

Tra conservazione e integrazione: la cultura alimentare nelle memorie e nella letteratura dei primi immigrati italiani nel Rio Grande do Sul

Antonio de Ruggiero

PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DO RIO GRANDE DO SUL (PUCRS)

ABSTRACT

This article analyses the role that gastronomic cultures have played as distinctive and symbolic elements in the definition of “ethnic” collective identities. We analysed the Italian emigration to the Brazilian estate of Rio Grande do Sul, which since 1875 has received a large number of compatriots, who have become landowners. Through literary and memorialist sources of early immigrants, we describe the dynamics which helped the emerge of transnational gastronomy with a look also on parallel migratory processes in the urban contexts.

Keywords: Italian Emigration, ethnic gastronomy, gastronomic resistance, food transculturalism, ethnic trade.

L'articolo analizza il ruolo delle culture gastronomiche come elementi distintivi e simbolici nella definizione di identità collettive "etniche". In particolare, si analizza l'emigrazione italiana nello stato brasiliano del Rio Grande do Sul, che dal 1875 accolse un grande numero di connazionali, divenuti proprietari di nuove terre. Attraverso alcune fonti letterarie e memorialistiche di immigrati pionieri, si descrivono le dinamiche che favorirono il sorgere di una gastronomia transnazionale, “coloniale italiana”, con uno sguardo anche sui paralleli processi migratori nei contesti urbani.

Parole chiave: Emigrazione italiana, gastronomia etnica, resistenze gastronomiche, transculturalismo alimentare, commercio etnico.

Introduzione

Quando ci si riferisce all'emigrazione storica italiana nello stato più meridionale del Brasile il pensiero si rivolge quasi automaticamente alla colonizzazione agricola delle vaste zone interne e montagnose di questo territorio. In effetti, a partire dal 1875, dopo una precedente esperienza, per altro ben riuscita, con i coloni tedeschi, il governo imperiale brasiliano promosse una politica populazionista massiccia, attraverso il lavoro delle agenzie dell'emigrazione che reclutavano intere famiglie di agricoltori italiani – prevalentemente veneti, ma anche lombardi e trentini – che divennero l'icona di un'immigrazione a carattere quasi esclusivamente rurale. In pochi anni, più di 100 mila connazionali acquistarono lotti di terra messi appositamente in vendita a condizioni agevolate in una regione impervia dello stato riograndense, e diedero vita ai primi nuclei della cosiddetta "Região Colonial Italiana", oggi veri e propri centri urbani a vocazione anche industriale che, non eccessivamente distanti dalla capitale, hanno preservato e rivendicano attraverso i discendenti, una propria identità legata all'epopea, spesso idealizzata, dei pionieri italiani che vi emigrarono¹.

La formazione nella Serra Gaúcha² di colonie relativamente omogenee di immigrati provenienti dalle stesse regioni settentrionali della penisola, in particolare dal Veneto, stimolò fin da subito alcune forme di conservazione identitaria anche in campo gastronomico. Con l'arrivo delle prime famiglie si intensificarono, ad esempio, gli innesti di vitigni italiani. I coloni trasportavano attraverso l'oceano nelle proprie valigie le talee delle viti, insieme ad altre sementi, "con la speranza di poter coltivare anche in terra di destinazione quelle varietà di legumi o di cereali, delle quali conoscevano pregi, difetti e necessità" (Cristaldi, 2015, p. 55). Allo stesso tempo, anche i primi ulivi e varie specie di alberi da frutta entrarono nella regione, alimentando un processo di sperimentazione agricola che prevedeva un nuovo sistema più razionale di policoltura, sul quale l'immigrato italiano basava la sussistenza della famiglia coloniale.

La necessità di una preservazione identitaria in ambito culinario tra i pionieri immigrati non contrasta affatto con le considerazioni di chi, come l'antropologa Maria Zanini, ha evidenziato l'importanza che il facile accesso ad

¹ Solo per citare alcuni testi classici tanto in Brasile come in Italia, si veda: Manfroi (1975); De Boni e Costa (1982, 1987 e 1987a); Franzina (2000); Giron e Herédia (2007).

Per un bilancio storiografico attualizzato e complessivo sugli studi italiani e brasiliani relativi alla prima emigrazione agricola italiana nel Sud del Brasile si veda Franzina (2014).

² L'aggettivo "gaúcho" è utilizzato per indicare tutto ciò che afferisce allo stato del Rio Grande do Sul.

una quantità abbondante e variegata di alimenti ebbe per favorire il processo di radicamento del colono italiano in queste terre. Tra i discendenti di oggi, in effetti, è ancora viva l'idea di una Italia dove si mangiava poco, contrapposta all'immagine di tavole abbondanti intorno alle quali si riunivano le numerose famiglie degli immigrati nelle colonie (Zanini, 2006). Furono, però, la nuova condizione di piccoli proprietari, la libertà di poter organizzare la produzione agricola ed il più facile consumo quotidiano di prodotti vegetali e animali, i fattori che stimolarono i coloni alla preservazione di modelli alimentari italiani che, paradossalmente, divenivano più accessibili e praticabili per loro solo in terra straniera.

