sobre o que restou da cultura italiana no estado. Sua conclusão é de que não restou quase nada.

Então, comecei a procurar fontes que me falassem sobre a imigração italiana em Minas Gerais, a partir de um olhar de fora que não fosse o meu. Pois, ao mesmo tempo em que eu estava inserida naquele contexto no papel de descendente de italianos, estranhava quando me confrontava à cultura geral que conhecemos da Itália no Brasil. Deparei-me com poucos trabalhos sobre o assunto, comparados à tantos que falavam sobre a presença italiana em São Paulo e no sul do país.

Autores como Trento (2017), Ciscotto (2015), Monteiro (1994) e Campoli (2013) colocam que a imigração italiana em Minas Gerais é um tema muito pouco estudado, ainda que seja o estado que recebeu o terceiro maior contingente de italianos (Ciscotto,

2015, p.12). São ainda mais escassos os trabalhos que direcionam seu foco para a presença italiana na Zona da Mata (Monteiro, 1994), que segundo Campoli (2013), também foi significativa e continua sendo: “em algumas localidades em particular, este percentual permanece além dos 40% da população local” (p.71). Os trabalhos disponíveis se debruçam, predominantemente, sobre a presença italiana em Belo Horizonte (Santos, 2019, p. 18).

Essa ausência de pesquisas me incentivou, também, a explorar de que maneira eu poderia transformar meu conhecimento pessoal sobre a imigração italiana, em Pedra Dourada e arredores, em um objeto a ser abordado cientificamente. No entanto, ainda que a escassez de trabalhos sobre o tema foi um dos incentivos para que eu o escolhesse, não posso deixar de citar que o anual “Seminário da Imigração Italiana em Minas Gerais” muito tem contribuído para dar voz e visibilidade aos “italianos invisíveis”, como nas palavras de Ruffato.

De início, o objetivo da minha pesquisa era focar somente nos descendentes que ainda viviam em Pedra Dourada. Porém, conforme os fui conhecendo, essa rede de contatos foi se expandindo, uma vez que haviam descendentes até de 1ª geração que moravam em outras cidades. E eu não poderia deixar de falar com eles, porque meu outro intuito com este trabalho era ver como as identidades dos descendentes se construíram ao longo dos anos e entre as diferentes gerações. Assim como com as entrevistas, os documentos dos quais eu consultei (cartas, fotos, jornais da época, arquivos do Arquivo Público Mineiro e Arquivo Nacional, etc.) foram conectando essas pessoas a cidades próximas da região, e até à Itália, no período de ascensão do fascismo.

Esse leque de descobertas foi se abrindo cada vez mais para outras localidades, ainda que sempre tivesse ligação com Pedra Dourada. Pois tratei de trabalhar apenas com famílias “pioneiras” na cidade. Ou seja, considerada pelos descendentes – e não por mim – como uma das bases fundadoras do município. Ouvi de muitas pessoas que os pioneiros foram aqueles que construíram Pedra Dourada, pois chegaram lá quando era “tudo mato” e desbravaram aquelas terras.

A pesquisa foi realizada a partir do método histórico, que nos possibilitou compreender as mudanças na trajetória da formação da identidade dos descendentes. Optei por técnicas de pesquisa qualitativas, como: pesquisa documental, entrevistas e pesquisa bibliográfica. Os documentos consultados foram registros em arquivos públicos, certidões de registros religiosos e civis e demais documentos que as famílias possuíam, como cartas, jornais e fotos. Com as entrevistas organizadas a partir de roteiros semiestruturados, captei a memória oral dos

descendentes. Confrontando-a com informações colhidas na pesquisa documental, pude ver que certas memórias eram selecionadas para serem lembradas, enquanto outras, preferiam ser esquecidas. Na pesquisa bibliográfica, me baseei em autores que me permitiram contextualizar e teorizar o tema trabalhado.

## **1. Pedra Dourada: o destino dos imigrantes**

Pedra Dourada é uma cidadezinha localizada na Zona da Mata Mineira. Envolta por montanhas, abriga cerca de 2.452 habitantes (IBGE, 2017) e grande parte de sua população possui ascendência italiana. Antes de definir os recortes do meu projeto, realizei uma pesquisa exploratória em que pude constatar que são onze os sobrenomes italianos mais presentes na cidade.

Dentre essas onze famílias, elegi quatro para aprofundar os meus estudos, e são elas: Belletti (minha própria família), Borsari, Fava e Ferrari. A escolha se deu pela proximidade que eu tinha com os membros de cada uma. Pois, como sempre frequentei a cidade desde a infância, fui conhecendo muitas pessoas ao longo dos anos. As quatro famílias são provenientes da região da Emilia-Romagna (exceto os Ferrari e uma parte dos Belletti, que são de povoados da Lombardia que fazem limite com o território emiliano), como muitos dos italianos que foram direcionados para a Zona da Mata. De acordo com Monteiro (1994), os imigrantes que vinham da “Alta Itália”, ou seja, do norte, eram a preferência dos contratantes. Pois, como era uma região predominantemente agrícola, os fazendeiros acreditavam que estes trabalhadores se adaptariam melhor às condições do campo.

