

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
SECRETARIA DE ENSINO À DISTÂNCIA CENTRO DE  
CIÊNCIAS HUMANAS E NATURAIS GRADUAÇÃO EM  
HISTÓRIA

CARLOS HENRIQUE MARIN

**O PATRIMÔNIO HISTÓRICO-CULTURAL ALIMENTAR**

VARGEM ALTA-  
ES  
2024

CARLOS HENRIQUE MARIN

## **O PATRIMÔNIO HISTÓRICO-CULTURAL ALIMENTAR**

Monografia apresentada ao Departamento de História da Universidade Federal do Espírito Santo, como requisito parcial para a conclusão do curso de graduação em Licenciatura em História.  
Orientador (a): Prof. Dr<sup>a</sup> Amanda Palomo

VARGEM ALTA  
- ES  
2024

CARLOS HENRIQUE MARIN

## **O PATRIMÔNIO HISTÓRICO-CULTURAL ALIMENTAR**

Monografia apresentada ao Departamento de História da Universidade Federal do Espírito Santo, como requisito parcial para a conclusão do curso de graduação em Licenciatura em História

Aprovada em de de .

### **COMISSÃO EXAMINADORA**

---

Orientadora: Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Amanda Palomo  
Universidade Federal do Espírito Santo

---

2º membro

---

3º membro

## FICHA CATALOGRÁFICA

## DEDICATÓRIA

Dedico esta monografia a todos que, direta ou indiretamente, fizeram parte desta caminhada.

À minha família, fonte inesgotável de amor, paciência e incentivo. Aos meus pais, que sempre acreditaram no meu potencial e me ensinaram o valor da dedicação, da ética e da perseverança. Aos meus irmãos, pelo apoio incondicional e pelos momentos de alegria que tornaram essa jornada mais leve.

Aos meus amigos, que compartilharam comigo não só os desafios e as noites em claro, mas também as vitórias e as pequenas conquistas do dia a dia. A vocês, minha eterna gratidão por estarem ao meu lado, mesmo nos momentos mais difíceis, e por nunca deixarem que eu desistisse.

Ao meu orientador, cuja sabedoria, paciência e comprometimento foram fundamentais para a realização deste trabalho. Obrigado por me guiar com dedicação, clareza e por acreditar em minha capacidade, mesmo quando eu duvidava. A todos os professores que, ao longo da minha formação, me transmitiram não apenas conhecimento técnico, mas também valores que levarei para a vida toda, minha sincera gratidão.

Aos colegas de curso, pelas trocas de experiências, pelo aprendizado compartilhado e pela cumplicidade em cada etapa desta jornada. Crescemos juntos e, com certeza, levo comigo lembranças que ficarão marcadas para sempre.

Finalmente, dedico esta monografia a todos que, de alguma forma, contribuíram para a construção do meu caminho. Este trabalho representa não apenas o esforço de anos de estudo, mas também o reflexo das influências positivas de cada pessoa que cruzou meu percurso.

## EPÍGRAFE

*"A comida é muito mais do que alimento; é memória, história e identidade. Cada receita tradicional carrega consigo a sabedoria dos antepassados e os segredos de uma cultura que resiste ao tempo."*

— **Carlo Petrini**

## **AGRADECIMENTO**

A jornada para a conclusão desta monografia foi repleta de desafios, aprendizados e superações. Este trabalho não seria possível sem o apoio e a colaboração de muitas pessoas, às quais expresso minha mais profunda gratidão.

Primeiramente, agradeço a Deus, pela força e inspiração que me sustentaram durante todo o percurso.

À minha família, meu porto seguro, que sempre me apoiou com amor incondicional, paciência e palavras de incentivo. Aos meus pais, que me ensinaram a importância do esforço e da dedicação, e a quem devo tudo o que sou. Aos meus irmãos, pela compreensão e por estarem sempre ao meu lado, torcendo por cada conquista.

A minha orientadora, pela orientação precisa, apoio inestimável e pelas valiosas contribuições que enriqueceram este trabalho. Sua sabedoria e paciência foram essenciais em cada etapa desta jornada.

Aos meus professores, que ao longo da minha formação acadêmica compartilharam conhecimentos, inspiraram reflexões e contribuíram para a minha construção profissional e pessoal.

Aos meus amigos e colegas de curso, com quem compartilhei momentos de aprendizado, desafios e conquistas. A amizade e o companheirismo de vocês tornaram essa caminhada mais leve e significativa.

Às pessoas que, direta ou indiretamente, contribuíram para a realização desta pesquisa, fornecendo informações, apoio técnico e incentivo moral.

Por fim, agradeço a todos que, de alguma forma, acreditaram em mim e me ajudaram a chegar até aqui. Este trabalho é fruto de um esforço coletivo, e cada contribuição foi fundamental para a sua conclusão.

## RESUMO

Este estudo investiga o patrimônio histórico-cultural alimentar do Espírito Santo, com foco na herança italiana, e busca compreender como as tradições gastronômicas dos imigrantes italianos contribuíram para a construção da identidade culinária capixaba. Ao longo do século XIX e início do século XX, uma grande imigração italiana para o estado deixou uma marca profunda na cultura local, especialmente no campo da alimentação. Os imigrantes italianos trouxeram consigo um vasto repertório de saberes culinários que, ao longo do tempo, se adaptaram aos recursos naturais do Espírito Santo, criando uma culinária híbrida, marcada pela fusão de ingredientes e técnicas tradicionais italianas com os produtos locais, como milho, arroz, queijos artesanais, peixes e frutos tropicais. Este processo de adaptação é evidente em pratos típicos da culinária capixaba, como polenta, massas, risotos e vinhos, que passaram a representar a identidade alimentar local. A pesquisa também aborda o papel das festas tradicionais, como a Festa da Polenta, na preservação e transmissão do patrimônio alimentar, considerando-as como um espaço de celebração e reafirmação das práticas gastronômicas, onde a culinária italiana é compartilhada e reinterpretada por diferentes gerações. Além disso, o estudo examina como a gastronomia italiana no Espírito Santo, mesmo após mais de um século de sua chegada, continua a ser um importante elemento de coesão social e cultural, mantendo-se viva nas comunidades descendentes de italianos e se expandindo para além desses grupos, sendo apreciada por toda a população capixaba. Através de uma abordagem qualitativa e bibliográfica, o trabalho analisa também os desafios contemporâneos enfrentados por essas tradições, como a globalização, a homogeneização dos hábitos alimentares e a perda de práticas artesanais, o que coloca em risco a preservação desse patrimônio imaterial. Este estudo visa, portanto, destacar a relevância da gastronomia italiana como patrimônio cultural imaterial no Espírito Santo e a necessidade de sua valorização para o fortalecimento da identidade cultural do estado.

**Palavras-chave:** Patrimônio Alimentar, Imigração Italiana, Gastronomia Capixaba, Identidade Cultural.

## **ABSTRACT**

This study investigates the historical and cultural food heritage of Espírito Santo, focusing on Italian heritage, and seeks to understand how the gastronomic traditions of Italian immigrants contributed to the formation of Capixaba culinary identity. Throughout the 19th and early 20th centuries, a large Italian immigration to the state left a profound mark on the local culture, particularly in the field of food. Italian immigrants brought with them a vast culinary repertoire that, over time, adapted to the natural resources of Espírito Santo, creating a hybrid cuisine characterized by the fusion of traditional Italian ingredients and techniques with local products such as corn, rice, artisanal cheeses, fish, and tropical fruits. This adaptation process is evident in typical dishes of Capixaba cuisine, such as polenta, pasta, risottos, and wines, which have come to represent the local food identity. The research also addresses the role of traditional festivals, such as the Polenta Festival, in the preservation and transmission of food heritage, considering them as spaces for celebration and reaffirmation of gastronomic practices, where Italian cuisine is shared and reinterpreted by different generations. Furthermore, the study examines how Italian cuisine in Espírito Santo, even after more than a century since its arrival, continues to be an important element of social and cultural cohesion, remaining alive in communities of Italian descent and expanding beyond these groups, being appreciated by the entire Capixaba population. Through a qualitative and bibliographical approach, the work also analyzes the contemporary challenges faced by these traditions, such as globalization, the homogenization of eating habits, and the loss of artisanal practices, which jeopardize the preservation of this intangible heritage. Therefore, this study aims to highlight the relevance of Italian gastronomy as intangible cultural heritage in Espírito Santo and the need for its valorization to strengthen the cultural identity of the state.

**Keywords:** Food Heritage, Italian Immigration, Capixaba Cuisine, Cultural Identity.

## **LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS**

**ES** - Espírito Santo

**IPHAN** - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

**PIC** - Patrimônio Cultural Imaterial

**UNESCO** - Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura.

## LISTA DE FIGURAS

FIGURA CONILON.....	1	-	33	CAFÉ
FIGURA POLENTA.....	2	-	FESTA 39	DA
FIGURA NONNA.....		3	46	-
FIGURA 4 – UMA IMERSÃO NA CULTURA ITALIANA.....			47	
FIGURA 5 – GRUPO DE DANÇA ITALIANA.....			54	

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO</b>	<b>13</b>
<b>2 JUSTIFICATIVA.....</b>	<b>14</b>
<b>3 OBJETIVOS</b>	<b>16</b>
3.1 OBJETIVO GERAL	16
3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	16
<b>4 REFERENCIAL TEÓRICO</b>	<b>16</b>
<b>5 METODOLOGIA E NATUREZA DAS FONTES</b>	<b>18</b>
<b>6 RESULTADOS E DISCUSSÃO</b>	<b>20</b>
6.1 PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL E A GASTRONOMIA TRADICIONAL BRASILEIRA.....	20
6.2 . A HERANÇA ITALIANA NA CULINÁRIA CAPIXABA: PATRIMÔNIO HISTÓRICO-CULTURAL DO ESPÍRITO SANTO.....	29
6.3 DE NONNA PARA NETA: A HERANÇA CULINÁRIA ITALIANA NO ESPÍRITO SANTO.....	43
<b>7 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>55</b>
<b>8 FONTES.....</b>	<b>58</b>
<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>59</b>

# 1 INTRODUÇÃO

O Espírito Santo, conhecido por sua diversidade cultural, abriga um rico patrimônio histórico e gastronômico que reflete a fusão de diferentes influências culturais ao longo dos séculos. Entre essas contribuições, destaca-se a herança italiana, que teve um papel fundamental na formação da identidade capixaba, especialmente nas regiões serranas. A chegada dos imigrantes italianos, no final do século XIX e início do século XX, trouxe consigo não apenas mão de obra para as lavouras de café, mas também um conjunto de saberes, tradições e práticas culturais que se enraizaram profundamente no território. Essas tradições incluem a culinária, que se tornou um dos principais símbolos da cultura italiana no estado e um elemento central na formação do patrimônio histórico-cultural alimentar do Espírito Santo.

A imigração italiana no Brasil começou oficialmente em 1874, mas foi entre 1880 e 1930 que o fluxo migratório atingiu seu auge. No Espírito Santo, os italianos, provenientes principalmente das regiões do Vêneto, Lombardia e Trento, estabeleceram-se em áreas de relevo montanhoso, como nos municípios de Venda Nova do Imigrante, Domingos Martins e Santa Teresa. As condições geográficas dessas regiões lembravam as paisagens de suas terras natais, facilitando a adaptação dos imigrantes e a continuidade das práticas agrícolas e alimentares tradicionais. A vida nessas comunidades era marcada por um forte senso de coletividade, com costumes familiares e comunitários que giravam em torno da produção de alimentos, festas religiosas e atividades agrícolas.

A culinária italiana, por sua vez, foi adaptada às condições locais, resultando em uma fusão de ingredientes e técnicas que moldaram a gastronomia capixaba. Pratos como a polenta, massas caseiras, pães artesanais, vinhos e embutidos se tornaram parte da rotina alimentar dessas comunidades e, posteriormente, de todo o estado. A polenta, em particular, ganhou status de símbolo cultural, sendo celebrada em festas tradicionais, como a Festa da Polenta, realizada anualmente em Venda Nova do Imigrante. Este evento não apenas promove a gastronomia, mas também reafirma a importância da herança italiana como um componente essencial da identidade capixaba.

Além da culinária, a contribuição italiana no Espírito Santo se manifesta em diversos aspectos da vida social e cultural. As festas típicas, como a Festa de São Bento em Santa Teresa, e o cultivo de uvas e produção de vinhos, são expressões dessa herança que reforçam a memória coletiva e a continuidade das tradições. As receitas transmitidas de geração em geração não são apenas formas de preparo de alimentos,

mas verdadeiros símbolos de resistência cultural e afeto familiar. Cada prato carrega histórias de adaptação, superação e preservação de uma cultura que resiste ao tempo e às mudanças sociais.

Diante deste contexto, o presente trabalho propõe uma análise aprofundada do patrimônio histórico-cultural alimentar do Espírito Santo, com foco na herança italiana. Busca-se compreender como a culinária italiana foi incorporada ao cotidiano capixaba, quais são os principais elementos dessa tradição e como ela contribui para a construção da identidade cultural da região. Além disso, investiga-se os desafios enfrentados para preservar essas tradições em um mundo cada vez mais globalizado e as estratégias que podem ser adotadas para garantir a continuidade desse legado.

Assim, esta pesquisa visa não apenas valorizar a rica herança cultural italiana, mas também destacar a importância do patrimônio alimentar como um elemento essencial para a compreensão da história e da cultura de um povo. Através do estudo da gastronomia, é possível revelar as dinâmicas sociais, econômicas e culturais que moldaram o Espírito Santo, bem como reforçar a necessidade de preservar e valorizar essas tradições para as futuras gerações.

## **2. JUSTIFICATIVA**

O estudo do patrimônio histórico-cultural alimentar do Espírito Santo, com foco na herança italiana, é de grande relevância na atualidade, não apenas para a preservação da memória cultural, mas também para a valorização das tradições, o desenvolvimento socioeconômico e a promoção da sustentabilidade. A gastronomia desempenha um papel crucial na construção da identidade de um povo, e, no caso do Espírito Santo, a culinária italiana é um dos pilares dessa identidade, especialmente nas regiões serranas, onde a imigração italiana teve um impacto profundo. Estudar essa herança não apenas permite o resgate de práticas culinárias centenárias, mas também contribui para a manutenção de saberes tradicionais que são fundamentais para a compreensão da história e da cultura do estado.

A chegada dos imigrantes italianos ao Espírito Santo no final do século XIX e início do século XX trouxe consigo uma série de influências que se consolidaram como características da gastronomia capixaba. Esses imigrantes, vindos principalmente das regiões do Vêneto, Lombardia e Trento, trouxeram consigo suas receitas, ingredientes e modos de preparo, que, ao serem adaptados ao contexto local, contribuíram para a formação de uma culinária única. A polenta, as massas caseiras, os vinhos artesanais e os pães típicos são apenas alguns exemplos de como as tradições alimentares italianas

se entrelaçaram com os recursos naturais do Espírito Santo, criando um patrimônio cultural alimentar que vai além do simples ato de cozinhar, tornando-se um reflexo de adaptação, resistência e permanência.

O valor do patrimônio histórico-cultural alimentar do Espírito Santo vai além do campo gastronômico, pois ele é um verdadeiro marcador de identidade. Cada prato tradicional, como a polenta ou o capeletti, carrega consigo histórias de famílias e comunidades, de lutas, de adaptação e de preservação de saberes ancestrais. Assim, estudar essa herança significa reconhecer a importância dos imigrantes italianos para a formação da sociedade capixaba e para a preservação de uma cultura que, mesmo em um cenário de globalização e homogeneização cultural, continua viva e presente no cotidiano das pessoas. Ao investigar as origens e os modos de preparo de pratos típicos, é possível resgatar a memória das gerações passadas e fortalecer os laços de pertencimento da atualidade.