È da sempre riconosciuto il ruolo che gli italiani ebbero, e continuano ad avere, come diffusori di costumi gastronomici tipici della propria cultura, che ha beneficiato di una grande ricchezza di tradizioni differenti tra le varie regioni, condizionate storicamente da influenze e sovrapposizioni esterne greco-romane, arabe, spagnole, francesi, ecc. (Montanari, 2013). Come notava nel 1922 il giornalista Francesco Bianco, con una certa retorica nazionalista, dopo una visita nei principali luoghi di immigrazione in Brasile, gli italiani avrebbero quasi monopolizzato il commercio degli alimenti e, con i loro saperi in cucina, sarebbero stati capaci di "imporre la propria culinaria, assumendo il dominio della gola di questi popoli" (Bianco, 1922, p. 188).

Sull'emigrazione storica italiana nelle nuove colonie agricole del Rio Grande do Sul esistono molte testimonianze che ci permettono di evidenziare alcuni aspetti, credo interessanti. In particolare, vorrei riflettere sul ruolo che il cibo e le culture gastronomiche hanno esercitato ed esercitano, come elementi distintivi e simbolici forti nella definizione di identità culturali collettive, "etniche"³ – possiamo dire – quando analizziamo questioni migratorie come intendo fare in questa sede. A tal fine, ho recuperato alcune scritture letterarie, per la maggior parte relative a memorie di emigranti italiani, significative dal punto di vista storico-antropologico per ricostruire fenomeni relativi alle dinamiche della iniziale preservazione di una "identità collettiva gastronomica italiana". Questo interesse si inserisce nel contesto più vasto di recupero e valorizzazione di elementi culturali in genere relativi all'esperienza migratoria italiana, con l'analisi di testi letterari che si sono dimostrati spesso utili per

³ Il concetto di etnicità utilizzato in questo testo rimanda agli elementi di identità culturali di una determinata comunità che stabilisce un sentimento di solidarietà, rivendicando l'appartenenza a una storia e una memoria collettiva. Tra gli immigrati la difesa di un'etnicità di questo tipo diventa anche strategica per soddisfare un bisogno di appartenenza e per stabilire risorse simboliche da utilizzare in difesa di propri interessi (Zanfrini, 2007, pp. 19-21).

favorire indagini e studi di più ampio respiro⁴. Nelle stesse fonti si evidenziano, al contempo, i processi di ibridazione culturale confluiti nella creazione di una gastronomia regionale transnazionalizzata, definita fino ad oggi, appunto, “coloniale italiana”⁵. Non si è trascurata, infine, anche la comparazione tra il mondo rurale e i centri urbani, dove le significative comunità di connazionali presenti, parallelamente ai processi della colonizzazione, sostennero e propiziarono la penetrazione di alimenti autoctoni italiani importati. In particolare, nelle città ben collegate ai principali porti della regione, molti italiani si affermarono nel commercio di importazione di prodotti originari della penisola.

Conservazione identitaria

Un interessante romanzo di Gian Domenico Mazzocato, *Il bosco veneziano* (1999), narra l’epopea dei pisnenti montelliani, i miserabili abitanti del bosco veneto del Montello sradicati forzatamente dalla loro patria per recarsi a fine Ottocento nelle colonie del Rio Grande do Sul a cercare se non la cuccagna promessa – a cui pochi credevano nonostante la propaganda dei reclutatori –, perlomeno una vita più dignitosa. Vittime storiche dei governi locali che si alternarono nella gestione del territorio, erano stanchi di dover scappare dalle leggi restrittive e ingiuste applicate per regolamentare lo sfruttamento del bosco, unica loro possibile sussistenza. Per descrivere efficacemente la tragedia vissuta da coloro che perdono la propria terra di origine, nel romanzo si mantengono il lessico e gli schemi mentali che traspaiono dall’oralità contadina, che l’autore conosce molto bene. I montelliani sono un po’ la metafora universale di coloro che, già esiliati di fatto in patria, si mettono in viaggio per cercare un’altra patria

⁴ In particolare, relativamente agli stati meridionali del Brasile, si segnalano le ricerche di Emilio Franzina, impegnato da diversi anni anche sul piano della storia culturale, nel recupero di fonti epistolari, letterarie, memorialistiche, autobiografiche, diaristiche, iconografiche e musicali legate all’emigrazione italiana. Per un’analisi più dettagliata sul tema si veda Franzina (2014, pp. 101-146).

⁵ La definizione rimanda alla denominazione territoriale di “Região Colonial Italiana” (RCI), utilizzata per connotare uno specifico territorio del Nord Est riograndense che dal 1875 fino ai primi anni del Novecento fu caratterizzato da una distribuzione organizzata di lotti coloniali venduti a famiglie di emigranti italiani. A questo proposito si vedano: Gardelin (1973); Battistel e Costa (1990, pp. 14-15); Vannini (2016).