Brevemente, contarei um pouco da trajetória de cada família.

### Família Belletti

Os Belletti chegaram ao Brasil pelo porto do Rio de Janeiro em 19 de maio de 1896. No dia 20 de maio deram entrada na Hospedaria Horta Barbosa. Lá, aguardaram cinco dias até que foram contratados por Maximiliano Pinto de Vasconcelos para trabalhar na Fazenda da Serra, em Tombos. A família era composta por cinco pessoas:

Costantino, 37 anos, nascido em Casalmaggiore (Lombardia) – chefe da família

Cesarina Cantoni, 30 anos, nascida em Poviglio (Emilia-Romagna) – esposa

Enrico, 6 anos, nascido em Pomponesco (Lombardia) - filho

Cesare, 4 anos, nascido em Pomponesco (Lombardia) – filho

Luigi Belletti, 5 anos, nascido em Viadana (Lombardia) – sobrinho e afilhado do casal. Ele foi criado por Costantino e Cesarina, pois em março do mesmo ano seu pai faleceu. Sobre a mãe, não se sabe.

#### Família Borsari

Os Borsari chegaram ao porto do Rio de Janeiro em 1888. No dia 02/10/1888, deram entrada na Hospedaria Horta Barbosa. De lá, seguiram para Muriaé no dia 3 de outubro. Depois, se estabeleceram em Pinhotiba (distrito de Eugenópolis). Até o presente momento, não se sabe a cidade de origem deles. A família era composta de três pessoas:

Glicerio, 29 anos – chefe da família

Angela, 29 anos – esposa

Antonio, 55 anos – viúvo, pai de Glicerio

#### Família Fava

Os Fava desembarcaram no Rio de Janeiro em 28 de dezembro de 1897. No dia seguinte (29), deram entrada na Hospedaria Horta Barbosa e de lá, partiram para Eugenópolis. A família era composta por quatro pessoas:

Pietro, 51 anos, nascido em Sasso Marconi (Emilia-Romagna) – chefe da família

Maria Angela Zappoli, 48 anos, nascida em Vergato (Emilia-Romagna) – esposa

Adolfo, 18 anos, nascido em Monte San Pietro (Emilia-Romagna) – filho

Alessandro, 16 anos, nascido em Castello di Serravalle (Emilia-Romagna) – filho

#### Família Ferrari

Riccardo Ferrari, 28 anos, proveniente de Dosolo (Lombardia) chegou sozinho ao Rio de Janeiro em 19 de maio de 1901. Na lista de bordo, já constava que seu destino era a cidade de Tombos. De acordo com as histórias da família, ele teria vindo viúvo e com dois filhos. Mas nas certidões desses meninos, as datas de nascimento são de anos após sua chegada no Brasil. Após tê-los, sua primeira esposa, Maria Zecchi, faleceu. Ela era italiana e é provável que o casamento tenha ocorrido em Tombos, no mesmo ano em que Riccardo chegou.

## **2. O maior símbolo de italianidade: a culinária.**

Chegando ao Brasil, os imigrantes tiveram que adaptar seus costumes e tradições, incluindo os hábitos culinários. Novos ingredientes foram inseridos em suas dietas e outros, que não eram de fácil acesso no nosso país, tiveram de ser substituídos.

Quando vi que a comida era o primeiro assunto que surgia quando eu começava a perguntar-lhes sobre seus antepassados, constatei que a alimentação ocupou e ainda ocupa um importante lugar na construção da identidade dessas pessoas. Os descendentes me diziam que se sentiam italianos porque gostavam muito de massas e começavam a descrever as comidas que seus antepassados faziam. Relembavam os modos de preparo dos pratos - muitos deles que ainda fazem parte de suas dietas até hoje – e os momentos de fazer as refeições à mesa. Como certos alimentos os acompanham desde a infância, construiu-se uma sensação de continuidade dos costumes dos seus antepassados, que os fazem sentir-se pertencentes a essa outra cultura. Concomitantemente, quando esses hábitos se confrontam com os dos demais indivíduos dentro daquela comunidade, os fazem sentir-se semelhantes a outros que possuem essa mesma origem italiana.

Amon e Menasche (2008) colocam que a comida tem sua dimensão comunicativa. Através dela, são acionadas várias memórias que são expostas através das histórias. Como veremos nesta parte do texto, os alimentos estão repletos de significados para os descendentes. Assim como, a forma de prepará-los, os ingredientes utilizados, os utensílios e a forma de comer. Considero que a cozinha é um dos lugares onde nasce a identidade ítalo-douradense.

Para iniciar essa discussão, defino “culinária italiana” como ela é conhecida no Brasil e mundialmente, pelo consumo de massas, pizzas e vinhos. Mas também, como o que os imigrantes consumiam nos séculos XIX e XX e cujos hábitos alimentares foram sendo transmitidos através das gerações.