Além disso, o estudo da herança alimentar italiana tem grande relevância para o desenvolvimento econômico e turístico do Espírito Santo. A gastronomia local, com seus pratos típicos, tem se consolidado como um atrativo turístico importante, especialmente nas regiões de imigração italiana. Festas tradicionais como a Festa da Polenta, em Venda Nova do Imigrante, atraem milhares de turistas todos os anos, gerando renda e estimulando o turismo cultural e gastronômico. Valorizar a herança italiana nesse contexto é um caminho para fortalecer a economia local e criar alternativas de desenvolvimento sustentável, baseadas na preservação e promoção das tradições alimentares.

Outro aspecto importante é a valorização da produção local e sustentável. Muitos descendentes de italianos no Espírito Santo continuam a cultivar produtos como uvas e milho e a produzir vinhos e queijos de forma artesanal, práticas que remetem diretamente às suas raízes. Estudar essas práticas é uma forma de incentivar o respeito à produção local e à agricultura familiar, que ainda desempenha um papel fundamental na economia capixaba. A valorização dessas produções também é uma forma de combater os impactos da produção industrial e de promover a sustentabilidade no campo.

Finalmente, o estudo da herança alimentar italiana é fundamental para a educação patrimonial e cultural das novas gerações. Ao integrar essa temática no currículo escolar e nas discussões acadêmicas, é possível despertar o interesse dos jovens pela história e pela cultura local, promovendo o respeito às tradições e a valorização das diversidades culturais. Esse processo de educação também ajuda a combater a perda de práticas alimentares tradicionais, que podem desaparecer se não

forem documentadas e preservadas. Portanto, ao estudar o patrimônio alimentar do Espírito Santo, com foco na herança italiana, busca-se não apenas reconhecer e celebrar o passado, mas também garantir que esse legado continue a ser vivido e transmitido para as gerações futuras.

Em suma, o estudo do patrimônio histórico-cultural alimentar do Espírito Santo, com ênfase na herança italiana, é uma importante ferramenta de preservação cultural, de promoção do desenvolvimento econômico e de valorização das tradições que moldaram o estado. Esse estudo não só resgata memórias e reforça a identidade capixaba, mas também fortalece a cultura local como um ativo fundamental na construção de um futuro mais sustentável e consciente.

### **3. OBJETIVOS**

#### **3.1 Objetivo Geral**

Analisar a influência da herança italiana na formação do patrimônio histórico-cultural alimentar do Espírito Santo, investigando a continuidade e adaptação das tradições gastronômicas italianas no estado, suas expressões atuais e seu impacto na identidade cultural capixaba.

#### **3.2 Objetivos específicos**

- \* Identificar as principais influências da imigração italiana na gastronomia do Espírito Santo.
- \* Mapear os principais pratos e produtos alimentares resultantes da fusão entre as tradições italianas e os recursos naturais do Espírito Santo.
- \* Analisar o papel das festas e eventos culturais no resgate e na preservação do patrimônio alimentar italiano.

### **4. REFERENCIAL TEÓRICO**

O estudo do patrimônio histórico-cultural alimentar do Espírito Santo, com foco na herança italiana, ainda é um campo em crescimento dentro da academia, mas já existem importantes pesquisas e descobertas que ajudam a compreender a influência da imigração italiana na formação da identidade cultural do estado. Os estudos sobre o tema podem ser agrupados em áreas como a história da imigração italiana no Brasil, a influência cultural no cotidiano capixaba e a gastronomia como patrimônio cultural imaterial.

Um dos principais estudos já realizados sobre o tema está relacionado à análise da imigração italiana no Espírito Santo, que se intensificou entre os fins do século XIX e início do século XX. Pesquisadores como Henrique Lacerda e Mariana Pimentel têm se dedicado a mapear os fluxos migratórios e as condições de vida dos imigrantes italianos nas regiões serranas do estado. Esses estudos destacam como os italianos, ao se estabelecerem em locais de clima e relevo similares ao de suas regiões de origem, conseguiram preservar muitas de suas práticas agrícolas e alimentares. A agricultura familiar, a produção artesanal de alimentos e a celebração de festas tradicionais foram elementos fundamentais na adaptação e continuidade da cultura italiana no Espírito Santo.

Em relação ao patrimônio alimentar, um estudo relevante foi realizado por Renato M. P. Costa, que analisou as influências das imigrações italianas na gastronomia capixaba. Ele apontou como as receitas italianas, como a polenta, o vinho, o queijo e os embutidos, se integraram aos ingredientes locais, criando uma fusão que define a culinária típica das regiões serranas. A pesquisa identificou que, além da adaptação de ingredientes e pratos, muitos dos modos de produção e preparo permanecem similares aos das regiões originais dos imigrantes, refletindo a manutenção de tradições familiares e comunitárias.

Além disso, diversos estudos sobre festas e eventos culturais também têm sido realizados. Eventos como a Festa da Polenta, em Venda Nova do Imigrante, são objeto de análise, pois representam uma oportunidade para a comunidade reviver e preservar suas raízes italianas. Pesquisadores têm explorado como essas festas são espaços de resistência cultural e como contribuem para a valorização do patrimônio imaterial da gastronomia. As festividades, além de celebrações religiosas e comunitárias, tornam-se momentos para a troca de saberes culinários entre gerações e para a promoção da identidade cultural italiana no estado.

Contudo, existem ainda lacunas importantes na literatura sobre o patrimônio histórico-cultural alimentar do Espírito Santo, especialmente no que se refere a algumas áreas que poderiam ser mais exploradas. Uma lacuna significativa é a falta de estudos etnográficos aprofundados que examinem as práticas alimentares cotidianas das famílias descendentes de italianos e como essas práticas se mantêm vivas ou se transformam ao longo das gerações. Muitos estudos abordam a culinária italiana de forma superficial ou limitada a grandes eventos e festas, mas há uma necessidade de uma investigação mais detalhada sobre o cotidiano alimentar das famílias, especialmente em contextos urbanos,

para entender como as receitas e práticas evoluíram com o tempo e como são transmitidas para as novas gerações.

Além disso, há uma carência de estudos que considerem a influência da globalização e da modernização na preservação e transformação dessas tradições alimentares. Em um contexto de crescente homogeneização cultural e de mudanças nos padrões de consumo alimentar, seria relevante investigar como a culinária italiana tem sido impactada por esses fenômenos e como a tradição se adapta ou resiste a esses processos. Poucas pesquisas exploram as dinâmicas de adaptação das novas gerações de descendentes de italianos, como elas reinterpretem as receitas tradicionais e como a globalização da alimentação afeta a preservação dos saberes e práticas gastronômicas.

Outra lacuna importante é a ausência de estudos que integrem o patrimônio alimentar com questões de desenvolvimento sustentável. Muitos dos produtos artesanais produzidos pelos descendentes de italianos, como vinhos e queijos, têm potencial para serem explorados no contexto do turismo sustentável e da economia criativa. Contudo, a literatura carece de uma abordagem mais profunda sobre como o patrimônio alimentar pode ser utilizado para o fortalecimento da economia local, através de estratégias de promoção, turismo cultural e comercialização sustentável desses produtos.

Por fim, um campo promissor na literatura é a valorização do patrimônio alimentar italiano como patrimônio imaterial. Embora haja uma crescente conscientização sobre a importância da gastronomia como elemento de identidade cultural, a falta de uma maior documentação oficial e a dificuldade de reconhecimento institucional do patrimônio alimentar como uma categoria de patrimônio imaterial em algumas áreas do Espírito Santo ainda são desafios a serem enfrentados.

Em síntese, os estudos sobre o patrimônio histórico-cultural alimentar do Espírito Santo, com foco na herança italiana, têm contribuído para o entendimento da importância dessa culinária na formação da identidade regional e para a valorização das tradições imigrantes. No entanto, há lacunas significativas em áreas como as dinâmicas cotidianas da alimentação, os impactos da globalização e da modernização e a integração do patrimônio alimentar com o desenvolvimento sustentável e o turismo. Abordar essas questões em futuras pesquisas poderá enriquecer ainda mais o campo de estudo e contribuir para a preservação e valorização desse importante legado cultural.

## **5. METODOLOGIA E NATUREZA DAS FONTES**

A metodologia adotada para esta pesquisa foi de natureza qualitativa e bibliográfica, com o objetivo de realizar uma análise aprofundada do patrimônio

histórico-cultural alimentar do Espírito Santo, com foco na herança italiana. A pesquisa buscou compreender as influências da imigração italiana na formação da gastronomia capixaba, suas manifestações atuais e o papel da culinária italiana na construção da identidade cultural local. O trabalho foi desenvolvido por meio de um levantamento e análise de fontes bibliográficas secundárias, que incluíram livros, artigos acadêmicos, teses, dissertações e outros materiais relacionados à imigração italiana, patrimônio cultural, gastronomia e identidade capixaba.

A escolha pela pesquisa bibliográfica justifica-se pela necessidade de construir um referencial teórico sólido, a partir da análise de obras que tratam da imigração italiana no Espírito Santo e suas contribuições para a formação da culinária local. A pesquisa bibliográfica foi essencial para o entendimento da adaptação das receitas italianas aos ingredientes e condições locais do Espírito Santo, além de explorar como esses pratos se tornaram símbolos de identidade para as comunidades descendentes de italianos. Foram analisados também estudos sobre patrimônio imaterial, com foco na preservação das tradições alimentares, como as festas populares e as práticas de culinária, que têm papel fundamental na manutenção e transmissão do legado gastronômico.

A análise do conteúdo foi uma das abordagens metodológicas centrais desta pesquisa. Com base nas fontes bibliográficas consultadas, foi realizada uma interpretação crítica das informações, com o objetivo de identificar os principais elementos que compõem o patrimônio alimentar italiano no Espírito Santo, como os pratos típicos, os modos de preparo, os ingredientes e as técnicas culinárias que foram adaptadas ao longo do tempo. A análise buscou também entender as implicações dessa herança para a identidade cultural da população capixaba, identificando como os descendentes de italianos preservam, reinterpretem e adaptam as tradições alimentares, principalmente nas festividades e nas práticas cotidianas.

A pesquisa se concentrou em fontes bibliográficas de caráter histórico e cultural, como estudos que abordam a imigração italiana no Brasil e no Espírito Santo, além de textos que tratam do conceito de patrimônio cultural imaterial, em particular da gastronomia como expressão cultural. Também foram consultadas fontes sobre o impacto da imigração italiana na culinária do estado, com destaque para a análise das influências na formação de pratos como a polenta, as massas, os vinhos e queijos artesanais. Essas fontes forneceram subsídios para entender o processo de adaptação e fusão das tradições alimentares italianas com os recursos naturais locais, e como essas influências perduram até os dias atuais.

A natureza das fontes foi predominantemente documental, já que a pesquisa não incluiu coleta de dados primários através de campo ou entrevistas. Assim, a pesquisa teve como base principal a análise de documentos e obras publicadas, como livros, artigos acadêmicos, teses, dissertações, registros históricos e relatórios de pesquisa. As fontes bibliográficas são essenciais para embasar teoricamente a investigação, permitindo compreender o contexto histórico da imigração italiana no Espírito Santo e suas consequências para a formação da identidade cultural do estado, com ênfase na gastronomia.

A análise de conteúdo foi aplicada para examinar as fontes bibliográficas e extrair informações relevantes sobre os processos de preservação e adaptação da gastronomia italiana no Espírito Santo, considerando também a influência do patrimônio imaterial e a importância da culinária como elemento de valorização cultural. Foram identificados os principais traços da gastronomia italiana que se mantiveram no estado, observando como esses pratos, ingredientes e práticas alimentares se relacionam com a formação da identidade capixaba e como a comunidade local vê a continuidade dessas tradições. A partir dessa análise, foi possível propor uma reflexão sobre os desafios e as possibilidades para a preservação desse patrimônio alimentar, levando em conta a evolução da sociedade e as mudanças nos hábitos alimentares.

Portanto, a metodologia adotada para esta pesquisa visa oferecer uma visão abrangente e aprofundada sobre a herança italiana na gastronomia do Espírito Santo, sem a necessidade de uma pesquisa de campo ou entrevistas, baseando-se exclusivamente na análise e interpretação das fontes bibliográficas. Através dessa abordagem qualitativa, a pesquisa busca

contribuir para o entendimento do patrimônio histórico-cultural alimentar do estado e reforçar a importância da culinária italiana como um elemento de identidade, resistência cultural e valorização patrimonial.

## **6. RESULTADOS E DISCUSSÃO**

### **6.1 PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL E A GASTRONOMIA TRADICIONAL BRASILEIRA**

A gastronomia tradicional brasileira pode ser vista como um conjunto de saberes e práticas intrínsecas a um determinado grupo social, que confirma a sua identidade, cultura e história e que teve iniciativas de registro dentro de parâmetros nacionais desde o final do século XX.

Em meio ao foco nas descobertas e na nova valorização, há pequenos grupos que percebem a importância histórica de preservação dos saberes e práticas construídas ao longo de muitos séculos. Está na interação e adaptação do homem com seu meio.

Estudiosos da Cultura Alimentar (Hernandez, 2005; Garcia, 2003; Fagliari, 2005; Poulain, 2006, Menashe, 2008; Maciel, 2001; Proença, 2010, Gimenes, 2008, Canesqui, 2005 Maciel, 2005) observaram no início do século XXI que as práticas das culinárias tradicionais estavam perdendo certas características histórico-culturais, uma vez que a memória coletiva e o conhecimento tradicional, os avisos do processo de preparação de pratos gastronômicos, estão desaparecendo. Esta é uma justificativa para que ações sejam registradas em relação à preservação dos saberes e práticas tradicionais, especialmente a Gastronomia como Patrimônio Cultural de Natureza Imaterial. Em 1988, o artigo 216 da constituição federal foi criado pelo governo, que autoriza os bens imateriais:

Constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem:

- I - as formas de expressão;
- II - os modos de criar, fazer e viver;
- III - as criações científicas, artísticas e tecnológicas;
- IV - as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais;
- V - os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico.

É, no entanto, por meio do registro das identidades gastronômicas regionais que será possível disponibilizar bens imateriais às gerações futuras, transmitindo um legado que contempla a interação entre cultura e alimentação, narrando a história incluindo uma análise sobre imigração e adaptações nos hábitos alimentares do povo brasileiro. Assim, para que o registro garanta tanto a qualidade quanto a veracidade no que se refere aos bens imateriais, o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), em conjunto com órgãos estaduais e municipais, realiza um trabalho de inventário dos saberes e práticas gastronômicas.

Esta pesquisa tem como objetivos específicos estabelecer um paralelo entre alimentação e cultura; explicitar a importância do registro das práticas gastronômicas nos domínios do patrimônio cultural imaterial no Brasil, acompanhando as leis que os amparam, referindo-se a quais órgãos são responsáveis pela inscrição do Patrimônio Cultural Imaterial (PIC).

É de grande importância que a leitura deste estudo esclareça a diferença entre pratos típicos e pratos tradicionais como patrimônio imaterial. Segundo Muller (2012), a

Gastronomia Tradicional é um conglomerado de produções gastronômicas definidas e elaboradas sob valores informativos invocatórios, tradicionais e históricos erigidos em determinado espaço-tempo e transmitidos de um período a outro. Enquanto típico, segundo Aurélio (2012), aquilo que é servido como característica.

### **6.1.1 CULTURA E ALIMENTAÇÃO**

A ascensão do capitalismo industrial e as melhorias nos níveis de produção, preservação, embalagem, transporte e consumo de alimentos, levou ao movimento em direção ao aprofundamento da mercantilização e internacionalização de produtos alimentares.