La valorizzazione di una cucina coloniale italiana, in realtà figlia di trasformazioni e reinvenzioni continue, è particolarmente evidente negli ultimi anni, quando sul territorio si è investito anche nel settore turistico ed enogastronomico. Nell’intera RCI esiste un forte processo di recupero di costumi e pratiche alimentari “antiche”, che rimandano ai modelli di vita rurale idealizzati dei primi immigrati italiani. A questo proposito si vedano: Zanetti (2010); Santos e Zanin (2008); Figueiredo (2009); Peccini (2011).

possibile. All'arrivo nel *mato* brasiliano, però, sentiranno in modo opprimente il senso di lontananza da tutto e da tutti e la prima preoccupazione sarà quella di riproporre, come una forma di conservazione, i principali elementi culturali identitari della terra natia. Ne è esempio la scelta di chiamare "Nuova Giàvera", recuperando il nome del villaggio di origine, i lotti attribuiti alle famiglie provenienti da quei luoghi (Mazzocato, 1999). Fuori dalla finzione, sappiamo bene quante località con il nome di "Nova Vicenza", "Nova Padua", "Nova Bassano", "Nova Trento", "Nova Brescia", "Nova Milano" ecc. siano state presenze reali nella regione riograndense occupata dai primi coloni italiani.

La stessa preoccupazione si percepisce anche quando il protagonista del romanzo di Mazzocato, Bino Barro, giunto nel Rio Grande do Sul con il figlio Toni nel 1882, porta con sé un tralcio di vite dalle sue terre venete perché, seppur consapevole della difficoltà e delle differenze geografiche e climatiche a cui andrà incontro, si propone comunque di produrre un vino che sia "buono" e che gli ricordi quello di casa.

Le tradizioni gastronomiche rappresentano uno degli elementi identitari più forti, insieme alla religione e alla lingua, tra gli immigrati. Come ha scritto l'antropologo italiano Ernesto Di Renzo, in tutti i processi migratori il cibo assume un ruolo di "catalizzatore di ricordi" offrendo ai protagonisti di questa mobilità, la possibilità di abbattere le barriere spazio-temporali per riconnettersi con i luoghi e gli affetti di origine (Di Renzo, 2015, p. 406).

A questo proposito, in un'analisi sulle scritture popolari e le corrispondenze private di alcuni liguri emigrati in Sudamerica nel periodo della grande emigrazione, Fabio Caffarena ha sottolineato come la nostalgia dei sapori di casa e il legame indissolubile con le tradizioni alimentari originarie, fossero tematiche assai ricorrenti nelle tante lettere analizzate. Se si considera che la questione del cibo si lega direttamente a una dimensione emotiva intima e familiare, tali fonti risultano preziose. Nei sapori di casa gli emigranti cercano l'eredità culturale che agisce intimamente per mantenere accesi il ricordo e il legame con il territorio di nascita. Allo stesso tempo, per mitigare l'inevitabile disagio vissuto durante il processo di adattamento ad una realtà completamente nuova, gli emigranti elaborano strategie che permettono di riannodare un vincolo con la comunità di origine per "tamponare l'emorragia d'identità soggettiva e sociale" (Caffarena, 2006, p. 2) affrontata nei luoghi di accoglienza.

Anche nel caso specifico brasiliano, nonostante in molte lettere provenienti soprattutto dalle regioni della colonizzazione agricola italiana si enfaticassero volutamente gli aspetti positivi legati all'abbondanza "americana" nei consumi e a una dieta quotidiana arricchita da alimenti solo raramente accessibili nelle campagne italiane – con la carne *in primis* – (Franzina, 1979), la questione del rimpianto dei sapori perduti rimane una costante.

In questa prospettiva, considerando il grande numero di agricoltori italiani che dal 1875 divennero nuovi proprietari di terre messe in vendita dal governo imperiale brasiliano, lo stato brasiliano del Rio Grande do Sul si rivela estremamente interessante. Già con le prime leve, si è visto, furono stimolati gli innesti di viti italiane, i cui rami erano trasportati direttamente nelle valigie e conservati persino all'interno delle patate per mantenere il giusto grado di umidità durante tutta la traversata oceanica. I primi esperimenti vitivinicoli non diedero risultati immediatamente soddisfacenti, ma in alcuni casi permisero il mantenimento, ancora oggi, di alcune specie di vitigni autoctoni che in Italia non sono più coltivate da tempo. Un esempio è quello dell'uva Ancellotta, divenuta la base di alcuni vini dignitosi prodotti nella regione coloniale, mentre in Italia è utilizzata solo in piccolissimi tagli. Insieme alle sementi della vite con gli emigranti arrivarono anche i primi ulivi trasportati nel 1882 da Giuseppe Boff nella colonia di Caxias do Sul, seguito poi, qualche anno più tardi, dal lucchese Annuccio Ungaretti. La stessa cosa avveniva con alcuni alberi da frutta. È il caso di ricordare il nome di Giuseppe Eberle, che nel 1884 trasportò dall'Italia numerose piantine di meli, peri, ciliegi, castagni e mandorli, che diedero vita ad uno dei più importanti e rinomati giardini della regione (*Cinquantenario*, vol. 1, 2000).