Os imigrantes que se dirigiram para Pedra Dourada eram camponeses na Itália e continuaram se dedicando à agricultura no Brasil.

Oliveira (2006) coloca que por terem poucos recursos econômicos, o padrão alimentar desses camponeses era muito restrito. No Norte, o ingrediente mais utilizado em várias receitas era o milho ou sua farinha (fubá). Também se consumia carne suína e embutidos, por ser mais barata do que os outros tipos de carne. (Santos, 2019, p. 41)

A culinária serviu para os imigrantes como um meio de diferenciação e, posteriormente, como uma forma de se afirmarem e se identificarem como “italianos”. É

importante destacar que quando esses imigrantes vieram para o Brasil, a unificação da Itália ainda era recente, tendo se findado somente em 1871. Portanto, eles ainda não se viam como “italianos”, mas como lombardos, emiliano-romagnolos, venetos, etc. Truzzi (2016) diz que os italianos não nasceram junto com a Itália e foi somente no estrangeiro que se identificaram como tal. O historiador João Fábio Bertonha (2005) comenta que em 1870, quando se iniciou de fato a emigração italiana, somente as camadas médias (comerciantes, industriais, burgueses, etc.) e altas (nobres, clero, universitários, etc.) falavam o italiano formal. Nas camadas pobres, de onde provinham os imigrantes, a comunicação se dava, majoritariamente, por meio dos dialetos. Por isso, o sentimento de pertencimento àquela pátria surgiu entre os imigrantes somente no exterior, ao serem identificados como italianos.

A região da Zona da Mata Mineira recebeu um grande fluxo migratório proveniente da Emilia-Romagna. Assim como, de municípios lombardos e vênets que fazem limite ou são bem próximos a essa região. Logo, pude notar que em Pedra Dourada foi predominante essa cultura alimentar emiliano-romagnola, que me chamou a atenção somente quando passei a descobrir mais sobre os costumes da região da minha trisavó, através de bibliografias e pesquisas sobre o local. Pois antes, determinadas comidas eram normais no meu dia-a-dia, não significavam ser “italianas”. Eram, comumente, o que eu encontrava nas refeições feitas nas casas da minha avó, tias e primos: angu (polenta), sopa de feijão com macarrão (minestrone), massas feitas em casa, caçarola italiana, etc. Tudo já havia sido naturalizado e eu não conseguia enxergar esse elo entre minha origem e os hábitos alimentares da minha família. Porém, ao refletir sobre essa nova relação de confronto com o que os “outros” viam como culinária italiana e eu via como uma alimentação normal do dia-a-dia, percebi como minha cultura estava sendo reinventada ao me colocar em relação com essas pessoas. Discorro sobre isto baseada do conceito de “reinvenção da cultura” de Roy Wagner (2010). O autor coloca que a partir das experiências que o pesquisador vivencia com seus interlocutores, ou seja, com “os outros”, o faz pensar sobre a ideia de cultura que ele tinha de si próprio e dar novas interpretações a fatos que já eram naturalizados para si.

Ao ouvir os depoimentos dos meus entrevistados, percebi que ainda que tais comidas nem sempre podem ser vistas como “comidas italianas”, nos remetem às nossas origens.

Aguirre, Bruera e Katz (2010) dizem que o sinal de que um grupo imigrante já se integrou à sociedade receptora é quando a culinária trazida por eles passa a ser chamada de “nossa”. Em Pedra Dourada, ao contrário de outras cidades mineiras, não

se encontram pães de queijo ou feijão tropeiro para comer nos estabelecimentos. Mas sim, torresmo, caçarola italiana, angu, pão e bolo de fubá. (Santos, 2019, p. 43)

O torresmo é um alimento muito consumido em Pedra Dourada. A versão já frita e pronta para o consumo, bastando apenas ser aquecida, é encontrada facilmente nos mercadinhos e padarias da cidade. Nos restaurantes, o torresmo está no cardápio diário. Conta-se que ele é um alimento de origem africana e portuguesa. No entanto, também é muito consumido na Itália e é conhecido por diversos nomes, dependendo da região. Em muitos lugares da região norte, como de onde provém as famílias Belletti, Borsari, Fava e Ferrari, é chamado de *ciccioli*. O modo de preparo é similar ao do Brasil: coloca-se o toucinho para fritar até que libere a gordura e se retira quando estão crocantes. A diferença na Itália é de que não o deixam ficar crocante, mas o retiram antes disso e é colocado numa prensa, para que seja eliminada a gordura restante.

Ao conversar com minha tia sobre essa forma de preparo do “torresmo italiano”, ela comentou que, por muitas vezes, viu minha avó fazendo igual. Ela colocava o toucinho para fritar e retirava antes de que ficasse crocante. Como ela não tinha uma prensa, usava o espremedor de batatas e conseguia obter o mesmo resultado. Mais um prato da cozinha emiliana que minha avó fazia, recorrentemente, era o *gnocco fritto*. Ela o fazia usando farinha, banha de porco, água, sal e bicarbonato. Misturavam-se todos os ingredientes, deixava a massa descansar por um tempo, a abria, cortava em quadradinhos e os fritava.