A expansão moderna dos fluxos de troca de alimentos e a abertura das famílias a novas possibilidades de consumo levaram à falta de referência para produtos tradicionais, valores e formas de produção e preparação.

Os alimentos consumidos são progressivamente compostos de quantidades crescentes de alimentos processados industrialmente e a maior parte da dieta — na maioria dos países desenvolvidos e em desenvolvimento — vem de um sistema de produção e distribuição em escala global.

De fato, nas últimas décadas, um valor crescente para produtos locais foi sentido em países capitalistas avançados, incentivando a produção artesanal por meio de produções regionais de pequeno ou médio porte.

Essa demanda explica-se pela insegurança dos consumidores, decorrente das diversas crises vivenciadas no sistema alimentar, e que desta forma passaram a procurar alimentos mais saudáveis e naturais, em contraponto aos industrializados (Contreras, 2011, p. 27-29).

Os significados da comida para as sociedades não são passíveis de compreensão dentro de um paradigma que traz apenas indicadores nutricionais e biológicos. O comportamento relacionado à comida revela a cultura na qual cada pessoa está conformada.

A corporificação dessa estrutura está na nutrição humana; as interações e representações no prato são interações sociais, socioambientais e representações socioculturais daqueles que compartilham a mesma cultura. As identidades culinárias

incorporam uma abstração conceitual da cultura (Ikeda, 2004, p. 289-292, Millán, 2002, p. 277-278). Nesse sentido, Lody (2004, p. 150) e Canesqui (2005, p. 36) colocam que primeiro comer é um ato simbólico; traduz signos, reconhecimentos formais, núcleos, texturas, temperaturas, etc.

Consiste em um ato que une memória, desejo, fome, significado, sociabilidade e ritual. Hernandez (2005, p.219) argumenta que alguns pratos podem se tornar “pratos totêmicos”, adquirindo um valor simbólico peculiar, funcionando como marcadores de identidade e indicadores de especificidades e diferenças. Nas palavras do autor:

Es así como ciertos platos se convierten en platos-tótem, atribuyén-do-les un valor simbólico muy peculiar que hace de ellos una clave de la identidad cultural, unos indicadores de la especificidad y de la diferencia. Estos platos recrean una identidad y las reuniones para degustarlos conjuntamente recrean una comunidad de origen existente, precisamente, como consecuencia de la inmigración. De forma paralela, estas prácticas se convierten en parte del patrimonio de pertenencia y sirven después para la rememoración emotiva e identitaria por parte de lá generación siguiente, a pesar de que las presiones homogeneizadoras de la sociedades industrializadas tiendan, cada vez más, a anular ciertas especificidades. (Hernandez, 2005, p.219)

Ao traduzir:

É assim que certos pratos se transformam em pratos totêmicos, atribuindo-lhes um valor simbólico muito peculiar que os torna chave de identidade cultural, indicadores de especificidade e diferença. Estes pratos recriam uma identidade e os encontros para os saborear em conjunto recriam uma comunidade de origem existente, precisamente como consequência da imigração. Paralelamente, estas práticas tornam-se parte do património de pertença e servem mais tarde para a memória emocional e identitária da próxima geração, apesar de as pressões homogeneizadoras das sociedades industrializadas tenderem cada vez mais a anular certas especificidades.

Múltiplos elementos no ato de comer são dependentes de outras esferas sociais e de identidade. O valor cultural do ato e da maneira de comer é cada vez mais entendido como patrimônio, já que a comida é uma tradutora de povos, nações, civilizações, etnias, comunidades e famílias.

Entendendo a estrutura culinária como o conjunto de regras e normas relacionadas à alimentação (incluindo os alimentos escolhidos, a organização do cardápio, as técnicas de preparo e os temperos), é possível identificar a culinária de uma região ou nação como uma particularidade cultural. Isso significa que desde as etapas de preparação até o consumo estão incluídos vários fatores de identidade cultural (Garcia, 1999, p. 14).

Segundo Rozin y Rozin (1981) e Hernandez e Grácia-Arnaiz (2005, p. 39), cada cultura gera uma gastronomia peculiar: receitas, ingredientes, aromas, técnicas de

preparo, forma de servir e até mesmo comer com classificações particulares e regras preciso. Tanto em relação à preparação dos alimentos e como os alimentos são combinados, como em relação à sua colheita, produção, conservação e consumo.

As elaborações gastronômicas não se restringem a receitas diferentes. Mas envolve ingredientes, métodos, formas de sociabilidade e sistemas de significados que são baseados — acima de tudo — na experiência vívida.

Portanto, estudar as características da gastronomia patrimonial é uma atividade complexa, pois não é uniformemente distribuída por todo o país. No Brasil, por exemplo, as origens, influências e hábitos culinários têm manifestações diferentes em cada região.

A negação é um dos princípios da teoria da intersecção. Por exemplo, a Previdência Social nega assistência financeira a muitas mulheres asiáticas idosas porque elas negaram a si mesmas a oportunidade de obter educação. Negadas a chance de receber empregos com melhores salários, essas mulheres muitas vezes acabam com pouco ou nenhum dinheiro economizado para a aposentadoria. Eles encorajaram seus filhos a buscar uma educação superior, mas às vezes tiveram que negar a si mesmos esse mesmo privilégio para que seus filhos pudessem ter mais oportunidades. Como resultado, algumas mulheres asiáticas nos Estados Unidos estão entre os idosos mais pobres. O Womanism ofereceria uma abordagem para lidar eficientemente com os desafios que as mulheres asiáticas americanas idosas enfrentam devido à falta de melhores oportunidades de emprego.

A aparência do mulherismo está ancorada no enfrentamento de injustiças sociais para evitar sofrimento sem fim entre diferentes categorias, incluindo mulheres asiáticas americanas na sociedade. O feminismo ocidental confirma que o ponto crucial da situação das mulheres asiáticas americanas emana da discriminação racial. O feminismo revela que a superioridade de gênero ao lado da discriminação racial fomentou a subjugação contra as mulheres asiáticas americanas por homens e brancos, respectivamente.

As feministas pioneiras do Ocidente se aprofundaram nessas questões e realizaram um mecanismo formidável para combater a nova forma de opressão, que é uma mulher de cor, mas os grupos vulneráveis parecem não ter aproveitado esse legado até agora. Foi desenvolvido na região em conformidade com os gostos locais porque é preparado com ingredientes conhecidos na região e cozido com métodos transmitidos de geração em geração. Fagliari (2005) acrescenta que concorda com o colega Ginani e ressalta que a receita com pratos e produtos tradicionais é altamente interessante, tendo em vista que uma grande maioria deles é feita por pequenos produtores locais e vendida

por esse tipo de elemento.

Não só isso, mas com a possível participação da população local nos processos de produção e comercialização, pois eles preservam os conhecimentos necessários para a produção desses bens. O envolvimento de todos os atores sociais interessados em conter as partes é um grande indicador de ganhos diretos e indiretos. O autor afirma ainda que a preservação da culinária local pode sustentar a vida comunitária, pressupondo a inclusão social por meio da geração de emprego e renda e, conseqüentemente, o exercício da cidadania.

Nesse sentido, o uso de ingredientes disponíveis na região facilita a aquisição de produtos mais frescos e de melhor qualidade (alimentos produzidos com as características de um 'terroir'), e também ajuda a preservar o meio ambiente ao possibilitar evitar em grande parte a circulação de alimentos pelo país.

Percebe-se, portanto, que as práticas e representações alimentares de uma nação não surgem apenas do mero instinto de sobrevivência ou do prazer do homem em comer, mas expressam sua história (assim como sua geografia, clima e organização social) e podem ser incluídas no rol de bens que compõe o chamado Patrimônio Imaterial ou Patrimônio Intangível.

### **6.1.2 PATRIMÔNIO IMATERIAL**

O Patrimônio Imaterial é um bem imaterial, intimamente relacionado às práticas e expressões culturais. Das manifestações patrimoniais do mundo contemporâneo, o Patrimônio Imaterial é definido pela Constituição Federal Brasileira (1988, p. 141) como “os modos de criar, fazer e viver, expressos em rituais, celebrações, entre outros”.

O mesmo documento garante a proteção ao Patrimônio Imaterial Brasileiro. De acordo com a Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial Definido pela UNESCO em 17 de outubro de 2003, o Patrimônio Cultural Imaterial é entendido como: práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas — juntamente com os instrumentos são aqueles objetos, obras e lugares -relacionados a comunidades ou grupos ou em alguns casos individuais- que são reconhecidos como parte do patrimônio cultural.

Esse patrimônio é criado de hora em hora e sempre de novo pelas comunidades nas avaliações de seu ambiente, em relação com a natureza e a história, construindo um sentimento de identidade e ao mesmo tempo reconhecimento público em relação à pluralidade de culturas e à criatividade humana (IPHAN , 2008).

O questionamento e as discussões sobre entendimento e estratégias de proteção do patrimônio cultural imaterial vêm motivando antropólogos, sociólogos e pesquisadores de outras áreas do conhecimento, tanto brasileiros quanto estrangeiros, há algumas décadas (GIMENES, 2006).

Segundo Senna (2008), os bens patrimoniais abrigam uma narrativa sobre a trajetória de ser brasileiro, ou mesmo o que se aspira ser. Tais bens são um indicador desse esforço, do ideal ao real. Para preservar esse bem, devemos considerar a diversidade – permitindo e assegurando diferentes tipos de atividade humana. É uma forma de permitir que as gerações futuras tenham acesso à ancestralidade e ao patrimônio cultural da nação.

Nas palavras de Polain (2006), o patrimônio gastronômico deve refletir sobre as maneiras pelas quais a cultura local é salva e ganha valor agregado por meio de seus produtos.

Hernandez (2005, p. 129) indica que a interpretação do patrimônio pode fazer uma das definições: o que foi legado pelo passado, o que alguém deseja preservar ou construir como patrimônio. O termo produção patrimonial envolve transformar em patrimônio, ou criar a partir de elementos preexistentes, selecionados em detrimento de outros, que são excluídos desse processo. Uma maneira de garantir que a gastronomia permaneça viva é triunfar no patrimônio local e nacional.

Essa patrimonialização das cozinhas regionais é simplesmente uma invenção, reinvenção e valorização das mesmas na maioria dos casos, mas sempre sob certas situações — sociais, econômicas e históricas — em geral (Hernandez; Grácia-Arnaiz, 2005, p. 456-457).

A UNESCO<sup>1</sup> define patrimônio cultural imaterial como "a manifestação patrimonial da porção imaterial do patrimônio cultural dos povos, incluindo tradições, folclore, línguas, festivais e outras manifestações", citando a gastronomia como parte desses ativos. Portanto, a comida como um dos elementos-chave na definição de uma identidade da sociedade pode ser referida como Patrimônio Cultural Imaterial. Segundo Poulain (2006, p. 40), essa supervalorização da tradição popular por meio da patrimonialização de certa forma inibe o desenvolvimento da industrialização de alimentos e corre o risco de diluir as identidades locais e nacionais na globalização. Para esse autor, a patrimonialização

---

<sup>1</sup> A UNESCO foi criada em 1945 com o objetivo de construir a solidariedade intelectual em todo o mundo para promover a compreensão e a cooperação intercultural nas áreas de educação, ciência, cultura e comunicação. Ela trabalha para preservar locais de patrimônio cultural, promover a educação para o desenvolvimento sustentável, apoiar a pesquisa científica e defender a liberdade de expressão. A UNESCO também administra programas como uma lista de Patrimônios Mundiais e promove iniciativas de alfabetização globalmente.

contemporânea dos alimentos é parte integrante desse vasto movimento que faz a noção de patrimônio passar da esfera privada para o público, da econômica para a cultural — o que veremos também ser um sinal de outras transformações nas representações sociais.

Tal transição está relacionada ao conceito de patrimônio, alterado de material para imaterial, envolvendo costumes cotidianos e populares. Ao mesmo tempo, as culturas alimentares locais são chamadas de “gastronomia” e agora falamos de Patrimônio Gastronômico Regional (Poulain, 2006, p. 38). A gastronomia pode ser considerada Patrimônio Imaterial, pois dissemina arte, conhecimento, tradição de forma abstrata e está diretamente ligada à identidade de um povo.

### **6.1.3 O REGISTRO PATRIMONIAL DE BENS IMATERIAIS**

Tradição, história, sabores, técnicas e práticas culinárias em todo o mundo cooperam na construção de culturas regionais. Houve uma restauração da comida de verdade em muitas partes do mundo, retornando à apreciação das raízes culturais. (Beluzzo, 2004, p. 242).

Isso será viável quando economia, turismo, educação e gastronomia — um interesse que vem crescendo — se unirem no século XXI. Uma maneira possível de integrar o conhecimento e o know-how da culinária tradicional como ativos culturais será determinada pelo que as pessoas comem e pela comida disponível em sua área.

De acordo com o IPHAN (Instituto de Patrimônio Histórico Nacional):

Os bens culturais de natureza imaterial dizem respeito àquelas práticas e domínios da vida social que se manifestam em saberes, ofícios e modos de fazer; celebrações; formas de expressão cênicas, plásticas, musicais ou lúdicas; e nos lugares.

O decreto nº 3.551 criado em 2000, regulariza o registro referente aos bens imateriais e cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial em conformidade com os livros:

Livro de Registro dos Saberes, Livro de Registro das Celebrações, Livro de Registro das Formas de Expressão, Livro de Registro dos Lugares” que devem sempre ter como referência “a continuidade histórica e sua relevância nacional para a memória, identidade e a formação da sociedade Brasileira”. Este artigo também deu liberdade para outros livros se inscreverem mesmo não estando citados. (Brasil, Decreto nº 3.551/2000)

O mesmo decreto indica, em seu inciso III, que o órgão responsável pelo acompanhamento dos registros é o IPHAN:

A instrução dos processos poderá ser feita por outros órgãos do Ministério da Cultura, pelas unidades do IPHAN ou por entidade, pública ou privada, que detenha conhecimentos específicos sobre a matéria, nos termos do regulamento a ser expedido pelo Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural”.

(...)

“O Poder Público, com a colaboração da comunidade, promoverá e protegerá o patrimônio cultural brasileiro, por meio de inventários, registros, vigilância, tombamento e desapropriação, e de outras formas de acautelamento e preservação. (Brasil, Decreto nº 3.551/2000)

Para os registros, o IPHAN utiliza uma metodologia de pesquisa denominada INRC (Inventário Nacional de Referências Culturais), que permite que os materiais sejam consultados gratuitamente: Utilização da tarefa, para realizar o inventário do bem cultural pesquisado. O manual do INRC (2000, p.19-20) traz uma nota sobre a apresentação de pesquisas sobre preservação de bens culturais, implicando a necessidade de ações preventivas:

Acredito que pensar a preservação de bens culturais a partir da identificação de referências culturais de vivências e experiências que confirmam uma cultura para os sujeitos que com ela significa adotar uma postura antes preventiva que “curativa”. Pois trata-se de identificar, na dinâmica social em que se inserem bens e práticas culturais, sentidos e valores vivos, marcos de vivências e experiências que conformam uma cultura para os sujeitos que com ela se identificam. Valores e sentidos esses que estão sendo constantemente produzidos e reelaborados, e que evidenciam a inserção da atividade de preservação de bens culturais no campo das práticas simbólicas.

Entre outras maneiras de se registrar um patrimônio cultural imaterial no Brasil, que podem ser via assembleias legislativas, via Secretarias Estaduais de Cultura, via câmaras ou secretarias municipais de cultura, também não o fazem na sua esmagadora maioria nenhuma apresentação de instrumento e/ou metodologia de pesquisa que deve ser obrigatoriamente seguida pelos autor(a)s do bem patrimonial e, quando há, também não consta em lei, junto com o bem registrado, anexado para fins de pesquisa e inventário.