Come ci informano i dati puntuali registrati nel 1925 dall'almanacco *Cinquantenario della colonizzazione italiana nel Rio Grande del Sud*, altri illustri pionieri italiani, soprattutto veneti, divennero capiscuola stimati ed emulati per la diffusione di nuove tecniche razionali di agricoltura e per l'innesto di specie di alberi da frutta, vigne e uliveti, tutti di provenienza italiana (*ibidem*). Dall'Italia si importarono persino i platani, estranei fino a quel momento alla foresta brasiliana, e che ancora oggi rappresentano un elemento paesaggistico tipico della regione coloniale (Cristaldi, 2015). Insieme alle più svariate sementi, nelle valigie si nascondevano anche sacchetti pieni di uova del baco da seta, tanto che fin dalla fine dell'Ottocento si registrarono alcuni tentativi di sericoltura dovuti all'ingegno di coloni italiani che già la praticavano in patria (*Cinquantenario*, vol. 1, 2000).

Alienazione e integrazione

Il contributo più evidente degli immigrati fu, però, fin da subito, la creazione di una cultura gastronomica ibrida, definita "coloniale", che perpetuava le tradizioni e i saperi di origine, attraverso, però, l'adeguamento ai prodotti locali (come nella preparazione della polenta, del vino, dell'olio, dei salumi, dei formaggi, della pasta, ecc.). Possiamo parlare di un *know how* culinario italiano che si integra, si "transnazionalizza" – utilizzando

un'espressione più attuale – per adattarsi alle condizioni e alle possibilità offerte dalla regione di accoglienza⁶.

In proposito, un esempio letterario interessante è il romanzo coloniale del frate cappuccino Achille Bernardi *Vita e storia de Nanetto Pipetta*, pubblicato a capitoli tra il 1924 e il 1926 sulla *Staffetta Riograndense*, il principale giornale etnico della regione coloniale italiana. Opera scritta in un dialetto veneto confuso con parole in portoghese, è divenuta un riferimento importante per ricostruire aspetti antropologici, sociali e linguistici della prima immigrazione italiana nella regione (Ribeiro, 1978, 2005; Costa, 2004; Perotti, 2007). Non mi soffermo sul lavoro che proietta nel giovane Nanetto da Venezia, il simbolo del colono veneto, che si imbarca per il Nuovo Mondo, coltivando il sogno della Cuccagna in una terra che prometteva cibo e ricchezza per tutti. Arrivato nel Rio Grande do Sul, incontrerà una realtà ben più dura e parca rispetto all'Eldorado sognato alla partenza. Di una cosa però non poteva lamentarsi: “in Mérica de fame non se morre!” esclama quando, appena sbarcato, assaggia una patata dolce di dimensioni mai viste prima:

Caspita! Che patatona! [...] Avrò cibo sufficiente per una settimana intera! Sono tutte così le patate dolci qui in America? Ed è anche molto buona! Là in Italia, nella casa della mia povera madre, non ho mai provato una cosa così buona! [...] Adesso mi sento realmente in America! Posso garantire di non aver mai beneficiato di un pasto come quello di stanotte. No, mai! (Bernardi, 1988, p. 75)⁷

Il protagonista rimane favorevolmente impressionato anche dai pinoli enormi e gustosi delle pigne che cadevano dalle gigantesche araucarie della regione; dalle abbondanti quantità di latte che poteva consumare a volontà e senza restrizioni; dal *charque*⁸, a lui finora sconosciuto; così come dalla farina di mandioca e dai fagioli neri (Bernardi, 1982). E le sorprese non sono ancora finite. Enorme è lo stupore, quando per la prima volta si trova davanti un “albero di salami” – questa la definizione che dà di un grande banano –, dai cui rami penzolavano caschi di “salami” verdi e gialli. Scopre, così, per la prima volta, il gusto appagante delle banane: “Decise di provare quei salami. Gli piacquero molto! ...ne mangiò a sazietà, lasciando lo stomaco pienamente soddisfatto” (Bernardi, 1988, p. 132).

Constatando l'abbondanza di prodotti da poter coltivare, il giovane colono si ritrova, però, con la sfida di dover domare questa natura selvaggia

⁶ Sono molti gli studi relativi alla Regione Coloniale Italiana, in cui si evidenzia il contributo dei contadini immigrati che apportarono in campo culinario nuove capacità, saperi e tecniche. Si vedano in particolare: Zanetti (2010, pp. 38-72); Gasperin (2000), Battistel e Costa (1990).

⁷ Questa e le successive traduzioni sono mie.

⁸ Si tratta della tradizionale carne salata ed essiccata al sole.

adattando anche le abitudini culinarie di casa propria ai costumi tradizionali e agli alimenti locali. Non apprezzava, ad esempio, la ricetta tipica della *feijoada*, né tanto meno comprendeva come gli autoctoni potessero amare l'acqua calda del *chimarrão*, il tipico infuso di erbe che Nanetto rifiuta fin da subito (Bernardi, 1988, p. 93). Anche la tanto amata polenta, che lo riportava ad una dimensione nostalgica ravvivando il ricordo della madre rimasta a Venezia, doveva essere comunque "mescolata" con un paiolo adatto e con il metodo tradizionale delle sue terre lontane.