Certo dia, minha tia Ana teve a ideia de fazermos o *gnocco fritto* e mandar uma foto para Carolina, nossa prima italiana – uma descendente do irmão da minha trisavó que conheci em um dos episódios de pesquisas genealógicas. Segundo ela, Carolina ia achar muito interessante ver que mesmo após 123 anos da vinda da nossa família para o Brasil, certas receitas passaram de geração em geração. Algo curioso foi ver o modo de fazer da minha tia, totalmente sem receita e medidas exatas. Ela dizia que a medida da minha avó, para tudo, era um copo que ela tinha em casa. Por isso (e pelo fato da minha avó ser analfabeta), nunca existiu um caderno de receitas. Tudo era aprendido por meio da observação e da prática.

Enquanto fazíamos o *gnocco*, minha tia foi colocando os ingredientes pela medida de um copo parecido ao que minha avó usava e pediu que os medisse em gramas. Seu objetivo era que eu anotasse a receita e pudesse reproduzi-la quando desejasse, assim como, transmiti-la para os familiares que quisessem fazê-la. Sua preocupação em registrar esta receita denotou uma vontade em manter essas memórias no seio familiar. E o fato de descobrir que aquela simples massa frita era uma comida típica do local de onde viemos, fez com que a italianidade

da minha tia se fortalecesse mais. Reproduzir receitas que não significavam ser italianas para ela, tomou uma nova simbologia no seu presente. De forma que simbolizava que esse vínculo com o país de origem de seus antepassados nunca foi desfeito, ainda que um pouco enfraquecido, mas que nunca foi perdido totalmente e estava sendo recuperado. Inclusive, muitos dos descendentes das famílias que entrevistei me parabenizaram pela pesquisa, relatando sobre sua importância na preservação da memória dos italianos que foram para Pedra Dourada. Essa era uma memória que eles escolheram não se esquecer.

O angu é uma outra comida que está sempre presente nas mesas dos douradenses. Ainda discutindo sobre a origem dos alimentos, muito se diz no Brasil que o angu é brasileiro e a polenta é italiana. A polenta é, inclusive, bastante consumida no norte da Itália, principalmente na Emilia-Romagna, Lombardia e Vêneto.

Conta-se que o angu que conhecemos por aqui é originário da África, foi trazido e incorporado na cozinha brasileira pelos escravos. No entanto, Bruno Milan me explicou que o que difere os dois é somente o ingrediente. O angu é feito com o fubá fino e para a polenta, se usa o fubá grosso. Indaguei aos entrevistados qual era o tipo de fubá que usavam para fazer o angu. Eles disseram que faziam com qualquer um e que, antigamente, não se podia escolher qual usar. Deveriam cozinhar com o que tinham disponível. Izabel Fava relatou que prefere fazer o angu com o fubá fino, mas se lembra da sua mãe utilizar mais o grosso. Porém, se não o tivesse, usava o fino mesmo. “Feito com fubá fino ou grosso, de consistência mole, de corte, frito, recheado, tudo é angu em Pedra Dourada. Nas falas, percebi que a diferença para eles, é marcada em quem cozinha. Ou seja, tem o angu e o “angu italiano”. (Santos, 2019, p. 45)

Minha tia conta que se lembra de ver minha bisavó Maria comendo angu recheado com queijo ou com molho à bolonhesa. De acordo com ela, os douradenses que comem angu preparado desta forma são só os descendentes de italianos. Certa vez, comentei com a minha tia qual era o passo-a-passo da polenta que preparava nossa prima emiliana. Ela ficou muito contente em saber que era igual à que ela fazia e disse que, agora, poderia confirmar que seu angu era “legitimamente italiano”. Independentemente do tipo de fubá utilizado, percebemos que o que intensifica a manutenção desses hábitos, cultura e identidade é a memória do fazer. Pois os descendentes valorizam essa continuidade. “Heck e Belluzzo (1998) afirmam que a culinária representa identidades que não se diluem com o contato multicultural. Ao contrário, ela permanece como “marca de resistência à aculturação absoluta”. (Azevedo e Ortale, 2019, p. 90).

Mais uma iguaria muito famosa em Pedra Dourada é a pele de angu frita de Dercilene Zan Fava. Conheci-a neste momento em que falava sobre angu com a minha tia e ela me disse que eu não poderia terminar a pesquisa sem conhecê-la, pois ela também é descendente da família Fava. Então, em uma manhã, fomos à casa dela sem avisar, pois não conseguimos telefonar. Para a minha surpresa, quando chegamos ela estava fazendo as peles de angu! Ela disse que sempre deixava um pouco prontas para fritar, porque costumava receber muitas visitas e gosta de agradá-las com a sua comida que as pessoas mais gostam e elogiam. Dercilene me contou que aprendeu a fazer as peles fritas com a mãe e a avó. E que, antigamente, era muito comum encontrá-las nas casas das famílias italianas. Hoje, nem tanto, pois são um tanto trabalhosas para fazer e necessita de ter um fogão à lenha. No entanto, ela as prepara porque todos gostam e para dar continuidade a essa tradição.