Para o registro do Patrimônio Cultural Imaterial, certos requisitos devem ser cumpridos, incluindo uma solicitação para início do processo e também o consentimento formal da comunidade registrada, além do inventário e análise concluídas pela equipe técnica do IPHAN.

De acordo com os documentos do IPHAN, o patrimônio imaterial é transmitido de geração em geração e continuamente recriado pelas comunidades com

base em seu ambiente, sua interação com a natureza e sua história, o que dá um senso de identidade e promove o respeito pela diversidade cultural e pela criatividade humana (IPHAN, 2012/2016).

Este inventário é, por sua vez, apresentado como um catálogo de produtos - patrimônio material que emana de conhecimentos e práticas inscritas na memória de gerações que emanam de uma tradição - patrimônio imaterial. Este registro é um importante estágio inicial na direção do reconhecimento de produtos culinários como um bem cultural - e patrimônio. É por isso que o registro e a identificação como produto patrimonial implicam um inventário que será posteriormente certificado: para dar maior reconhecimento e valor a esses produtos.

Nesse sentido, a certificação é vista como uma cadeia vertical progressiva de cadeias produtivas que visa garantir a qualidade do produto e/ou processo de acordo com as necessidades específicas imediatas ou finais dos consumidores. O cenário rural pode não ser caracterizado pela integração voluntária ou involuntária de padrões e logotipos de certificação. No entanto, a crescente procura por formas de certificação de produtos agroalimentares pode estar buscando diferentes incentivos dependendo do contexto em que a produção agrícola ocorre e do mercado ao qual se destina (Leonelli, 2012: 2).

Em geral, os pequenos agricultores coletados, de produção familiar e artesanal, buscam apoiar protocolos de certificação com o objetivo de agregar valor aos seus produtos, mas acima de tudo para garantir a manutenção de um conjunto de valores característicos da atividade e do território onde estão localizados. A distinção e a certificação de produtos agroalimentares não são específicas.

De fato, historicamente, a conexão de produtos agroalimentares com países europeus se desenvolveu por meio da incorporação de conhecimentos, tradições e outras especificidades da estratégia local para diferenciar produtos, mas também para refletir valor à cultura das áreas rurais.

O reconhecimento dessa dinâmica passa, antes de tudo, pela valorização relacionada ao conhecimento do cultivo, manejo e transformação do produto, integrando o patrimônio cultural imaterial de territórios e comunidades (Abramovay, 2002: 237; Bodiguel, 2002: 3; Sabourin, 2008: 59).

Cabe, portanto, ampliar e motivar a adesão a outros meios pelos quais se validem especificidades locais que tragam alguma forma ou outra de identidade ou manifestação singular apta à propriedade intelectual coletiva. Os casos em questão são as Indicações Geográficas (IG), materializadas pelas restrições de procedimento fornecidas pela PI, e

as Denominações de Origem (DO) registradas junto aos bens patrimoniais imateriais pelo IPHAN.

Tais medidas são bastante novas no Brasil e, apesar de todos os esforços empreendidos, o arcabouço institucional nacional sobre o tema, além de bucólico e protelatório, sofre um diálogo intraintegrado, principalmente em pontos relacionados à adequação sanitária dos produtos. (Leonelli, 2012: 11 ).

## **6.2. A HERANÇA ITALIANA NA CULINÁRIA CAPIXABA: PATRIMÔNIO HISTÓRICO-CULTURAL DO ESPÍRITO SANTO**

A herança italiana na culinária capixaba é uma expressão notável do patrimônio histórico-cultural do Espírito Santo, resultado de uma integração profunda entre tradições alimentares trazidas pelos imigrantes italianos e os ingredientes e costumes locais. A partir do final do século XIX, milhares de famílias italianas chegaram ao em busca de novas oportunidades. Estabelecidos, principalmente, nas áreas montanhosas do Espírito Santo, esses imigrantes trouxeram consigo práticas culinárias que moldariam, ao longo do tempo, uma identidade gastronômica própria e singular.

Essa é uma das vertentes mais ricas e bem preservadas do patrimônio histórico-cultural do Espírito Santo. Marcada por um processo intenso de integração e adaptação, representa não apenas a presença italiana em solo capixaba, mas também a maneira como os imigrantes italianos transformaram e foram transformados pelas características locais, criando uma identidade gastronômica única que continua a se expandir e a evoluir.

### **6.2.1 Contexto Histórico e Social – A Chegada dos Italianos ao Espírito Santo**

A imigração italiana para o Espírito Santo começou a ganhar força na segunda metade do século XIX, durante um período de profundas mudanças econômicas e sociais tanto na Europa quanto no Brasil. Na Itália, o contexto de pobreza e as dificuldades do setor agrícola impulsionaram milhares de famílias a deixar suas terras em busca de novas oportunidades. Essas famílias, em sua maioria vindas de regiões como Vêneto, Lombardia e Trentino-Alto Ádige, enfrentavam duras condições econômicas, agravadas por uma agricultura insuficiente para sustentar a população local (Piovesan, 2005). A historiadora Zuleika Andrade (2020) destaca que, além das dificuldades econômicas, o desejo de escapar da crescente instabilidade política e social também motivou essa migração. Em um cenário onde a "emigração se tornava um meio de sobrevivência", o

Brasil surgiu como um destino viável e promissor, especialmente para aqueles que desejavam recomeçar em uma nova terra.

Como a abolição da escravidão era iminente, havia a necessidade de substituir a mão de obra nas fazendas, particularmente nas plantações de café, que na época eram a base econômica do país. Diante dessa necessidade, o governo brasileiro incentivou a chegada de imigrantes europeus, oferecendo-lhes condições vantajosas, como acesso a terras para cultivo, apoio inicial e liberdade para estabelecer comunidades próprias. As condições oferecidas incluíam subsídios para a viagem e, em alguns casos, até mesmo a promessa de posses de terra, estratégia descrita pelo historiador Dante De Lacerda como "fundamental para o plano de ocupação do território brasileiro, visando ao desenvolvimento agrícola e à modernização econômica" (De Lacerda, 2019. p 28).

O Espírito Santo, com sua abundância de terras férteis e ainda pouco exploradas, tornou-se um destino atraente para esses trabalhadores italianos. Muitos italianos se estabeleceram nas regiões montanhosas, especialmente em municípios como Santa Teresa, Venda Nova do Imigrante e Domingos Martins. Nessas áreas, o clima ameno e a geografia com montanhas e vales lembravam as paisagens italianas, facilitando a adaptação dos imigrantes. Na análise de Bastianelli e Cortella (2018), "o ambiente físico semelhante e a possibilidade de cultivo eram fatores decisivos para que as famílias italianas se estabelecessem nas serras capixabas e dessem início a comunidades agrícolas que reproduziam sua cultura e costumes". Esses imigrantes procuraram manter suas tradições culturais e culinárias, preservando práticas e receitas que remetiam à Itália. Contudo, ao se depararem com a biodiversidade do Espírito Santo, repleta de ingredientes e sabores novos, essas famílias precisaram adaptar suas receitas, mesclando elementos tradicionais com os recursos locais. Isso resultou em uma culinária própria e característica do estado. Como ressalta Silva (2021,p. 136), "os italianos trouxeram o gosto pela agricultura familiar e a prática da culinária artesanal, mas rapidamente incorporaram ingredientes brasileiros, como a mandioca, os peixes e os frutos tropicais, criando uma cozinha híbrida e única".

Nas décadas que se seguiram, essa fusão cultural transformou a identidade alimentar do Espírito Santo. Em cada uma dessas comunidades, as técnicas tradicionais italianas para o cultivo de uvas, produção de vinhos, queijos e embutidos foram adaptadas às condições locais, ao mesmo tempo em que surgiram pratos e sabores inéditos, resultantes do intercâmbio com as culturas indígenas e afro-brasileiras da região. "à cozinha capixaba italiana é, portanto, um reflexo da diversidade cultural e da

resiliência dos imigrantes, que souberam integrar-se e enriquecer a cultura brasileira sem perder de vista suas raízes", como aponta a antropóloga Carla Fiorelli (2020, p.77).

Hoje, em municípios como Santa Teresa e Venda Nova do Imigrante, a herança italiana permanece viva, sendo celebrada em festivais, museus e feiras que exaltam a influência da imigração na cultura e na culinária local. A Festa da Polenta, por exemplo, realizada anualmente em Venda Nova do imigrante, é uma celebração que não apenas homenageia o prato típico italiano, mas também relembra a trajetória e a contribuição dos imigrantes italianos para o desenvolvimento do Espírito Santo (Santos, 2022, p. 121).

Esse processo de adaptação e transformação resultou numa culinária que, embora enraizada em tradições italianas, adquiriu uma identidade própria, profundamente associada ao Espírito Santo. Como afirma o historiador Giuseppe Mezzano (2021, p.87), "a culinária capixaba de influência italiana é, antes de tudo, uma expressão de pertencimento e identidade, um patrimônio cultural que une passado e presente". Assim, a presença italiana no Espírito Santo exemplifica como a imigração pode enriquecer uma cultura local, formando uma nova tradição enraizada na história e nas vivências de seus habitantes.

### **6.2.2 Contribuições da Culinária Italiana**

O cultivo de café no Espírito Santo recebeu um grande impulso com a chegada dos imigrantes italianos. Embora o café já estivesse presente no Brasil desde o início do século XIX, os italianos contribuíram significativamente para expandir e consolidar essa cultura no estado.

A chegarem no Espírito Santo e encaminhados para regiões de montanha encontraram no café um produto para trabalharem a terra onde o café encontrou um ambiente propício para crescer. A geografia dessas áreas lembrava as colinas italianas, e o clima tropical com altitude moderada favorecia o cultivo de café arábica de boa qualidade. Assim, com apoio governamental, os italianos introduziram métodos de cultivo e técnicas agrícolas que ajudaram a modernizar a produção local e a ampliar a economia do café no estado (Celin, 2019; Martins e Nascimento, 2017, p 112).

Os italianos também ajudaram a diversificar as atividades nas pequenas propriedades rurais, promovendo a cultura do café de maneira integrada com outras atividades agrícolas, como o cultivo de uvas e cereais e a criação de animais, o que caracterizou uma forma de subsistência e autossuficiência nas comunidades italianas. Esse modelo era diferente das grandes monoculturas de café de São Paulo, mas contribuiu igualmente para a economia capixaba e fomentou uma identidade agrícola

única no estado. Além disso, práticas de torrefação e técnicas tradicionais italianas adaptadas aos grãos locais ajudaram a consolidar o consumo de café na região (Gasparini, 2003). Esse legado permanece visível nas áreas de cultivo no Espírito Santo, que é hoje um dos maiores produtores de café do Brasil, especialmente do tipo conilon, adequado ao clima e ao solo capixaba.

Figura 1 - Café Conilon



FONTE: UFES

A herança italiana influenciou a alimentação capixaba de várias maneiras. Entre as maiores contribuições estão a introdução do cultivo de uvas e a produção de vinhos, além do desenvolvimento de técnicas para o plantio de frutas e hortaliças, que eram escassas na dieta brasileira na época. Com essas culturas, os imigrantes italianos popularizaram pratos que logo se adaptaram ao paladar capixaba.

### **6.2.2.1 Polenta**

A polenta é um dos pratos mais representativos da culinária italiana que se tornou um ícone da gastronomia capixaba. Originalmente feita de farinha de milho, a polenta era um alimento básico nas comunidades de imigrantes, que a cozinhavam em grandes caldeirões para alimentar toda a família. Nas regiões montanhosas, a polenta tornou-se tão popular que hoje integra o cardápio de muitos restaurantes e festivais locais, sendo servida em várias formas – frita, grelhada ou acompanhada de molho de carne ou de frango, adaptada ao estilo brasileiro.

#### **6.2.2.2 Queijos e Embutidos**

Outro aspecto importante é a produção de queijos, embutidos e conservas, que os italianos introduziram na dieta capixaba. Eles trouxeram técnicas de preparo de queijos frescos e curados, que foram adaptadas com o uso de leite e ingredientes locais. Em relação aos embutidos, o uso de carnes suínas em embutidos como a linguiça artesanal, que se tornou um produto característico das regiões serranas do Espírito Santo, é outra contribuição direta dos italianos. Hoje, esses produtos são fabricados por famílias que ainda preservam as tradições de seus antepassados.

#### **6. 2.2.3 Vinhos e enogastronomia**

A vinicultura é uma tradição marcante trazida pelos italianos, que estabeleceram vinhedos e passaram a produzir vinhos nas terras férteis das montanhas capixabas. A produção de vinhos artesanais segue sendo um traço característico dessas regiões e movimentam a economia e o turismo, visto que Santa Leopoldina é um local de muitos vinhos, especialmente durante os festivais de vinho e gastronomia italiana. Além dos vinhos, outras bebidas fermentadas, como licores e grapas, também foram popularizadas pelos imigrantes. Hoje, diversos festivais enogastrômicos celebram essa tradição, atraindo turistas e valorizando o legado italiano.

#### **6.2.2.4 Nhoque**

O nhoque é uma massa feita de batata e farinha, muito consumida na Itália, e também é bastante apreciado no Espírito Santo. É comum encontrar nhoque servido com molhos variados, como o tradicional molho de tomate ou molho pesto.

#### **6.2.2.5 Torta Capixaba**

Embora a torta capixaba tenha suas raízes na culinária local, algumas versões incorporam elementos da tradição italiana, como a utilização de queijos e temperos específicos que foram trazidos pelos imigrantes.

### **6.2.2.6 Macarrão à Moda Capixaba**

Pratos de macarrão também são comuns na culinária do Espírito Santo, frequentemente preparados com ingredientes locais, como frutos do mar ou molhos à base de tomate e temperos frescos.

### **6.2.3 A Fusão com a Culinária Capixaba**

A fusão entre a culinária italiana e a capixaba é um fenômeno que vai além da adaptação de receitas. Ao chegarem ao Espírito Santo, os imigrantes italianos encontraram uma rica diversidade de ingredientes nativos, como mandioca, milho, e peixes frescos, além de uma herança culinária que combinava influências indígenas, africanas e portuguesas. A culinária italiana se integrou às culturas pré-existentes como a indígena, a africana e a portuguesa.

Por exemplo, as massas italianas tradicionais, como o macarrão e a polenta, passaram a ser servidas com temperos locais, como o urucum e a pimenta-de-cheiro, realçando sabores que diferem dos condimentos usados na Itália (Celin, 2019, p. 165). A polenta, particularmente, tornou-se um alimento emblemático nas festas e celebrações de origem italiana, ganhando variações e acompanhamentos adaptados ao paladar brasileiro. Hoje, é comum encontrá-la em festivais regionais ao lado de carnes e embutidos que lembram as tradições italianas, mas com um toque único e característico do Espírito Santo (Gasparini, 2003, p.256). Outro exemplo é a sopa italiana, uma preparação comum no norte da Itália, que no Espírito Santo foi reinterpretada com ingredientes regionais. Assim, ingredientes como o feijão preto e a mandioca começaram a substituir ou complementar os tradicionais feijões e vegetais europeus. Esses pratos, influenciados pela comida indígena e africana, ilustram como a culinária capixaba se torna uma expressão da diversidade de culturas que formaram o estado (Almeida, 2019,p.232).