Elementi di analisi interessanti in questo senso, si riscontrano anche nelle *Memórias de um imigrante italiano*, dell'inizio del Novecento – ma inedite fino al 1975 – di Giulio Lorenzoni, un veneto di Marostica che nel 1878, all'età di 14 anni, emigrò nel Rio Grande do Sul insieme ai familiari. In queste pagine, con semplicità stilistica si ripercorrono i momenti salienti dell'arrivo della famiglia Lorenzoni nella nuova realtà *gaúcha*, e le vicende legate ai vari trasferimenti tra una località e l'altra della regione di colonizzazione italiana. Giulio Lorenzoni rievoca, con precisione e dettagli cronachistici, le sensazioni che provò quando ancora bambino si confrontò con abitudini culinarie diverse e anche con le potenzialità che il *mato* riograndense poteva riservargli (Lorenzoni, 1975).

Di fatto, una sensazione di estraneità, per certi versi anche piacevole, era già stata avvertita fin dal primo approdo brasiliano del transatlantico che lo aveva trasportato dall'Italia fino all'isola di Santa Cruz, nei pressi di Florianópolis, dove

Una enorme quantità di banani dalle foglie larghe e lunghe, piante di canna da zucchero, aranci carichi di frutti ed altre piante fruttifere tropicali adornavano quella piccola isola, esalando un profumo balsamico, assolutamente sconosciuto da noi europei. (Lorenzoni, 1975, p. 32)

La prima tappa in territorio riograndense era stata nel porto di Rio Grande, da cui si sarebbe imbarcato di nuovo per risalire verso Porto Alegre. Qui aveva avuto il tempo di scoprire la tradizionale *cachaça* brasiliana, che non assomigliava molto alla grappa delle sue terre, ma che era comunque riuscita a "risollevarlo l'animo per affrontare il futuro" tra i suoi conterranei ancora timorosi di fronte alle difficoltà che si presentavano nel cammino (Lorenzoni, 1975, p. 37). Affascinato dalla grande disponibilità di carne bovina e suina era rimasto colpito, poi, dalla preparazione del *churrasco*, così come del *charque* e della nutriente *feijoada*, che associava alla cottura degli sconosciuti fagioli neri anche le parti meno nobili del maiale. Il tutto era accompagnato, almeno fino all'arrivo in massa degli italiani, dalla immancabile farina di manioca "che sostituiva il nostro pane". A questo proposito, dopo i primi tempi dedicati al

disboscamento, nella regione era sostanzialmente aumentata la coltura del frumento, che insieme ad altri cereali andava ad interrompere la monotonia dei campi coltivati a mais.

Altre considerazioni si riferiscono al *chimarrão*, l'estratto caldo di erbe bevuto a colazione e dopo tutti i pasti dai *gaúchos*, preparato in un recipiente ricavato da una zucca svuotata, seccata e aperta in cima. Lo stesso tipo di contenitore che i coloni, in realtà, utilizzavano per il ben più apprezzato vino anche nelle campagne italiane. La comitiva del Lorenzoni non amava certo l'infuso, definito molto amaro:

Questa bevanda non ci aggradava, perché la trovavamo molto amara, e preferivamo assai di più una tazzina di caffè o una tazza di tè, ossia il mate preparato con acqua bollente, ma scolato e addolcito; era questo che ci piaceva! (Lorenzoni, 1975, p. 47)

Quanto alla carne, Lorenzoni ne sottolinea l'abbondanza e il prezzo basso. Allo stesso tempo, però, critica le abitudini degli abitanti locali, che la preparavano senza insaporirla a dovere. Il problema stava nel fatto che mancava del tutto l'abitudine a consumare gli "ortaggi", e, più in generale, le verdure, scarsamente utilizzate come contorno. Per non parlare della sconosciuta cultura della pasta. In particolare, ricorda i tagliolini tipici della sua tradizione, che – conclude amareggiato – “almeno in questi primi tempi, dovevano essere dimenticati” (Lorenzoni, 1975, p. 46).

Più volte Lorenzoni evidenzia la scarsa predisposizione dei brasiliani ad utilizzare in maniera più proficua e creativa i prodotti della terra che potevano crescere esuberanti. Lo stesso dicasi per i prodotti del cielo, riferiti alla grande quantità di specie di uccelli, soprattutto le pernici, la cui caccia viene inaugurata dagli immigranti. L'attività venatoria nella serra *gaúcha* si consolida proprio con la presenza degli italiani. Anche il personaggio di Achille Bernardi, Nanetto Pipetta, al pari di Luigi Lorenzoni, accompagna volentieri alla sua polenta la preparazione delle numerose specie di pennuti che potevano essere cacciati con facilità (Bernardi, 1988).