Senti-me muito feliz de poder acompanhar todo o processo de preparo, que consiste em: fazer o angu, deixá-lo descansar em um prato esmaltado em cima do fogão à lenha aceso e, isto, fará com que se crie uma pele na parte de cima. Logo que seja possível, esta pele deve ser retirada e colocada para secar em um varal acima do fogão. E, assim, se repete até conseguir tirar a última pele. Quando estão secas, já estão prontas para serem fritas e saboreadas. Geralmente, com um cafezinho como acompanhamento.

Porém, as heranças culinárias não param por aí na família Fava. Vanderli Fava lembrou os almoços de domingo em sua casa, em que às vezes bebiam o vinho Menicucci, fabricado em Carangola pela família italiana que dava nome ao produto. Os almoços também eram especiais na casa de seu primo Irineu Fava (Tetei), que se recorda de sua mãe fazendo a massa de macarrão e a colocando para secar no varal. Ele disse que, como hoje em dia ninguém faz mais massas em casa, sente muita saudade do que preparava sua mãe, pois tinha mais sabor. Alice Ferrari, neta de Alessandro Fava, também mencionou vários pratos que sua mãe Mariquinha Fava e a avó Erminia Degli Esposti, faziam e ficaram em sua memória. Ela disse que a mãe preparava o próprio fermento para fazer seu “pão italiano”, fazia raviólis e *piadina* – que é feita até hoje por sua prima Penha. Não cheguei a mencionar na dissertação, mas dona Alice relatou que a mãe fazia uma massa recheada que ela adorava, chamada “turtén”. Eu procurei pelo nome na Internet e não consegui descobrir o que era. Até que, depois da minha defesa, comentei com a minha prima italiana sobre isto. Então, ela me contou que no dialeto de Bologna (região da família Fava), *cappelletti* se chama “turtlèn”! Aproveitei para perguntar-lhe se ela também reproduzia os pratos que sua mãe e avó preparavam. Com tristeza, Alice me respondeu que não conseguiu aprender a fazer nada, pois trabalhou na roça com seus irmãos

desde criança e não podia ficar observando a mãe enquanto cozinhava. Nesse aspecto, ela afirmou não ser “tão italiana assim”.

Para os descendentes, o consumo de comidas italianas em restaurantes e de produtos alimentícios importados da Itália também é um mecanismo usado para que se sintam “mais italianos”. Por exemplo, Mahina Fava relatou que gostava muito de frequentar o restaurante da agência consular de Juiz de Fora, pois apreciava a qualidade da comida e lhe fazia sentir mais próxima de sua origem. Além da comida, ela destacou que a atmosfera do local, com suas toalhas xadrez em verde e vermelho, lhe remetia às cantinas italianas e a reportava para a Itália.

Pude ver durante meu trabalho que, para os descendentes, a comida italiana que conhecemos hoje ou aquela que faziam seus antepassados são um elo com suas origens. Comer o que comiam seus pais, avós e bisavós ou, conhecer o que se come hoje na Itália, lhes denota um sentimento de originalidade. Ou seja, são “realmente italianos” por realizarem tais ações. Santos e Zanini (2013) demonstram como a culinária incita uma sensação de pertencimento e é um forte símbolo de italianidade.

Todos esses atos são como um evento. Preparar e comer tudo isto fazem parte de momentos especiais. O cheiro, o sabor, o modo de fazer, os ingredientes utilizados, os utensílios, tudo reconecta esses descendentes às memórias que tiveram com seus antepassados, às descobertas do presente e como elas fazem parte da construção de suas identidades. As mudanças são inevitáveis nesse processo, uma vez que as identidades não são fixas e unificadas. A culinária douradense é o resultado dessa troca cultural entre nacionais e imigrantes, e por meio dela, é possível observar a influência italiana na construção dos hábitos alimentares dessas famílias, mas também, da cidade em geral.

### **3. A Zona da Mata Mineira à sombra do fascismo**

Durante os anos 1920 e 1940, os italianos residentes em Pedra Dourada e região se encontravam ativamente inseridos na política local, transitando entre partidos de cunho fascista e democrático. No entanto, destacaremos em especial nessa seção, a influência do fascismo nesta sociedade no decorrer desse período. Como nesta época Pedra Dourada era um vilarejo do município de Tombos, a vida social e política, em muitos aspectos, acontecia nas localidades vizinhas.

Benito Mussolini chegou ao poder na Itália em 1922. Com o passar dos anos, sua forma de governar foi se impondo de maneira cada vez mais dura e autoritária. Um de seus objetivos era difundir o fascismo pelo mundo, para que pudesse mostrar cada vez mais sua força. Ele viu os italianos que estavam no exterior como um instrumento rápido para que o fascismo fosse se expandindo para fora da Itália. Em 1925, o Duce (como Mussolini era chamado) enviou a São Paulo o emissário Umberto Sala, para observar e lhe fazer um relatório de como era a relação entre os imigrantes italianos e a política. A conclusão de Sala foi que essa relação quase não existia. Os italianos não se imiscuíam na política local e isto deveria ser mudado para que os planos do ditador se concretizassem.