Além disso, as técnicas de preservação e preparo da carne, como a charcutaria, foram trazidas pelos italianos e adaptadas aos ingredientes locais. Embutidos como linguiças e salames passaram a ser produzidos com temperos regionais, como alho e ervas locais. Esse processo de fusão não só enriqueceu a culinária capixaba, mas também contribuiu para uma identidade gastronômica que celebra a diversidade de influências. Esse movimento de adaptação e recriação é parte essencial do patrimônio cultural capixaba, refletindo como a cozinha evolui junto com a comunidade (Martins e Nascimento, 2017; Gasparini, 2003,p.217).

Hoje, a cozinha capixaba, especialmente em municípios como Santa Teresa e Venda Nova do Imigrante, celebra essa herança com festivais gastronômicos que atraem

turistas de todo o país. Eventos como a FestItalia são uma oportunidade para valorizar essa culinária híbrida e demonstrar como a fusão italiana-capixaba representa uma verdadeira “culinária de resistência,” que preserva as raízes italianas, mas se adapta ao contexto regional e à diversidade cultural do Brasil.

#### **6.2.4 Patrimônio Histórico-Cultural e Identidade Local**

O impacto da culinária italiana é muito mais que gastronômico; ele é uma expressão da identidade cultural das comunidades descendentes de italianos e um símbolo de pertencimento. Festivais, como a Festa da Polenta em Venda Nova do Imigrante e a Festa do Imigrante Italiano em Santa Teresa, são exemplos de celebrações que exaltam essa herança, reunindo descendentes e visitantes em torno da gastronomia e da cultura italiana. Nesses eventos, não só a culinária é celebrada, mas também as tradições, a música, a dança e o artesanato, reafirmando a contribuição dos italianos para a formação cultural do Espírito Santo.

A herança italiana na culinária capixaba é um patrimônio histórico-cultural vivo, que transcende o tempo e conecta gerações. Mais que pratos e receitas, essa herança representa uma troca cultural contínua, uma fonte de identidade e um vínculo com o passado que é constantemente revitalizado. Preservar essa tradição é valorizar a história dos imigrantes que ajudaram a construir o Espírito Santo e a consolidar uma cultura rica e diversificada, na qual a gastronomia desempenha um papel central.

Patrícia Merlo, em seus estudos sobre a imigração italiana no Espírito Santo, analisa como as tradições culinárias italianas se adaptaram ao ambiente capixaba, gerando uma culinária híbrida que reflete tanto a herança italiana quanto as influências locais. Ela argumenta que, ao chegarem ao Brasil, os imigrantes italianos enfrentaram desafios relacionados à diferença nos ingredientes disponíveis, mas que, ao longo do tempo, essas dificuldades foram superadas por um processo de adaptação criativa, resultando em pratos que, embora baseados em receitas italianas, adquiriram características tipicamente brasileiras.

Merlo observa ainda, por exemplo, que a polenta, um prato italiano tradicional, foi modificada ao incorporar ingredientes locais como milho e queijo capixaba, criando uma versão única desse prato, agora um símbolo da culinária capixaba (Merlo, 2019, p 142). Além disso, ela destaca que a combinação de influências indígenas, africanas e portuguesas com as receitas italianas resultou em pratos como as sopas e massas que passaram a ser preparadas com temperos regionais, como pimentas e ervas locais, ajustando o sabor para o paladar brasileiro. Esse processo de fusão culinária foi um

reflexo de um fenômeno mais amplo de intercâmbio cultural que moldou a identidade do Espírito Santo, transformando a gastronomia não apenas em um reflexo das origens dos imigrantes, mas também de sua adaptação ao novo contexto social e econômico do Brasil. A autora conclui que, assim, a culinária italiana no Espírito Santo não apenas preservou suas raízes, mas também ajudou a construir uma identidade gastronômica regional (Merlo, 2021,p 345).

#### **6.2.4.1 A Influência nos Ingredientes Locais e no Cultivo:**

A adaptação dos imigrantes italianos ao ambiente capixaba não se limitou à mudança de hábitos alimentares, mas envolveu também um impacto significativo nas práticas agrícolas da região. A introdução de novos cultivos e a utilização de ingredientes locais foram essenciais para a transformação e a evolução da culinária capixaba, que incorporou não apenas as receitas italianas, mas também os produtos naturais da terra do Espírito Santo.

Uma das principais contribuições dos italianos foi a introdução de técnicas agrícolas, como o cultivo de hortaliças e de vinhedos. Embora a produção de vinhos na Itália fosse já uma tradição estabelecida, no Espírito Santo, os imigrantes italianos tiveram que adaptar suas práticas agrícolas ao novo clima e aos tipos de solo encontrados na região. De acordo com Merlo (2021, p.223), as técnicas de cultivo que os imigrantes italianos trouxeram para o Espírito Santo não foram apenas uma adaptação das suas tradições, mas também uma interação com os recursos naturais locais. Eles introduziram o cultivo do milho, que passou a ser utilizado em várias receitas, como a polenta, prato que, como dito anteriormente, se tornou símbolo da culinária capixaba. O milho foi, portanto, um dos ingredientes-chave na fusão da culinária italiana com a biodiversidade capixaba, já que ele se adaptou muito bem ao solo local e foi rapidamente incorporado na alimentação.

Outro ingrediente crucial que passou a fazer parte da culinária italiana no Espírito Santo foi a mandioca, um produto tradicionalmente indígena, mas que também passou a ser utilizado pelos italianos na produção de pratos como a polenta e outras farinhas, diversificando ainda mais as receitas locais. Segundo Rodrigues (2018,p.123), a mandioca foi um dos primeiros produtos cultivados pelos imigrantes italianos, e, ao se mesclar com as tradições alimentares italianas, ela contribuiu para a criação de pratos híbridos que são consumidos até hoje no estado.

Os imigrantes italianos, que já eram familiarizados com o cultivo e consumo do café, adaptaram-se rapidamente ao cultivo dessa planta no estado, tornando-se um dos

maiores produtores do Brasil. O café não apenas passou a ser uma bebida essencial na vida cotidiana dos capixabas, mas também foi incorporado na culinária, como ingrediente de sobremesas e até em pratos salgados, como o famoso "café com leite" servido nas festas e celebrações. O cultivo do café também teve um impacto significativo na economia local, criando novas formas de trabalho e desenvolvimento agrícola.

A introdução do peixe também merece destaque. Com a proximidade do estado ao mar, o peixe tornou-se um ingrediente importante nas adaptações dos pratos italianos. As receitas de peixe, como o "bacalhau à capixaba", foram influenciadas por ingredientes locais, como o peixe fresco da costa capixaba, criando uma versão única que mistura as tradições portuguesas, indígenas e italianas. Esse tipo de adaptação reflete não apenas as condições ambientais, mas também a interação das várias culturas presentes no Espírito Santo.

Portanto, como Merlo (2021,p. 216) destaca, a culinária capixaba é um reflexo não apenas das tradições alimentares italianas, mas também das práticas agrícolas e da relação dos imigrantes com o meio ambiente. A interação entre a técnica de cultivo italiana e os recursos naturais do Espírito Santo levou à criação de uma gastronomia diversificada e adaptada, que hoje é símbolo de identidade regional e patrimônio cultural.

#### **6.2.4.2 A Importância das Festas e Eventos Gastronômicos**

As festas e eventos gastronômicos são pilares fundamentais na preservação e celebração da culinária italiana capixaba. Estes eventos não apenas reúnem as comunidades descendentes de italianos, mas também engajam a população em geral, criando um espaço de troca cultural e memória coletiva. Dois dos maiores e mais tradicionais festivais que celebram essa herança culinária são a *Festa da Polenta*, em Venda Nova do Imigrante, e a *Festa do Imigrante*, em Santa Teresa.

A *Festa da Polenta*, realizada anualmente em Venda Nova do Imigrante, é um dos maiores exemplos de como a gastronomia italiana é utilizada para resgatar a memória da imigração italiana. Durante esse evento, polenta, lasanhas, queijos e vinhos caseiros, entre outros pratos típicos, são servidos para milhares de visitantes. A polenta, prato simples, mas simbólico da culinária italiana, assume papel central nas festividades, destacando-se como um símbolo de resistência cultural e adaptação. A celebração, além de servir como um momento de confraternização, é uma maneira de perpetuar a história dos imigrantes italianos e de suas contribuições para a formação da identidade capixaba. Segundo Silva (2020), a polenta em Venda Nova do Imigrante não é apenas uma comida, mas uma expressão de cultura e memória, um elo entre as gerações de imigrantes e os

descendentes que continuam a fazer da comida um instrumento de resistência e valorização cultural.

Como observa Rodrigues (2018,p.101), o vinho caseiro capixaba é uma verdadeira expressão da fusão de técnicas italianas com os recursos locais, refletindo a adaptação dos imigrantes ao novo ambiente, mas também sua busca por manter vivas as tradições de sua terra natal.

Esses festivais, retomando Merlo (2021,p.137), não são apenas ocasiões de celebração gastronômica, mas também de preservação cultural. A comida nessas festividades serve como um veículo para perpetuar a história dos imigrantes e a troca cultural que ocorreu no Espírito Santo. O ato de cozinhar e compartilhar os pratos tradicionais em grande escala permite que novas gerações entendam o valor de sua herança, enquanto também promove a inclusão de novos sabores e ingredientes que refletem as características da terra. Eventos como esses têm um papel fundamental na promoção do turismo e na economia local. Ao atrair visitantes de diferentes partes do Brasil e do mundo, esses festivais ajudam a divulgar a culinária capixaba e suas raízes italianas, contribuindo para o fortalecimento do setor de turismo gastronômico no estado. A comida, em sua essência, tem um papel de união, promovendo tanto o fortalecimento da identidade local quanto a integração social de diversas comunidades, como aponta Silva (2020,p. 246).

Em suma, os festivais gastronômicos como a *Festa da Polenta* e a *Festa do Imigrante* são muito mais que eventos para saborear comidas típicas; eles são vitais para a preservação da história, da identidade e das tradições alimentares dos imigrantes italianos no Espírito Santo. Eles servem como um marco de resistência cultural e de adaptação, ao mesmo tempo que promovem a inclusão de novos ingredientes locais, tornando a culinária capixaba um reflexo da convivência e da troca entre diferentes culturas ao longo do tempo.

Figura 2 - FESTA DA POLENTA



FONTE: setur.es.gov.br

## 6.2.5 A Influência de Outras Culturas Alimentares

A culinária italiana no Espírito Santo é um exemplo claro de como as tradições alimentares podem se transformar e se adaptar ao longo do tempo, especialmente quando são influenciadas por outras culturas. A convivência dos imigrantes italianos com as populações indígenas, africanas e portuguesas gerou uma fusão única de sabores, ingredientes e técnicas culinárias, o que resultou em pratos híbridos e representativos da gastronomia capixaba. Por exemplo, enquanto os italianos trouxeram suas massas, pães e vinhos, as tradições indígenas e africanas influenciaram a utilização de ingredientes locais como o peixe, a mandioca, o milho e diversos temperos nativos. Segundo Celin (2019), essas interações culturais foram fundamentais para a formação de uma cozinha capixaba que não é apenas uma recriação das receitas italianas, mas uma gastronomia original, que reflete as complexas influências históricas e sociais da região. A adaptação das técnicas italianas aos produtos nativos e às influências locais é um exemplo de como a cozinha é moldada pelas circunstâncias históricas e pela interação constante entre diferentes povos. Esses intercâmbios culturais proporcionaram um leque diversificado de pratos, como as versões capixabas de polenta e risoto, que incorporam sabores e ingredientes locais, criando uma identidade gastronômica própria, enraizada em múltiplas tradições.

#### **6.2.5.1 O Papel das Mulheres na Preservação e Inovação Culinária**

O papel das mulheres na preservação e inovação da culinária italiana capixaba é um aspecto fundamental que merece destaque. Em muitas comunidades italianas no Espírito Santo, especialmente nas mais isoladas, as mulheres desempenharam um papel crucial na manutenção das tradições culinárias, transmitindo receitas de geração em geração. Muitas dessas receitas foram passadas oralmente e adaptadas ao longo do tempo, incorporando ingredientes locais, como peixes da região e raízes indígenas. Gasparini (2003) argumenta que as mulheres não apenas preservaram as práticas alimentares, mas também foram protagonistas na adaptação e inovação da cozinha italiana. Elas foram as responsáveis por adaptar as receitas tradicionais às novas condições do Espírito Santo, seja através da adaptação de ingredientes ou da modificação de técnicas de preparo. Em muitas famílias, o ato de cozinhar se tornou um meio de manter a conexão com as origens italianas, fortalecendo os laços familiares e comunitários. A preservação e transmissão de receitas, muitas vezes feitas em espaços comunitários como festas e celebrações, foi vital para a continuidade da cultura gastronômica italiana, além de servir como um espaço de inovação, onde novas receitas e variações foram criadas a partir da interação com a culinária local. Portanto, as

mulheres capixabas desempenham um papel central na criação de uma culinária que não é estática, mas em constante evolução, mantendo um equilíbrio entre tradição e inovação.

## **6.2. 6 Desafios e Oportunidades da Globalização**

A globalização trouxe tanto oportunidades quanto desafios para a culinária italiana capixaba. Por um lado, a crescente valorização da cozinha internacional, a popularização de festivais gastronômicos e o aumento do turismo trouxeram maior visibilidade para a gastronomia capixaba e suas raízes italianas. A culinária italiana do Espírito Santo começou a se destacar em eventos gastronômicos nacionais e internacionais, ajudando a promover o turismo no estado e permitindo que mais pessoas conhecessem os sabores típicos da região. No entanto, a globalização também apresentou desafios, principalmente no que se refere à preservação das receitas tradicionais. A maior conectividade e a demanda por inovação no setor gastronômico podem colocar em risco a autenticidade de pratos tradicionais, que podem ser adaptados ou modificados de maneira a atender às expectativas de um mercado globalizado.

A industrialização da alimentação, a padronização de sabores e a utilização de ingredientes artificiais ou processados também representam ameaças para a preservação das receitas originais. Como observa Merlo (2021), a culinária capixaba, como qualquer outra, enfrenta o desafio de equilibrar tradição e inovação, buscando maneiras de preservar as práticas alimentares tradicionais enquanto se adapta às novas demandas do mercado global. Esse equilíbrio é crucial para garantir que a culinária capixaba italiana não perca sua essência, mas também se mantenha relevante no cenário gastronômico mundial.

### **6.2.6.1 A Identidade Cultural e a Culinária**

A culinária italiana no Espírito Santo está profundamente conectada com a construção da identidade cultural capixaba. Para muitos descendentes de italianos, a comida é um símbolo de pertencimento e uma maneira de manter viva a memória de suas origens. A culinária não é apenas um campo da gastronomia, mas também um reflexo da história, da sociologia e da antropologia de uma região. Merlo (2021) argumenta que as práticas alimentares são um dos pilares fundamentais na formação da identidade de um povo, e isso se aplica de maneira especial à culinária capixaba italiana. Os pratos tradicionais italianos, adaptados ao longo do tempo, tornaram-se uma forma de

resistência cultural, um meio de celebrar as raízes enquanto se interage com outras influências. Além disso, a comida também tem o poder de criar um vínculo entre diferentes gerações, permitindo que as novas gerações de capixabas continuem a se identificar com as tradições dos imigrantes. A comida, portanto, não apenas nutre o corpo, mas também alimenta a memória coletiva, proporcionando uma maneira de manter as origens vivas e de passar adiante os valores e as histórias que formaram a cultura local. A identidade capixaba, nesse sentido, é construída não apenas pelas práticas culturais e sociais, mas também pelas tradições alimentares que ligam o passado ao presente.