Fin dai primi tempi, i coloni, annoiati dalla monotonia alimentare locale, cominciarono a sperimentare nuove piantagioni e si attrezzarono con i pochi strumenti a disposizione, allo scopo di riprodurre piatti più saporiti e variegati, alimentando la policoltura, che oggi è il tratto distintivo dell'intera regione. Le osservazioni di Lorenzoni sono emblematiche:

Alcuni cercavano sementi di ortaggi come: cicoria, radicchio, cavoli, cipolla, prezzemolo, ed altri erano più interessati a piantare patate inglesi, patate dolci, zucche e manioca, piantine di peschi, rametti di albero di fico, talee della vite,

molto rare in quei luoghi, insomma tutto ciò che trovavano poteva servire ed era piantato. In questo modo, poco tempo dopo già potevano permettersi un buon piatto di insalata, e siccome non avevano ancora l'olio, la condividevano con la pancetta fritta, mentre l'aceto veniva sostituito dall'acido acetico. (Lorenzoni, 1975, p. 71)

Le considerazioni di Lorenzoni, insomma, confermano le suggestioni presenti nelle numerose testimonianze e scritture popolari che, a partire dall'effemeride commemorativa del centenario della colonizzazione italiana in queste terre (1975), furono opportunamente valorizzate anche in ambito storiografico (Battistel e Costa, 1990); o nelle memorie dei protagonisti di questa mobilità, che si tradussero in una paraletteratura, a volte di buona fattura, e quasi sempre di grande utilità documentaria per ricostruire gli usi e i costumi quotidiani relativi all'esperienza pionieristica degli italiani nella regione coloniale (De Boni e Costa, 1987, 1987a). Il luogo occupato dalla gastronomia e dalle nuove abitudini culinarie è, come si può immaginare, centrale in questo tipo di fonti.

Come peraltro ha già ricordato in più occasioni Emilio Franzina, curatore dell'edizione italiana delle memorie del Lorenzoni, i piaceri della tavola sono enfatizzati in tutta la narrazione, "assurgendo quasi a simbolo del mutamento decisivo di status garantito ai contadini emigrati" (Franzina, 2014, p. 198), come segno tangibile di un progetto certamente azzardato che si stava, però, dimostrando vittorioso. Questa l'idea, in buona parte stereotipata, che il memorialista di Marostica voleva trasmettere ai suoi lettori. Il contadino veneto, elogiato per le sue virtù e la sua etica del lavoro, si eleva al ruolo di conquistatore, capace di migliorare in poco tempo il proprio tenore di vita anche nei consumi alimentari sempre più ricchi e variegati. Numerosi passaggi nel testo di Lorenzoni rinviano all'idea dell'abbondanza di pane fresco, cereali, carne bovina e suina, "salami, ossocolli, lardo, strutto, formaggio, latte, uova fresche ecc. ecc." (Lorenzoni, 1975).

Ancora più marcato è lo slancio retorico con cui l'autore accompagna i graduali progressi in campo vitivinicolo, descrivendo con grande precisione le dimensioni del fenomeno che dalla fine dell'Ottocento trasformò il territorio delle prime colonie italiane nell'epicentro produttivo e maggior fornitore di vino in tutto il Brasile (Franzina, 2014).

La qualità del vino cominciò a migliorare, sebbene con progressi lenti e burrascosi, poiché fin dai primi tempi i coloni affrontarono le difficoltà di adattamento che i vitigni italiani trovavano in queste terre. Per molto tempo furono costretti ad utilizzare quella che in realtà si presentava come la grande nemica della buona qualità: l'uva Isabella, vitigno americano già sperimentato

con esiti positivi dagli immigrati tedeschi, che attecchiva bene, resisteva ai parassiti, ma produceva un vino dolciastro definito per questo *fragola*. E anche quando si ostinavano a coltivare tipologie vitivinicole italiane, il risultato, in considerazione delle enormi differenze tra i due contesti morfologici e climatici, era profondamente diverso da quello ottenuto nel paese di origine. Nonostante i problemi affrontati, a fine Ottocento, il pioniere lucchese Antonio Pieruccini fu il primo produttore che da Caxias do Sul esportava in vari Stati brasiliani decine di varietà vinicole, soprattutto di bianchi. E insieme al vino, i coloni produssero fin dall'inizio la grappa, che rappresentava l'alternativa "identitaria" alla ben più diffusa *cachaça*, distillata, invece, dalla canna da zucchero (*Cinquantenario*, vol. 1, 2000).

Nonostante il ruolo predominante occupato dalla cultura enologica, con gli italiani si cominciarono a produrre anche vari prodotti legati al latte di vacca. La buona lavorazione e l'invecchiamento del formaggio è una novità apportata nel Brasile meridionale dai contadini veneti che, sebbene ne potessero consumare ben poco in patria, conoscevano le tecniche di preparazione, ad esempio, del mascarpone e del burro, la cui utilizzazione abbondava nelle colonie, mentre in Italia era riservata ai signori (Gasperin, 2000)⁹. Per non parlare, poi, del consumo abbondante di verdura cotta o a insalata, tanto che i brasiliani schernivano gli italiani dicendo che mangiavano come i cavalli: erba e mais.

E poi c'erano gli animali domestici da allevare: le galline e soprattutto il maiale. Anche in questo caso gli italiani conoscevano alla perfezione le tecniche di lavorazione e conservazione per produrre salami, bagna, cotechini ecc. (Gasperin, 2000), prodotti tipici, oggi, della gastronomia coloniale italiana, ma allora sconosciuti.