Então, no ano de 1928, chegaram ao Brasil os primeiros “cônsules fascistas”, responsáveis pela abertura e gerenciamento de agências consulares pelo país.

De acordo com Bertonha (1998), o objetivo deles, além de ampliar o comércio e a economia entre Brasil e Itália, era atrair seus compatriotas e as novas gerações injetando nos mesmos os preceitos fascistas, à fim de estimulá-los por meio da (re)construção de uma italianidade a colaborar com a expansão do regime. (Santos, 2019, p. 63)

Nem Bertonha e nem os outros autores lidos comentam em seus textos sobre a escolha dos locais para a abertura das agências, mas a meu ver, o critério era a grande presença de italianos. Carangola e Muriaé foram dois dos municípios próximos a Pedra Dourada que receberam as agências e concentravam grande número de italianos, tanto residentes como em seus entornos. Nos anos 20, de acordo com o Censo, Muriaé contava com 15.167 habitantes e Carangola com 19.305. Nos dias de hoje, em que Muriaé abriga mais de 100 mil habitantes e Carangola mais de 30 mil (IBGE, 2010), essa estrutura não existe. Ainda que haja uma presença massiva de descendentes de italianos, a agência consular responsável por esses locais está localizada em Juiz de Fora.

A agência consular de Carangola pode ter sido aberta em meados de 1930, como aponta reportagem do jornal carioca “A Noite”. Ela contou com a liderança de dois cônsules, Giovanni Sartori e, depois de sua morte, Federico Carelli. Sobre Sartori não encontrei muitas informações, apenas as publicações jornalísticas que continham seu nome relacionado à agência. Já a respeito de Carelli, seu nome foi encontrado em cartas e documentos pertencentes ao Departamento de Ordem Política e Social (DOPS) de Minas Gerais. Em uma carta enviada por Carelli ao delegado regional de Carangola, Apollonio Victor da Silva, ele diz que não deveriam desconfiar de sua conduta, pois era conhecido pelas autoridades carangolenses. Ele

ainda pede que não façam nada contra sua família pelo fato dele ser italiano, rogando que sofra sozinho as consequências de sua nacionalidade<sup>1</sup>.

Em 1943, o delegado Apollonio enviou uma carta ao delegado de Ordem Pública de Belo Horizonte sinalizando que deveriam conter com mais eficiência

determinados movimentos considerados afrontosos ao governo vigente (Santana, sem ano, p. 90). Ele cita alguns supostos nomes de pertencerem ao integralismo e armarem uma insurreição do movimento. O delegado também informa que a agência consular italiana, tendo à frente Federico Carelli, foi misteriosamente invadida e revirada durante uma noite, mas sem ter objetos ou dinheiro roubados. Carelli não deu parte à polícia sobre o acontecido. Também foi observado que um homem chamado Max Linder, um “integralista proeminente” – conforme escreveram -, frequentava constantemente a agência consular junto a outros adeptos do movimento. (Santos, 2019, pp. 66 e 67).

Por volta dos anos 30, quando Mussolini notou que os esforços da Itália para difundir o fascismo por meio dos italianos no exterior não estavam atingindo o resultado desejado, ele enxergou no integralismo “um novo canal pelo qual a influência italiana podia ser transmitida”. (Bertonha, 1997, pp. 113 e 114) Logo, o alvo da Itália não era mais os italianos, mas seus filhos. Bertonha (1998) coloca que o trabalho de Mussolini em enviar cónsules fascistas para o Brasil não foi totalmente em vão, pois o fascismo deixou marcas entre os italianos e descendentes, como a exaltação do nacionalismo, seja ele italiano ou brasileiro. Essas marcas puderam ser vistas no enorme número de italianos e descendentes que integravam os núcleos do partido integralista.

Gonçalves (2012) destaca que o integralismo foi o movimento fascista latino-americano que obteve mais êxito. Podemos considerar que suas vantagens, acima do fascismo, eram bem maiores para os ítalo-brasileiros. O fascismo conseguiu alcançar àqueles italianos natos na Itália que tiveram acesso a um certo nível de educação antes de emigrarem, em sua maioria, os que vieram após a Primeira Guerra Mundial. Eram aqueles que aprenderam a língua italiana e valorizavam a Itália como sua nação. Não como os primeiros imigrantes, como nossos italianos de Pedra Dourada e região, que eram de origem humilde, tinham pouca ou nenhuma instrução e a única ligação que tinham com a Itália era sentimental por meio das lembranças de seus povoados de proveniência, com suas próprias culturas e dialetos. A segunda geração