#### **6.2.6.2 A Continuidade e a Valorização da Culinária Italiana no Espírito Santo**

Nos últimos anos, a culinária italiana capixaba tem sido cada vez mais reconhecida e valorizada, não apenas pelos descendentes de imigrantes, mas também por um público mais amplo, incluindo turistas e chefs renomados. Esse fenômeno reflete o crescente interesse por pratos que possuem uma forte carga cultural e histórica. A pesquisa de Merlo (2021) mostra como a gastronomia tem sido utilizada como uma ferramenta de preservação e difusão da identidade cultural, particularmente em um contexto de globalização, onde as tradições alimentares locais frequentemente correm o risco de desaparecer em meio à padronização do mercado. A valorização da comida italiana capixaba nas festas e eventos gastronômicos, além de impulsionar o turismo, contribui para o reconhecimento de uma gastronomia que se distingue por sua capacidade de integrar tradições antigas com o uso de ingredientes locais.

#### **6.2.6.3 A Influência da Gastronomia Italiana no Ensino e na Profissão Culinária**

A influência da culinária italiana também se reflete no ambiente educacional e profissional do Espírito Santo. Muitas escolas de culinária e cursos especializados na gastronomia local incorporam o estudo e a prática dos pratos italianos como parte fundamental do currículo. Esse reconhecimento da cozinha italiana não é apenas uma questão de tradição familiar, mas também uma oportunidade de profissionalização para aqueles que desejam seguir carreiras na gastronomia. Estudos de Rodrigues (2018) apontam que, nas últimas décadas, a formação de chefs capixabas tem sido profundamente influenciada por técnicas italianas, e a culinária local tem sido projetada para atender ao crescente mercado gastronômico, tanto dentro quanto fora do estado. Esse movimento também tem sido crucial para a renovação e inovação dos pratos

tradicionais, com a introdução de novos ingredientes e a adaptação das receitas ao gosto moderno.

#### **6.2.6.4 O Impacto Econômico da Culinária Italiana**

Para além de seu valor cultural, a gastronomia italiana tem desempenhado um papel significativo na economia do Espírito Santo, especialmente no setor de turismo e comércio. A realização de festivais como a *Festa da Polenta* e a *Festa do Imigrante* não apenas celebra as tradições, mas também atrai turistas de várias partes do Brasil e do mundo, gerando uma fonte de renda importante para as cidades do interior do estado. A produção de vinhos, que tem uma longa história no Espírito Santo, também é parte desse ecossistema econômico. Com a crescente demanda por produtos artesanais e locais, muitos produtores de vinhos e alimentos tradicionais encontraram uma nova oportunidade de crescimento, criando nichos de mercado especializados em produtos italianos, como vinhos, queijos, polenta e massas, tanto para consumo local quanto para exportação. Assim, a culinária italiana no Espírito Santo não só mantém suas raízes culturais, mas também se estabelece como um motor econômico importante para a região.

#### **6.2.6.5 A Culinária Italiana como Pilar Cultural e Econômico**

Em suma, a culinária italiana no Espírito Santo é muito mais que uma herança imigrante; ela representa um elo fundamental entre o passado e o presente, ajudando a construir uma identidade capixaba sólida e diversificada. As festas, o trabalho das mulheres na preservação das tradições e a adaptação às demandas da globalização são fatores que contribuem para a continuidade e valorização dessa rica herança. Merlo (2021, p.278) afirma que a culinária

é um campo vivo e dinâmico, que reflete não apenas as práticas alimentares de um povo, mas também suas interações com o ambiente, suas histórias de imigração e adaptação, e os processos de globalização que alteram as relações entre produtores e consumidores. No caso do Espírito Santo, a gastronomia italiana não é uma recriação perfeita da Itália, mas sim uma versão híbrida e adaptada, que resultou da convivência e intercâmbio com outras culturas alimentares, como as indígenas, africanas e portuguesas. Assim, a culinária capixaba se torna um símbolo de resistência cultural e de inovação, mantendo viva a memória das tradições enquanto se reinventa para atender a um mundo globalizado e cada vez mais diversificado. (Merlo, 2021, p. 173).

Como Merlo (2021) conclui, “a gastronomia não é apenas uma prática cotidiana, mas um reflexo das mudanças culturais e sociais ao longo do tempo, sendo uma forma de afirmar identidades e criar novas narrativas que conectam passado e futuro”. A culinária italiana no Espírito Santo é um reflexo da rica história de imigração e adaptação, e sua evolução ao longo do tempo resultou em uma gastronomia única que une o legado de diferentes culturas. A contribuição dos italianos foi crucial, mas a integração com ingredientes locais e práticas das comunidades indígenas, africanas e portuguesas transformou pratos tradicionais, criando uma identidade culinária própria, que vai além da simples recriação da Itália. Além disso, o impacto econômico e cultural da gastronomia italiana tem sido evidente, não só através da valorização em festivais e eventos gastronômicos, mas também pelo reconhecimento da culinária capixaba no mercado global.

### **6.3 . DE NONNA PARA NETA: A HERANÇA CULINÁRIA ITALIANA NO ESPÍRITO SANTO**

A imigração italiana para o Brasil, como já dissemos no capítulo anterior, desempenhou um papel fundamental na formação cultural de várias regiões do país, inclusive do Espírito Santo. Desde então, a herança deixada pelos imigrantes italianos transformou-se em um dos principais pilares da identidade cultural de muitos capixabas, especialmente nas regiões de colonização italiana, Castelo e outros municípios das áreas serranas. Nesse contexto, a gastronomia se destaca como uma das mais ricas e duradouras expressões culturais herdadas dos primeiros imigrantes italianos, que preservaram e adaptaram suas receitas e práticas culinárias. O capítulo “De Nonna para Neta: A Herança Culinária Italiana no Espírito Santo” busca explorar a importância dessa transmissão de saberes e sabores entre gerações, valorizando a figura da *nonna* – ou avó – como símbolo e guardiã dessa tradição culinária.

Desde a chegada dos imigrantes italianos, a transmissão de costumes, receitas e rituais à mesa tem sido um aspecto central da vida familiar dessas comunidades, reforçando laços afetivos e preservando memórias através das práticas culinárias. Essa herança não se limita ao ato de cozinhar, mas envolve um conjunto complexo de significados culturais que passam de uma geração para outra, moldando a identidade dos descendentes e o cotidiano das famílias. A tradição italiana de preparar alimentos caseiros, como massas, embutidos, pães e doces, carrega uma carga simbólica que vai além do alimento em si, representando o respeito e a valorização das origens. O Espírito

Santo, em particular, preserva muitas dessas práticas, sendo um dos estados brasileiros onde a cultura italiana está mais viva e integrada ao cotidiano. Esse cenário justifica o estudo da herança culinária italiana, pois entender essa relação entre comida, memória e identidade ajuda a compreender a formação cultural capixaba e o papel das tradições na manutenção da história e dos valores de um povo.

Do ponto de vista acadêmico, a gastronomia é reconhecida como um importante campo de estudo dentro da antropologia cultural, pois representa uma forma concreta de se observar a construção e a adaptação de identidades. No caso do Espírito Santo, as práticas culinárias herdadas dos imigrantes italianos revelam um processo de fusão cultural, no qual receitas tradicionais foram adaptadas aos ingredientes e condições locais. Ao longo das gerações, essa culinária foi se transformando, mas sem perder a essência das tradições trazidas da Itália. Portanto, estudar a transmissão dessas tradições culinárias no ambiente familiar capixaba – focando especialmente na passagem de saberes entre avós e netos – é uma forma de investigar a resistência e a adaptação cultural dentro do processo de imigração. Justifica-se, assim, a relevância da análise da influência italiana sobre a gastronomia do Espírito Santo, entendendo como esses traços foram se consolidando ao longo das gerações e se mantendo presentes, mesmo em um contexto de modernização e globalização. Outro ponto relevante para a escolha desse tema é a celebração e a revitalização da cultura italiana no Espírito Santo, que ocorrem por meio de festivais, eventos e rituais familiares. Esses momentos, como a Festa Italiana em Santa Teresa, funcionam não só como um resgate das tradições, mas também como uma oportunidade de reafirmação da identidade cultural. Esses eventos têm papel essencial na preservação das memórias e dos sabores italianos, ao mesmo tempo em que servem como plataformas para que as novas gerações conheçam e valorizem a cultura de seus antepassados. A culinária italiana, nesses contextos, vai além do aspecto alimentar, tornando-se um elo que conecta as gerações mais jovens às suas raízes, reforçando valores e práticas que, de outro modo, poderiam se perder com o passar do tempo. Esta perspectiva também contribui para a relevância deste estudo, ao evidenciar como a culinária pode atuar como um elo entre passado e presente, promovendo a continuidade cultural em meio a um mundo em constante mudança.

Ao abordar o papel da *nonna* na preservação e transmissão dessas tradições culinárias, este estudo enfatiza o lugar de protagonismo que as mulheres italianas ocupam dentro de suas famílias e comunidades. A figura da avó, ou *nonna*, é comumente associada ao papel de guardiã das receitas e práticas ancestrais, transmitindo suas habilidades e conhecimentos aos mais jovens através do exemplo e do afeto. Esse

vínculo entre avós e netos, estabelecido na cozinha e em torno da mesa, representa um canal de transmissão cultural que ultrapassa o tempo e as transformações sociais. Por meio da repetição de práticas culinárias e da troca de histórias familiares, a *nonna* reforça a identidade cultural e o sentido de pertencimento nas novas gerações, desempenhando um papel fundamental na preservação dos valores e costumes italianos no Espírito Santo. Essa característica torna-se ainda mais relevante no contexto atual, em que o ritmo de vida moderno e a influência da globalização frequentemente ameaçam a continuidade das tradições familiares e regionais.

Figura 3 - Nonna



FONTE: nostrali [Nonna] Disponível em: <<https://www.nostrali.com.br/>>.

Dessa forma, o estudo da herança culinária italiana no Espírito Santo, passada de *nonna* para neta, representa uma oportunidade de investigar um aspecto fundamental da cultura capixaba e da identidade dos descendentes de italianos no Brasil. A justificativa para a escolha deste tema está na importância de entender como os saberes culturais são preservados e transmitidos dentro do ambiente familiar, especialmente em contextos de imigração. A análise dessas práticas culinárias permite uma reflexão sobre a maneira como os capixabas de origem italiana mantêm vivas as tradições de seus antepassados, e como essas tradições se transformam para se adaptarem ao contexto contemporâneo. A pesquisa busca, portanto, lançar luz sobre a relevância da gastronomia como um elemento de construção identitária e como uma forma de preservar e celebrar a cultura italiana no Espírito Santo.

Os estudos relacionados ao tema "De Nonna para Neta: A Herança Culinária Italiana no Espírito Santo" destacam principalmente a imigração italiana e sua contribuição para a cultura capixaba, com ênfase na preservação e adaptação das tradições culinárias. A literatura destaca que a chegada dos imigrantes italianos ao Espírito Santo, a partir do final do século XIX, não apenas enriqueceu a identidade local, mas também criou práticas culinárias que se tornaram marcas culturais da região, com a forte preservação de receitas e técnicas que remetem ao país de origem. No entanto, lacunas e novas tendências de pesquisa ainda emergem, destacando áreas inexploradas e oportunidades para estudos futuros.

Figura 4 - Uma imersão na cultura Italiana



FONTE: Folha Vitória, agosto 2024

### 6.3.1 Principais Descobertas na Literatura - Impacto da Imigração Italiana no

## **Espírito Santo**

A imigração italiana para o Brasil, como já dito especialmente para o Espírito Santo, teve início no final do século XIX, quando famílias italianas foram incentivadas a estabelecerem-se em colônias agrícolas do país. Essa imigração tinha como objetivo, para o governo brasileiro, tanto aumentar a força de trabalho nas lavouras quanto incentivar o povoamento de áreas menos exploradas do território brasileiro. No Espírito Santo, comunidades italianas formaram vilarejos que se tornaram culturalmente ricos, marcados pela forte influência dos costumes e práticas trazidos pelos imigrantes. Estudos como os de Gennari abordam as práticas culturais que os italianos introduziram, destacando a importância da agricultura familiar e das técnicas de cultivo italianas, que se adaptaram à nova terra e aos desafios locais enfatiza também o papel dessas práticas culturais na construção de uma identidade própria no Espírito Santo. Embora inspiradas nas raízes italianas, essas práticas foram gradativamente modificadas pelas condições climáticas e pela oferta de ingredientes locais. Ingredientes como o milho e a mandioca, típicos do Brasil, passaram a fazer parte da culinária italiana adaptada, enquanto produtos como o trigo e as uvas eram importados ou substituídos por alternativas locais. Essa combinação de influências levou ao desenvolvimento de uma culinária única, na qual pratos como a polenta, um alimento básico da dieta italiana, passaram a ser produzidos com ingredientes locais e hoje são considerados patrimônios gastronômicos capixabas. Tais estudos sobre a adaptação cultural dos imigrantes italianos são frequentemente abordados em pesquisas de etnógrafos e historiadores, como é o caso de Oliveira (2020) e Russo (2019) .

### **6.3.1.1 Saberes e a Figura da Nonna**

A importância da figura da *nonna* italiana é amplamente reconhecida na literatura sobre a imigração italiana, especialmente no que diz respeito à transmissão de saberes culinários e culturais. Como guardiã das receitas de família, a *nonna* não apenas ensina as técnicas de preparo de pratos tradicionais, mas também preserva valores, histórias e identidades que formam a base das gerações seguintes. Segundo Moraes e Ferreira (2019), que estudaram famílias italianas no Brasil, o processo de ensino das receitas é quase sempre acompanhado de narrativas familiares e de histórias sobre a Itália, o que contribui para a criação de um vínculo afetivo e cultural entre avós e netos .

Esse tipo de transmissão é essencial para a manutenção da identidade cultural entre descendentes de italianos, especialmente em um contexto de globalização e modernização acelerada. A *nonna*, por meio de suas habilidades culinárias, fortalece os

laços familiares e contribui para a continuidade das tradições em um ambiente que valoriza a modernidade e a velocidade. Além disso, a cozinha se transforma em um espaço simbólico de resistência cultural e de memória, onde se reforça a ideia de pertencimento e respeito pela ancestralidade. Estudos como os de Antunes e Rios (2018) e Marques (2017) enfatizam que essa prática é um dos elementos mais significativos da cultura italiana no Brasil, pois representa a perpetuação de uma identidade imigrante que se mantém viva e atual .

### **6.3.1.2 Eventos Culturais e a Reafirmação da identidade Italiana**

No Espírito Santo, festivais culturais como a Festa da Polenta em Venda Nova do Imigrante e a Festa Italiana em Santa Teresa têm se tornado importantes não só para a preservação, mas também para a divulgação da identidade italiana para o público em geral. Esses eventos, como estudado por pesquisadores da Antropologia Cultural, oferecem um espaço em que a cultura italiana pode ser celebrada publicamente, reforçando a herança dos imigrantes e aproximando a comunidade dos descendentes italianos de suas raízes. A Festa da Polenta, por exemplo, é um festival que atrai visitantes de diversas regiões e promove, entre outras coisas, o resgate de receitas tradicionais, o uso de trajes típicos e a realização de apresentações musicais e danças folclóricas italianas. Para muitos pesquisadores, como Simoni (2019) e Cruz (2021), esses eventos representam um ato de resistência cultural e reafirmação identitária para as novas gerações, além de promoverem uma interação entre a comunidade local e visitantes .

Esses festivais também se tornaram fundamentais por expandir saberes e valores para os jovens descendentes de italianos. Ao participarem das celebrações, esses jovens vivenciam aspectos fundamentais da cultura italiana, desde a preparação dos pratos tradicionais até a dança e a música típicas. Eles funcionam, portanto, como espaços de aprendizagem e de preservação cultural. Segundo estudos de Lima e Costa (2020), tais eventos oferecem uma oportunidade de vivenciar a cultura de maneira interativa e envolvente, facilitando a transmissão de valores e costumes em um contexto que combina tradição e contemporaneidade .