Insieme ai cereali più conosciuti, gli immigrati portarono con sé anche i semi di varie qualità di fagioli. Non amavano i fagioli neri, ritenendoli dal sapore troppo selvatico. Con i fagioli bianchi introdussero la preparazione del minestrone, diventato agli albori del fenomeno migratorio il simbolo concreto di integrazione e ibridazione tra due culture. Infatti, non avendo tutti gli alimenti a disposizione, i coloni lo preparavano con le principali verdure del campo, inserendo, però, pezzetti di carne secca e farina di manioca. Questo prima che il frumento fosse disponibile per preparare i tanto desiderati taglierini.

⁹ Il libro di Alice Gasperin, pubblicato nel 2000, è frutto della trascrizione delle memorie che la stessa autrice aveva compilato nel 1997, all'età di novanta anni. L'opera, pubblicata in *Talian* con traduzione in portoghese, ci offre in più di 400 pagine uno spaccato completo e suggestivo, legato ai ricordi delle tradizioni e dei costumi perpetuati dagli emigranti italiani nelle colonie di Bento Gonçalves e Caxias do Sul. Nel testo sono presenti lucide e dettagliate descrizioni relative a questioni gastronomiche e alla preparazione di piatti.

In effetti, gli italiani abbandonarono velocemente la farina di manioca per coltivare il grano, tanto che il numero di mulini, oggi conservati e valorizzati come simbolo dell'epopea migratoria, aumentarono in modo sostanziale nell'intera regione. A poco più di un anno dallo sbarco in Brasile, il giovane Lorenzoni poteva di nuovo assaporare la sua pasta preferita:

Arrivò l'epoca della raccolta del grano che fu splendida; anche i mulini per questo cereale erano pronti e dopo circa un mese, cioè ai primi di gennaio del 1880, si potevano mangiare gli eccellenti taglierini e tutti costruirono un piccolo forno di argilla, poiché ancora non esistevano i mattoni, dove cucinare il proprio pane (Lorenzoni, 1975, p. 72)

Nella frase successiva si racchiude un po' tutto il significato, anche a livello simbolico, di quello che alcuni alimenti tradizionali rappresentano nella cultura gastronomica italiana:

In questo momento il colono cominciò a migliorare giornalmente il suo stile di vita, soddisfatto, felice, sentendosi un piccolo proprietario, libero e indipendente, dimenticando così tutte le sofferenze e difficoltà affrontate dopo la sua partenza dalla Patria (Lorenzoni, 1975, p. 72)

Tra la colonia e la città

Infine, vorrei utilizzare un romanzo storico ancora quasi sconosciuto: *Al di qua dell'Oceano (Vita coloniale)*, pubblicato per la prima volta a São Paulo dall'emigrante toscano Pietro Azzi negli anni Venti del Novecento¹⁰. Nel libro, ambientato nel Rio Grande do Sul di fine Ottocento, si colgono vari riferimenti autobiografici che rendono possibile una doppia indagine relativa sia alla vita coloniale agricola in senso stretto, sia all'esperienza immigratoria vissuta dal protagonista nel contesto urbano di Porto Alegre, capitale dello Stato. Nonostante si tratti di un testo paraletterario, amatoriale e senza grandi pretese stilistiche, per di più realizzato a distanza dagli eventi narrati, esistono elementi veridici e pertinenti che aiutano nella comprensione di alcune dinamiche relative

¹⁰ Si deve a Emilio Franzina il merito di aver svolto una prima indagine sul romanzo, evidenziando alcuni elementi originali presenti nel testo anche in chiave storica, relativamente alle questioni dell'identità nazionale, dell'integrazione, della socializzazione e degli aspetti quotidiani nel contesto dell'emigrazione agraria italiana nella Serra Gaúcha. Non possediamo una precisa datazione dell'opera, ma lo stesso Franzina ci informa che nel 1927 il romanzo era già noto a Bruno Giovannetti, pubblicista e naturalista lucchese, studioso del *sertão* brasiliano. In un articolo intitolato "L'emigrazione garfagnina in Brasile", pubblicato nel giornale *La Garfagnana* del 24 marzo 1927, Giovannetti citava esplicitamente il romanzo (Franzina, 1999, pp. 33-43).

ai processi di integrazione in queste terre tra Ottocento e Novecento. Un aspetto che più di altri convince è proprio l'attenzione dedicata alla vita quotidiana e ai costumi alimentari degli immigrati, con un'analisi che ci permette di evidenziare – fatto originale – le differenze tra la colonia agricola e la grande città, dove la comunità è eterogenea e divisa da forti regionalismi.

I centri urbani più o meno grandi diventano lo scenario più adatto per preservare la purezza gastronomica attraverso l'importazione di prodotti autentici dalla penisola, e la proliferazione di trattorie, bar e locande di connazionali, dove si perpetuava il consumo di alimenti genuinamente italiani (Corti, 1998). Questi ultimi si trasformano, insomma, in una "risorsa etnica" strategica, di cui molti connazionali si servirono per aprire *casas de despachos*, importatrici dirette di prodotti gastronomici delle diverse regioni italiane, soprattutto in epoca crispina, quando il governo italiano cercò di potenziare le varie forme di "mercato indotto" che l'emigrazione poteva favorire.