---

<sup>1</sup> Os italianos eram estigmatizados no período da Segunda Guerra Mundial, como sendo possíveis espões e traidores da pátria que os acolheu (Brasil), pelo fato da Itália ter pertencido o bloco do Eixo. Ao contrário do Brasil que apoiava os Aliados.

nascida no Brasil reconhecia sua origem italiana, mas também se sentia brasileira e estava mais integrada ao país. Mussolini também enxergou neles a possibilidade de crescimento dentro da política, diferentemente de seus genitores. O integralismo lhes proporcionava essa aproximação com a Itália - pelo fato da origem do movimento -, o conhecimento e exercício dos preceitos fascistas em português, que era a língua de origem dos filhos. Em resumo, o partido integralista permitiu que italianos e descendentes criassem esse elo com a Itália através da política, porém, sem renegar o país que os acolheu.

No Arquivo Público Mineiro, encontrei listas de presença e registros de membros dos núcleos integralistas de Carangola e São Francisco do Glórias, dois locais vizinhos à Pedra Dourada – e muitos desses sobrenomes também são encontrados na cidade.

Na listagem de Carangola, encontrei 166 membros com sobrenomes estrangeiros. Dentre eles, 74 com sobrenomes italianos (alguns sobrenomes se repetem em diferentes pessoas): Balzo, Belletti, Bello, Bergamo, Bernardinelli, Bernureto, Betlourello, Boccanera, Canosenio, Cardelin, Cirelli, Citelli, Civinelli, Cocenza, Cyrillo, Dangelo, Feliponi, Finamone, Frescurate, Gadiolli, Gamberlini, Gasparelli, Gino, Grafanassi, Guiotti, Igalbiero, Lanfernini, Latorre, Laviola, Liotti, Mazzini, Meceni, Mezzacapa, Migliolo, Milanez, Mollo, Morando, Morato, Nacareti, Nolasco, Pagano, Peron, Pifano, Pio, Pizza, Rizzi, Rosestolato, Sabbatini, Serulli, Simoni, Spolaor, Terassani, Vermeillo, Villette, Viotti, Vitta e Zambrotti.

Na listagem de São Francisco do Glória, foram 65 membros com sobrenomes estrangeiros e 40 com sobrenomes italianos (alguns sobrenomes se repetem em diferentes pessoas): Belgio, Belinato, Bello, Beluzio, Beozucci, Bettonelo, Biringui, Colomito/Colomimo, Cotta, Deboman, Debossan, Grafanassi, Lanfermini, Laviola, Lobati, Melino, Milanez, Nicacio, Peron, Querino, Raeli, Rozestolato, Rugo, Sette, Spinola e Tolentino. Todos os sobrenomes das duas listas foram escritos conforme se encontram nos documentos. Podem haver erros de grafia. Dos demais estrangeiros, pelo o que pesquisei, são de origem alemã, suíça, espanhola e árabe. Infelizmente, não tive como saber se aqueles com sobrenomes “brasileiros” seriam mesmo brasileiros ou de origem portuguesa. Dois dos nomes assinalados na listagem de Carangola são de membros da família Belletti: Cesario (Cesare) Belletti e Luiz (Luigi). (Santos, 2019, pp. 59 e 60)

Luiz Belletti era dono de uma serraria, que aparece nas cartas do delegado Apollonio como um dos comércios suspeitos que deveriam fiscalizados, pelo fato do dono ser italiano. Além dela, aparece uma fábrica de bebidas, duas fábricas de massas alimentícias (provavelmente de propriedade da família Menicucci, existente em Carangola até os dias atuais), uma fábrica de sapatos e um bar também estavam na lista para serem investigados.

O delegado termina a carta afirmando que 90% dos italianos mencionados residiam em Carangola há mais de 20 anos e o restante, há mais de 10 anos. E quase todos tinham filhos brasileiros, estes que estão à frente de seus negócios ou são agricultores. Não se sabe se as duas últimas frases do parágrafo anterior, no corpo da carta, são para justificar que os italianos citados não representavam mais tanto perigo por viverem há tantos anos no município e terem filhos brasileiros ou se esses descendentes representariam ainda mais riscos potencializando “o perigo” que eram seus pais, já que eles estariam espalhados pela cidade e pela zona rural.

Os casos mostrados por meio das cartas representam fielmente o estigma tratado pelos autores mencionados. O estereótipo de italiano fascista e leal à Itália, no imaginário nacional, era transmitido pelo sangue de geração em geração. Podendo ser amenizado conforme iam se afastando das raízes daquela nacionalidade. (Santos, 2019, p. 72 e 73)

Pudemos ver que a influência fascista no Brasil, em locais de grande concentração de imigrantes italianos, exerceu um importante papel para a evolução dos partidos de extrema direita entre as décadas de 1920 a 1940. Ainda que muitos foram perseguidos e estigmatizados por conta de sua nacionalidade e até silenciados por causa disso - como durante o Estado Novo de Getúlio Vargas, em que os estrangeiros foram proibidos de manifestar suas culturas e falar suas línguas -, as heranças fascistas lhes permitiram essa reaproximação com a Itália. Felizmente, de maneira menos brutal do que ocorria do outro lado do Atlântico.