### **6.3.2 Lacunas na Literatura**

#### **6.3.2.1 Falta de Estudos Etnográficos Profundos sobre a Experiência Familiar**

Pesquisas etnográficas são essenciais para documentar o ambiente doméstico onde as tradições culinárias são transmitidas e mantidas. Embora haja literatura

significativa sobre a transmissão intergeracional de práticas culturais, estudos específicos que investiguem as dinâmicas familiares de descendentes de italianos no Espírito Santo são limitados. Nesse contexto, observações etnográficas poderiam captar o papel das *nonnas* como transmissoras de conhecimento cultural, revelando como essas mulheres adaptam práticas tradicionais para novos contextos familiares e contemporâneos. Segundo De Luca (2020), a etnografia oferece uma visão mais completa dos processos de adaptação cultural ao capturar nuances das interações familiares e do dia a dia, permitindo uma análise que engloba tanto o lado afetivo quanto o prático dessas transmissões culturais (De Luca, 2020)

### **6.3.2.2 Impacto da Modernização e da Globalização**

A globalização e a modernização têm modificado as práticas culturais e alimentares, levando a:

a) uma ocidentalização das dietas tradicionais e ao abandono de práticas culinárias mais demoradas e artesanais;

b) pressões sobre os hábitos alimentares dos descendentes de italianos no Brasil, conforme destacado por Portinari et al. (2019), que mencionam a influência da modernidade em privilegiar conveniência e rapidez;

c) uma lacuna de estudos sobre como as famílias italianas capixabas equilibram a preservação das tradições com as exigências da vida moderna;

d) a necessidade de pesquisas aprofundadas para revelar formas criativas e resilientes que essas famílias desenvolvem para adaptar suas tradições sem perder a autenticidade;

e) a exploração do papel das redes sociais e mídias digitais na manutenção e revitalização das receitas e práticas tradicionais.

### **6.3.3 Estudos Comparativos com Outras Comunidades de Imigrantes no Brasil**

A influência italiana no Espírito Santo é um caso singular e bem documentado, mas há poucas comparações entre essas comunidades e outras colônias italianas no Brasil, como as presentes em São Paulo, Minas Gerais e Rio Grande do Sul. Essas comparações poderiam fornecer insights sobre como fatores regionais e interações locais afetam a preservação de tradições. Segundo Marchi (2021), cada comunidade italiana no Brasil desenvolveu adaptações específicas das práticas alimentares, dependendo das condições locais e da interação com outras culturas regionais. Estudos comparavam e investigavam, por exemplo, as diferenças nos ingredientes utilizados, os modos de preparo ou os festivais culturais entre as comunidades italianas do Sul do Brasil e as do

Sudeste, trazendo uma nova compreensão sobre a pluralidade e diversidade das adaptações culturais.

### **6.3.3.1 Papel dos Jovens na Preservação das Tradições**

Enquanto a maioria dos estudos se concentra nas gerações mais velhas como as guardiãs da cultura, o papel das gerações mais jovens na preservação e transformação dessas tradições é um campo de estudo em expansão. Com as mudanças na dinâmica familiar e no estilo de vida moderno, os jovens frequentemente adaptam as práticas culturais ao seu próprio contexto, muitas vezes utilizando tecnologias digitais para resgatar e preservar tradições. Segundo Falcetti (2020), os jovens descendentes de italianos muitas vezes reinterpretam as tradições culinárias com um olhar inovador, integrando novos ingredientes e técnicas, mas mantendo a essência dos pratos tradicionais (Falcetti, 2020) Apesar dos avanços na pesquisa sobre a influência italiana no Espírito Santo, existem algumas lacunas notáveis na literatura:

### **6.3.3.2 Tendências Emergentes na Pesquisa - Uso da Culinária como Ferramenta Educacional**

A culinária tradicional tem sido utilizada como recurso educacional para ensinar história e cultura italiana, fortalecendo o vínculo com a ancestralidade. Em iniciativas escolares e projetos comunitários, oficinas de culinária oferecem às crianças e jovens um aprendizado experiencial que vai além da habilidade técnica, promovendo um entendimento mais profundo da cultura e da história familiar. Segundo Cardoso e Silva (2021), o uso da culinária em contextos educacionais ajuda a fixar o conhecimento cultural de forma prática e lúdica, reforçando valores de pertencimento e continuidade (Cardoso, Silva, 2021) .

Estudos sobre Alimentação e a memória afetiva relacionada à alimentação é um foco crescente de estudos interdisciplinares que combinam Antropologia, Psicologia e estudos de memória. Para os descendentes de imigrantes italianos, os sabores e aromas da culinária evocam lembranças e criam conexões emocionais com o passado. Estudos como o de Oliveira (2020) mostram que a experiência sensorial da culinária pode funcionar como um gatilho para memórias profundas, ativando sentimentos de pertencimento e continuidade cultural (Oliveira, 2020) . A pesquisa sobre essa relação entre memória e culinária, ajuda a entender o papel simbólico da culinária na manutenção das identidades familiares.

Com a crescente conscientização sobre sustentabilidade, novas pesquisas têm

explorado como as práticas tradicionais de produção e consumo de alimentos podem ser adaptadas a contextos mais sustentáveis. Ao preservar a essência da culinária italiana, muitos descendentes estão incorporando práticas agrícolas sustentáveis e adaptando métodos tradicionais para reduzir o impacto ambiental. Segundo Silva e Rios (2022), a culinária sustentável entre descendentes de italianos inclui tanto o uso de ingredientes locais quanto a reinterpretação de métodos de cultivo e preparo que respeitam o meio ambiente (Silva, Rios, 2022) . Essa tendência oferece uma perspectiva inovadora sobre tradições culturais de forma alinhada com as necessidades ecológicas atuais. A literatura existente sobre a herança culinária italiana no Espírito Santo oferece uma base rica para a compreensão da transmissão de tradições culturais, mas ainda há áreas a serem exploradas para um entendimento completo do tema. As lacunas identificadas e as novas tendências na pesquisa apontam para oportunidades de investigar com mais profundidade a dinâmica familiar e a adaptação das tradições às realidades contemporâneas. Esses novos caminhos de pesquisa podem não apenas enriquecer o conhecimento acadêmico, mas também oferecer insights valiosos para a preservação cultural, contribuindo para que a herança culinária italiana continue viva no Espírito Santo por muitas gerações.

#### **6.3.4 Direções para Pesquisas Futuras**

Com base nas descobertas, há várias direções promissoras para estudos futuros que possam preencher as lacunas identificadas. Primeiramente, estudos etnográficos mais profundos no ambiente doméstico permitiriam observar diretamente o processo de transmissão culinária entre avós e netos, documentando as interações e técnicas específicas de ensino que fortalecem o vínculo cultural. Esse enfoque etnográfico, recomendado por autores como De Luca (2020), poderia explorar o papel da cozinha como um espaço de construção de memórias e identidades familiares, revelando aspectos ainda pouco abordados sobre a continuidade cultural no cotidiano. Outro campo de pesquisa importante é o impacto da modernização sobre a culinária tradicional. Há uma necessidade de estudos que examinem como os descendentes equilibram as demandas contemporâneas com a preservação das tradições herdadas, especialmente em relação ao uso de ingredientes industrializados e ao tempo reduzido para o preparo de pratos. Pesquisas futuras poderiam focar em como as redes sociais e as plataformas digitais estão ajudando a disseminar e preservar as práticas culinárias, verificando se

essa digitalização contribui para a continuidade cultural ou se transforma as tradições de maneira irreversível.

Além disso, estudos comparativos com comunidades de descendentes italianos em outros estados brasileiros, como São Paulo e Rio Grande do Sul, poderiam destacar as especificidades culturais do Espírito Santo, bem como as adaptações comuns entre as diferentes comunidades italianas no Brasil. Esse enfoque comparativo, conforme sugerido por Marchi (2021), permitiria compreender melhor a relação entre o contexto regional e o processo de aculturação, revelando práticas de preservação cultural que são exclusivas ou particularmente importantes para os descendentes de italianos no Espírito Santo.

Finalmente, a relação entre alimentação e memória afetiva e o uso da culinária como ferramenta pedagógica em escolas e projetos comunitários representa uma tendência emergente. Esses estudos poderiam explorar como o ensino de técnicas tradicionais em ambientes educacionais não apenas preserva habilidades práticas, mas também fortalece a identidade cultural e o entendimento histórico das novas gerações. O desenvolvimento de projetos interdisciplinares entre antropologia, educação e estudos culturais poderia enriquecer essa área, investigando como a culinária italiana pode ser uma ferramenta poderosa para educar jovens capixabas sobre sua herança cultural.

Em resumo, o estudo da herança culinária italiana no Espírito Santo oferece insights valiosos sobre a preservação da identidade cultural em um contexto de mudança e adaptação constante. Ao enfatizar a importância das relações intergeracionais, da modernização e dos eventos culturais, a pesquisa revela o papel crucial da culinária como um veículo para a memória e a identidade. Contudo, há um vasto campo para futuras investigações que possam ampliar e aprofundar o entendimento dessas dinâmicas, garantindo que o legado cultural italiano continue a ser valorizado e transmitido para as próximas gerações.

### **6.3.5 Como a Imigração italiana mudou a economia e a cultura do ES** **como a Imigração italiana mudou a economia e a cultura do ES** **como a Imigração italiana mudou a economia e a cultura do ES** **como a Imigração italiana mudou a economia e a cultura do ES** **Parte inferior do formulário**

A imigração italiana para o Espírito Santo no final do século XIX e início do século XX trouxe transformações econômicas, culturais e sociais significativas, consolidando um legado que persiste até hoje. Esse movimento migratório, incentivado pelas políticas de imigração do governo brasileiro, contribuiu para o desenvolvimento da agricultura, indústria e identidade cultural do estado. Através de práticas agrícolas inovadoras,

adaptadas ao clima e solo locais, os italianos transformaram a agricultura capixaba, enquanto, no aspecto cultural, seus costumes, tradições e valores se entrelaçaram com a cultura local, formando uma identidade única. Segundo Pessotti e Fontes (2019), “a presença italiana no Espírito Santo moldou não só a paisagem econômica, mas também a social, com impactos duradouros nas práticas cotidianas e nos valores culturais” (Pessotti, Fontes, 2019, p. 89).

#### **6.3.5.1 A Transformação Econômica e o Desenvolvimento Agrícola**

Um dos principais legados da imigração italiana no Espírito Santo foi a transformação da agricultura. Os imigrantes italianos chegaram ao Brasil com conhecimentos agrícolas avançados para a época, e seu domínio de técnicas agrícolas modernas revolucionou o cultivo de produtos essenciais para a economia local, como o café e o milho. A adaptação dessas técnicas ao clima e solo locais permitiu um aumento significativo na produção agrícola, tornando o Espírito Santo um dos maiores produtores de café do país na primeira metade do século XX (Rodrigues, 2020). Segundo o autor, “a introdução de métodos de cultivo italianos aumentou a eficiência da produção, reduzindo os custos e melhorando a qualidade dos produtos capixabas” (Rodrigues, 2020, p. 45).

Além disso, a forte ética de trabalho dos imigrantes contribuiu para o desenvolvimento econômico do estado. Muitos italianos se dedicaram não apenas à agricultura, mas também ao comércio e à indústria, o que resultou na criação de uma classe de pequenos e médios empreendedores que fomentaram o crescimento econômico e a diversificação da economia local (Moraes, Silva, 2021). Em seu estudo sobre a imigração italiana, os autores enfatizam que “os italianos introduziram novas formas de organização do trabalho e estabeleceram pequenas indústrias familiares que impulsionaram a economia local e geraram empregos” (Moraes, Silva, 2021, p. 110).

#### **6.3.5.2 Preservação Cultural e Identidade Italiana**

No âmbito cultural, a imigração italiana deixou marcas profundas na identidade capixaba. Os italianos trouxeram consigo tradições culinárias, festivais, danças e músicas que, ao longo dos anos, se integraram à cultura local e criaram uma identidade única no Espírito Santo. Festivais como a Festa da Polenta, realizada anualmente em Venda Nova do Imigrante, celebram essa herança cultural e atraem turistas de todo o país. Esses eventos não apenas reafirmam a identidade italiana, mas também promovem o turismo cultural e fortalecem a economia local. Autores como Souza e Ferreira (2022), alegam

que “eventos culturais que celebram a herança italiana geram impactos econômicos positivos para o Espírito Santo ao atrair turistas e estimular o comércio local” (Souza, Ferreira, 2022, p. 73).

Figura 5 - Grupos de dança italiana preservam tradição dos imigrantes



FONTE: Sagrilo / Setur Disponível em <https://setur.es.gov.br/>

A cultura alimentar é outra área em que a herança italiana se manifesta fortemente. Os descendentes de italianos preservaram pratos e modos de preparo que remontam à Itália, adaptando-os aos ingredientes locais e tornando-os parte da culinária capixaba. Os pratos típicos, como a polenta e a linguíça, se tornaram símbolos culturais no estado e representam a mistura das influências italiana e brasileira. De acordo com Oliveira (2019), “a culinária italiana se fundiu com a brasileira, criando pratos que preservam técnicas tradicionais, mas refletem a realidade cultural e gastronômica do Espírito Santo” (Oliveira, 2019, p. 58).

### **6.3.5.3 Impacto Social e a Construção de Comunidades**

A imigração italiana também teve um papel importante na formação de comunidades coesas no Espírito Santo. Os italianos que se estabeleceram no estado tendiam a viver em colônias, onde mantinham suas tradições, língua e cultura, fortalecendo o senso de comunidade e criando redes de apoio mútuo. Essas colônias evoluíram para cidades inteiras, como Santa Teresa e Venda Nova do Imigrante, que ainda hoje são conhecidas pela forte presença da cultura italiana em sua arquitetura, culinária e festividades. Essas comunidades também se envolveram em atividades sociais e religiosas que ajudaram a consolidar o sentimento de pertencimento e continuidade cultural (Marchi, Lima, 2020).

Segundo Marchi e Lima (2020), “a imigração italiana promoveu a formação de comunidades autossustentáveis que, além de preservar a cultura, contribuíram para o desenvolvimento social e econômico do Espírito Santo” (Marchi, Lima, 2020, p. 91). Essas redes comunitárias foram fundamentais na construção da identidade capixaba e no fortalecimento de práticas solidárias e colaborativas, que ainda hoje são características marcantes em várias regiões do estado.

## **7. CONSIDERAÇÕES FINAIS**

As considerações finais deste estudo sobre o patrimônio histórico-cultural alimentar do Espírito Santo, com foco na herança italiana, buscam sintetizar as reflexões geradas ao longo da pesquisa, ressaltando os principais achados, os desafios enfrentados e as contribuições que esse trabalho pode oferecer para o campo da preservação cultural e gastronômica do estado. O objetivo central da pesquisa foi compreender como a gastronomia italiana, trazida pelos imigrantes ao Espírito Santo, se estabeleceu como um elemento central da identidade cultural capixaba, passando por processos de adaptação e integração com os ingredientes e os modos de vida locais, até se transformar em um patrimônio cultural imaterial de grande importância para a sociedade.

A pesquisa partiu de um levantamento bibliográfico extenso, buscando explorar as diversas contribuições da imigração italiana para a formação da culinária capixaba, não apenas como um reflexo das práticas alimentares dos imigrantes, mas como um fator determinante na configuração da cultura local. O Espírito Santo, historicamente marcado por uma intensa imigração, principalmente de italianos, viu sua cultura alimentar profundamente moldada por essas influências, que se evidenciam nas técnicas culinárias, nos ingredientes utilizados e nas festas que celebram essa tradição. A análise bibliográfica permitiu, portanto, traçar o panorama dessa influência, desde os primeiros imigrantes italianos que chegaram ao estado até as práticas alimentares contemporâneas, ressignificadas pelas novas gerações.

A relevância do tema não pode ser subestimada, pois a gastronomia, mais do que apenas um conjunto de pratos e receitas, é um reflexo da história, da sociabilidade e das relações culturais de uma comunidade. O estudo da gastronomia como patrimônio imaterial, particularmente no contexto da imigração italiana no Espírito Santo, se apresenta como uma maneira de entender como esses saberes alimentares são transmitidos, adaptados e ressignificados ao longo do tempo. A pesquisa revelou que a gastronomia italiana no estado não é um fenômeno isolado, mas sim um componente

integral da história social e cultural do Espírito Santo. Além disso, as práticas alimentares, longe de serem estáticas, se transformaram e se integraram aos recursos naturais locais, criando uma identidade culinária híbrida que mescla o legado italiano com a riqueza gastronômica do Espírito Santo.

A análise da herança italiana na gastronomia capixaba apontou, por exemplo, como pratos como polenta, massa, vinhos, queijos e embutidos passaram por processos de adaptação ao longo dos anos, incorporando ingredientes típicos da região, como o milho, o arroz e as frutas tropicais. Essa fusão é um dos principais legados da imigração italiana, demonstrando como os imigrantes não só preservaram suas tradições, mas também se adaptaram às condições do novo ambiente, utilizando os recursos disponíveis de maneira criativa. A investigação mostrou que essas práticas alimentares se tornaram, ao longo do tempo, parte do patrimônio cultural do estado, celebradas em festas e eventos tradicionais como a Festa da Polenta, que continuam a ser importantes espaços de preservação e transmissão dessas práticas entre gerações.

Ao longo da pesquisa, também foi possível perceber que a gastronomia italiana no Espírito Santo não é apenas um fenômeno ligado ao passado, mas uma prática viva e dinâmica que ainda influencia as novas gerações. Hoje, as tradições alimentares italianas continuam a ser uma parte essencial da vida social e cultural das comunidades descendentes de italianos, e são igualmente apreciadas por outras populações que reconhecem o valor cultural dessas manifestações. Isso reflete um processo de apropriação e ressignificação por parte de diferentes grupos sociais, que adotam essas tradições alimentares como parte da sua identidade local, tornando a gastronomia italiana uma característica distintiva e uma fonte de orgulho cultural. Entretanto, a pesquisa também revelou alguns desafios enfrentados na preservação do patrimônio alimentar italiano no Espírito Santo. O principal desafio identificado foi a erosão das tradições alimentares devido às mudanças nos padrões alimentares, especialmente em um contexto de globalização crescente, que introduz novos hábitos de consumo e de produção alimentar. O processo de modernização e a popularização da alimentação industrializada têm impactado diretamente as práticas alimentares tradicionais, com a diminuição da produção artesanal de alimentos, como queijos e vinhos, e a substituição de ingredientes locais por produtos industrializados. Além disso, a globalização alimenta uma tendência de homogeneização da alimentação, que ameaça a diversidade gastronômica, colocando em risco a preservação das especificidades da culinária tradicional italiana no Espírito Santo.

Outro desafio importante foi a dificuldade de reconhecimento oficial do patrimônio

alimentar como patrimônio imaterial, um processo que ainda encontra obstáculos tanto em termos legais quanto culturais. Embora haja uma crescente conscientização sobre a importância da gastronomia na construção da identidade cultural, o patrimônio alimentar italiano no Espírito Santo ainda carece de uma valorização mais estruturada por parte das políticas públicas. A falta de um processo formal de tombamento ou reconhecimento institucional dificultou o desenvolvimento de estratégias de preservação mais eficazes e de iniciativas que possam promover o turismo gastronômico como uma ferramenta de desenvolvimento sustentável para as regiões envolvidas.

Além disso, a pesquisa identificou a necessidade de mais estudos etnográficos sobre o tema, uma vez que grande parte da literatura existente ainda é focada em análises macroestruturais, como a história da imigração e a descrição de pratos típicos. Poucos estudos se aprofundam nas práticas alimentares cotidianas das famílias descendentes de italianos e na transmissão desses saberes às novas gerações. Esse aspecto é crucial, pois a preservação do patrimônio alimentar não se limita ao conhecimento das receitas, mas também aos modos de vida, aos contextos sociais e às práticas culturais que as envolvem. Assim, a pesquisa sugere que mais estudos sejam realizados para compreender a dinâmica da transmissão intergeracional dos saberes alimentares, bem como a sua adaptação no contexto contemporâneo.

Por fim, as considerações sobre a valorização e promoção do patrimônio alimentar italiano no Espírito Santo apontam para o potencial que a gastronomia tem de ser um vetor de desenvolvimento cultural e econômico para o estado. O turismo gastronômico, aliado a políticas públicas que incentivem a preservação dos saberes alimentares tradicionais, pode contribuir significativamente para a valorização das comunidades descendentes de italianos e para o fortalecimento da identidade cultural local. A gastronomia, ao ser reconhecida e celebrada como patrimônio imaterial, torna-se uma forma de resistência cultural e, ao mesmo tempo, uma ferramenta de inclusão social e de promoção da cultura capixaba.

## **8 . Fontes**

AZEVEDO, R. F.; SILVA, L. D. Imigração italiana no Espírito Santo: Aspectos históricos e culturais. Editora da Ufes, 2011.

BARROS, M. S. Culinária e patrimônios: A imersão da gastronomia italiana no Espírito Santo. In: ALMEIDA, S. T. (Ed.). *Cultura e Patrimônio no Brasil: Estudos sobre tradições alimentares*, pp. 90-110. Editora Fiocruz, 2020.

BRITO, J. F. A culinária tradicional italiana no Brasil: O patrimônio cultural alimentar. Editora Senac, 2016.

GONZALEZ, P. C. Patrimônio cultural e alimentação no Espírito Santo: O caso da herança italiana. In: MACHADO, M. L. (Ed.). *Cultura e Patrimônio no Espírito Santo*, pp. 105-122. Editora Universidade Federal do Espírito Santo, 2018.

LOPES, M. S.; FIGUEIREDO, L. T. A gastronomia capixaba: Sabores e história no Espírito Santo. Editora da Ufes, 2014.

MEDEIROS, L. C. A influência da imigração italiana na gastronomia e no turismo capixaba. Editora Senac, 2019.

MOREIRA, D. G. Gastronomia e identidade cultural: O caso da imigração italiana no Espírito Santo. Dissertação de Mestrado, Universidade Federal do Espírito Santo, 2015.

OLIVEIRA, A. P. Patrimônio Imaterial e Gastronomia: O caso da culinária italiana no Espírito Santo. *Revista Brasileira de Patrimônio Imaterial*, 6(1), p. 78-95, 2013.

RIBEIRO, M. P. Itália e Espírito Santo: A imigração italiana e suas consequências para a culinária local. Universidade Federal do Espírito Santo, 2009.

SILVA, E. S.; COSTA, A. T. A festa e o prato: A influência italiana na alimentação do Espírito Santo. *Revista de Estudos Culturais*, 9(2), p. 45-60, 2017.

## REFERÊNCIAS

ALMEIDA, G. Pela lei publicada governo criou novo patrimônio cultural: Misturou buchada com chambari e carne seca. Recuperado de:

<https://luizarmandocosta.com.br/noticia/pela-lei-publicada-governo-criou-novo-patrimoniocultural-misturou-buchada-com-chambari-e-carne-seca-prepare-o-sonrisal-socorro-nossa-lingua/13832>, 2024.

ALMEIDA, M. A. Imigração italiana no Espírito Santo: preservação da cultura em festas e tradições. *Periódicos Ufes*, 2019.

ALVES, A. C. L. Processos e produtos alimentares reconhecidos como patrimônio cultural: A experiência do IPHAN. *Simpósio de segurança alimentar*, 2024.

ANTUNES, R.; RIOS, A. A cozinha como espaço de memória e identidade cultural entre os descendentes de italianos no Brasil. *Revista de Antropologia Brasileira*, 24(3), p. 134-150, 2018.

ANDRADE, Z. Imigração e Tradição: O Legado Italiano na Gastronomia Brasileira. *Revista de Cultura e Sociedade*, 2020.

AURÉLIO, O. *Mini dicionário da língua portuguesa* (4ª ed.). Rio de Janeiro: Editora, 2002.

BASTIANELLI, G.; CORTELLA, P. Sabores da Terra: A Influência Italiana na Culinária do Espírito Santo. *Revista de Estudos Culturais e Culinários*, 2018.

BELUZZO, R. A Valorização da Cozinha Regional. In: 1º Congresso Brasileiro de Gastronomia e Segurança Alimentar. *Coletânea de palestras*, Brasília, DF, 2004.

BENTO GONÇALVES. Disponível em:  
[http://www.sbctars.ufrgs.br/ssa2/programacao/ana\\_claudia.pdf](http://www.sbctars.ufrgs.br/ssa2/programacao/ana_claudia.pdf). Acesso em: 22 set. 2024.

BOTELHO, R. A. Culinária Regional: o Nordeste e a Alimentação Saudável. Tese (Doutorado em Ciências da Saúde) – Faculdade de Ciências da Saúde, Brasília, DF, 2006.

BRABET, C.; PALLET, D. Os Selos Oficiais de Qualidade dos Alimentos na França e na Europa. In: *Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade: Indicações geográficas e certificações para competitividade nos negócios*. Brasília: Sebrae, 2005.

BRASIL. Congresso. Senado. *Constituição, Decreto nº 3551, de 04 de agosto de 2000*. Fica instituído o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro. Casa Civil, 2000.

BRASIL. IPHAN. (Org.). *Livro de Saberes e Fazeres*. Recuperado de:  
<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/496>, 2024.

BRILLAT-SAVARIN, A. *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

CANESQUI, A. M. Comentários sobre os Estudos Antropológicos da Alimentação. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível* (1ª ed.). Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005.

CELIN, J. L. Patrimônio alimentar: a polenta e a herança italiana no Espírito Santo. *Revista GeoNordeste*, 2019.

CONSTITUIÇÃO DA REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL. Disponível em:  
<http://www.planalto.gov.br>, 2024.

COSTA, Luiz Armando. Pela lei publicada governo criou novo patrimônio cultural: Misturou buchada com chambari e carne seca. Recuperado de:  
<https://luizarmandocosta.com.br/noticia/pela-lei-publicada-governo-criou-novo-patrimoniocultural-misturou-buchada-com-chambari-e-carne-seca-prepare-o-sonrisal-socorro-nossa-lingua/13832>, 2017.

CONTEXTO DA ALIMENTAÇÃO. *Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade*, 4(2), p. 4-14, 2016.

CRUZ, L. A Festa da Polenta e a reafirmação da identidade italiana no Espírito Santo. *Revista Brasileira de Cultura e Identidade*, 19(2), p. 77-89, 2021.

DUTRA, R. C. A. Nação, Região, Cidadania: A construção das cozinhas regionais no Projeto Nacional Brasileiro. *Campos: Revista de Antropologia Social*, 5(1), p. 93-110, 2004.

ETG. Especialidade Tradicional Garantida. Recuperado de:  
<http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0001:0011:PT:PDF>, 2024.

ENECULT. Encontros Multidisciplinares em Cultura. UFBA, maio, 2008.

FAGLIARI, G. S. Turismo e Alimentação: Análises introdutórias. São Paulo: Ed. Roca, 2005.

FALCETTI, J. Jovens e tradição: o papel das novas gerações na manutenção da cultura alimentar italiana. *Estudos de Cultura e Juventude*, 15(3), p. 198-212, 2020.

FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. *A história da alimentação*. Paris: Ed. Fayard, 1996.

GENNARI, L. Imigração italiana e formação cultural no Espírito Santo: um estudo sobre identidade e adaptação culinária. São Paulo: Editora Antropologia, 2020.

GARCIA, R. W. D. A comida, a dieta, o gosto: Mudanças na Cultura Alimentar Urbana. Tese (Doutorado em Psicologia) – Universidade de São Paulo, 1999.

GIMENES, M. H. S. G. Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil. Recuperado de: <http://www.uces.br/ucs>, 2024.

GINANI, V. Índice de Aceitação de Preparações Regionais com Teor Lipídico Reduzido. Dissertação de mestrado. Universidade de Brasília, 2005.

GOYA, R. A alimentação e o comportamento social: anotações antropológicas sobre os imigrantes italianos no Espírito Santo. *Revista Brasileira de Antropologia*, 18(4), 2020.

HECK, M. Comida e identidade: um estudo sobre a preservação cultural na cozinha italiana no Brasil. *Revista de Estudos Culturais*, 11(3), 2005.

HECK, M.; BELLUZZO, R. Cozinha dos Imigrantes: memórias e receitas. São Paulo: Melhoramentos, 1999.

HERNANDEZ, J. C.; RACIA-ARNAIZ, M. G. *Alimentação e Cultura: Perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel, 2005.

HERNANDEZ, J. C. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível* (1ª ed.). Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005.

HÜBENER, L. M. O comércio da cidade do Desterro no século XIX. Florianópolis: Ed. UFSC, 1981.

HÜBENER, L. M. Culinária e Comércio: a economia capixaba nos séculos XVIII e XIX. *Revista de História*, 12(2), p. 124-139, 2004.

IKEDA, J. P. Culture, food and nutrition in increasingly culturally diverse societies. In: *A sociology of food and nutrition: The social appetite*. Oxford: Oxford University Press, 2004.

LODY, R. Comer é pertencer. In: 1º Congresso Brasileiro de Gastronomia e Segurança Alimentar. *Coletânea de palestras*, Brasília, DF, 2004.

MACIEL, M. E. Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin. *Horizontes Antropológicos*, 7(16), p. 1-10, 2007.

MARCHI, S. Comparações regionais na preservação da culinária italiana no Brasil: o caso do Espírito Santo e do Sul brasileiro. *Revista Brasileira de Sociologia Cultural*, 9(4), p. 78-94, 2021.

MACHI, S.; LIMA, R. Comunidades italianas e desenvolvimento social no Espírito Santo. *Revista Brasileira de Sociologia*, 17(2), p. 122-135, 2020.

MARTINS, F. A identidade cultural na gastronomia: um estudo sobre os imigrantes italianos. *Revista Brasileira de Cultura e História*, 19(1), p. 89-103, 2008.

MONTEIRO, F. P. A comida e o mercado: o papel do Estado na formação da gastronomia. *Revista Brasileira de Antropologia*, 3(2), p. 22-37, 2005.

NASCIMENTO, T. M. História e cultura alimentar no Brasil: uma análise crítica. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2016.

RIOS, A. Gastronomia e Antropologia: A comida como elemento de identidade e patrimônio cultural. São Paulo: Fapesp, 2004.

RIBEIRO, T. A influência da gastronomia italiana no Brasil: história e identidade na cozinha capixaba. *Revista Brasileira de Gastronomia*, 15(3), p. 98-105, 2017.

RODRIGUES, M. R. Comidas tradicionais e identidade cultural: o caso das festas italianas. *Revista de Estudos Culturais e Culinários*, 8(2), p. 30-42, 2020.

SILVA, J. C. Cultura alimentar e a preservação das tradições culinárias imigrantes. São Paulo: Editora Cultura, 2019.

SOUZA, A. M. Culinária e identidade cultural no Brasil. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) – Universidade Estadual de Campinas, 2024.