#### **4. Conclusão**

Tanto no que tange à culinária como à política, vimos que o compartilhamento de símbolos que remetiam os imigrantes e seus filhos à pátria de origem, ajudou na criação de um sentimento de pertencimento e de unidade – que não existia quando eles chegaram ao Brasil. Nas práticas alimentícias prevaleceu a cozinha de herança, conceituada por Azevedo e Ortale (2019) como receitas e histórias carregadas de afetividade que são transmitidas entre gerações, possibilitando a revitalização das identidades culturais de determinados grupos. Os intentos de Mussolini em difundir o fascismo no Brasil fracassou politicamente, porém, conseguiu fazer com que vários italianos e seus descendentes vissem o meio político como uma coletividade que exerceu o papel de reconectá-los à Itália, fazendo com que essa identidade fosse revivida ao lado da brasilidade com que já se identificavam. Assim como ocorreu em Pedra Dourada e região.

## **Bibliografia**

AMON, Denise e MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. In: *Sociedade e Cultura*, v. 11, n. 1, p. 13-21. Rio Grande do Sul, 2008.

AZEVEDO, S.; ORTALE, F. Cozinha de Herança: memórias e identidades de um tesouro compartilhado. In: *Revista de Italianística*, n. 38, p. 88-98. São Paulo, 2019.

BERTONHA, João Fábio. “Entre a bombacha e a camisa negra: notas sobre a ação do fascismo italiano e do integralismo no Rio Grande do Sul”. In: *Estudos Ibero-Americanos*, v. 24, n. 2, p. 247-268. Rio Grande do Sul, 1998.

\_\_\_\_\_. “O Brasil, os imigrantes italianos e a política externa fascista, 1922-1943”. In: *Revista Brasileira de Política Internacional*, v. 40, n. 2, p. 106-130. Rio de Janeiro, 1997.

\_\_\_\_\_. *Os Italianos*. 2ª ed. São Paulo: Contexto, 2005. 304 p.

CAMPOLI, Federico. *Camponeses de Engenho e Arte: história e geografia dos imigrantes italianos em Minas Gerais*. Belo Horizonte: Manuscritos, 2013. 397 p.

CISCOTTO, Anísio. *A imigração italiana em Minas Gerais: A Fazenda do Rochedo (1888-1889)*. Belo Horizonte: Ramallete, 2015. 216 p.

GONÇALVES, Leandro P. “Plínio Salgado e Integralismo: relação franco-luso-italiana”. In: *Lusitânia Sacra: Revista do Centro de Estudos de História Religiosa da Universidade Católica Portuguesa*, v. 26, n. XXVI, 2ª série. p. 133-154. Porto, 2012.

KATZ, Mónica; AGUIRRE, Patricia e BRUERA, Matías. *Comer: puentes entre la alimentación y la cultura*. Buenos Aires: Libros del Zorzal, 2010.

MONTEIRO, Norma de Goés. *Imigração e Colonização em Minas 1889-1930*. Minas Gerais: Editora Itatiaia, 1994.

OLIVEIRA, Flávia. A. M. de. Padrões alimentares em mudança: a cozinha italiana no interior paulista. *Revista Brasileira de História*, v. 26, n. 51, p. 47-62. São Paulo, 2006.

SANTANA, Emerson N. “Camisas-verdes em marcha no solo mineiro”. In: *Revista do Arquivo Público Mineiro*, v.1, n.42, p. 83-94. Belo Horizonte, 2006.

SANTOS, Miriam de O. e ZANINI, Maria C. C. “Mangia che te fa bene! Comida e identidade entre os descendentes de imigrantes italianos no Rio Grande do Sul”. In: *Travessia – Revista do Migrante*, n. 72, p. 41-53. São Paulo, 2013.

SANTOS, Priscila S. dos. “*Ma que sole quente*”: a construção da identidade dos descendentes de italianos em Pedra Dourada/MG. 2019. 116 f. Dissertação (Mestrado em Sociologia e Antropologia) – Instituto de Filosofia e Ciências Sociais, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2019.

TRENTO, Angelo. Um “brasilianista italiano”: entrevista com Angelo Trento. In: *Áskesis*, v. 6, n. 2, p. 202-207. São Paulo: Julho/Dezembro de 2017. Entrevista concedida a Carla Fernandes da Conceição e João Paulo da Silva.

TRUZZI, Oswaldo. *Italianidade no interior paulista: percursos e descaminhos de uma identidade étnica (1880-1950)*. São Paulo: Editora Unesp, 2016. 137 p.

WAGNER, Roy. *A invenção da cultura*. São Paulo: Cosac Naify, 2010. 255 p.

[https://brasil.elpais.com/brasil/2016/01/13/opinion/1452701029\\_579409.html](https://brasil.elpais.com/brasil/2016/01/13/opinion/1452701029_579409.html) - Acesso no dia 12/09/2020.