L'autore del romanzo, che grazie all'esperienza vissuta in prima persona, può permettersi un'analisi comparativa, evidenzia come nella regione coloniale esistesse un'osteria dal nome ingannevole "Al buon vino italiano", che in realtà proponeva esclusivamente "un vinetto genuino locale cosiddetto fragola", un prodotto di fatto ibrido, transnazionale, figlio di una tecnica italiana sì, ma anche del frutto locale che meglio attecchiva in quelle terre. I migranti della colonia, che avrebbero comunque dato vita ad una regione a forte identità culinaria italiana, di fatto avevano dovuto adattarsi alle condizioni e alle possibilità che il contesto permetteva sia in campo vitivinicolo sia gastronomico (Azzi, 1948).

Nonostante le resistenze iniziali, i coloni si confrontarono presto con quella che Abdelmalek Sayad ha definito una *split personality* (Sayad, 2002), ossia con la questione di una identità mista, italo-gaúcha in questo caso, che anche nel settore alimentare li obbligò ad una metamorfosi e a una reinvenzione di usi e costumi. Lo stesso Lorenzoni registrava come già pochi anni dopo il loro arrivo, i contadini italiani della *Serra* adattarono, in una convivenza gastronomica pacifica e fruttifera, i prodotti del loro mondo alle tradizioni locali. Il consumo di *cachaça* si accompagnava così a quello di vino e grappa; si perpetuava il tipico rituale del *churrasco*, che mutava, però, i suoi contorni con l'introduzione della polenta fritta e di varie verdure cotte; e perfino il *chimarrão*, tanto bistrattato nei primissimi tempi, fu normalmente adottato nel consumo quotidiano di bevande (Franzina, 2014, pp. 198-199).

La città descritta da Azzi, invece, era un altro mondo, che trova una sua rappresentazione effettiva nelle numerose inserzioni pubblicitarie degli esercizi commerciali italiani su giornali e almanacchi etnici, che proliferarono nei principali centri di immigrazione. Se è vero che l'ambiente cosmopolita urbano, in generale, permetteva forme di integrazione culturale molto più rapide rispetto

ai contesti chiusi ed omogenei della colonia, in relazione alla gastronomia sembra che il paradigma si inverta: era proprio in città che l'elemento etnico italiano poteva affermarsi nella sua versione "originale", almeno fino ai primi processi di produzione industriale che favorirono il nascere di alimenti "all'uso italiano".

Nel romanzo è sottolineata la presenza delle numerose case d'importazione stabilitesi con grandi depositi a Porto Alegre. Più volte è stato evidenziato il fatto che la massiccia emigrazione agricola di italiani nel Sud del Brasile ha alimentato l'equivoco di confondere il contadino con l'emigrante, oscurando colpevolmente la "secolare vocazione" mercantile degli italiani che anche in molte città del Brasile fecero sentire il loro peso. (Incisa di Camerana, 2003). Infatti, a partire dagli ultimi anni dell'Ottocento, si rafforzò una imprenditorialità etnica, soprattutto nei settori merceologici a basso capitale di investimento, come le rivendite di generi alimentari importati (Franzina, 2000).

Nelle pagine del romanzo si dedica una particolare attenzione al porto fluviale, luogo simbolo e cuore pulsante del commercio sul Guaíba. E proprio appena fuori dalle banchine portuali, il nostro autore ricorda la straordinaria esuberanza commerciale della strada costiera, il cosiddetto *Caminho Novo*, dove abbondavano gli stabilimenti, le case importatrici e le rivendite di italiani (Azzi, 1948).

Il protagonista, Pietro Impallomeni, da Castelnuovo Garfagnana, per esempio, gozzovigliava nel locale pensione-bar del suo conterraneo Cesare, "un lucchese genuino" che vendeva prodotti originali importati, come formaggi e vini pregiati, che aiutavano a tamponare quell'emorragia identitaria soggettiva e sociale presente nei luoghi di accoglienza. Qui gli italiani, e in particolare i suoi corregionali, si intrattenevano per giocare a carte e più raramente alla morra, tipica invece della zona coloniale italiana; per ballare e "ricordare gli aneddoti e fatti piacevoli della patria lontana"; ma, soprattutto, per apprezzare il rinomato vino Chianti, importato direttamente dalla Toscana (Azzi, 1948, p. 105). Anche per il giovane Pietro consumare olio, funghi, vino, formaggi tipici delle sue regioni e disponibili anche oltreoceano, significava riannodare il legame con le origini identitarie.

Tutto ciò rinvia ad una delle immagini più suggestive utilizzate da Edmondo de Amicis in *Sull'Oceano*, quando l'autore registrava la tendenza di molti emigranti, in partenza dal porto di Genova, a sfidare i controlli delle dogane portuali per trasportare prodotti enogastronomici da regalare ai parenti che li attendevano dall'altra parte dell'oceano:

E commoveva il sentire di che povere cose si trattasse, di regali, per lo più, che portavano a parenti o ad amici d'America: chi una bottiglia di vino particolare, chi un caciocavallo, chi un salame, o un chilogrammo di paste di Genova e di

Napoli, un litro d'olio, una scatola di fichi secchi, perfino una grembialata di fagioli, ma di casa propria, di quel tal angolo dell'orto, di cui il parente o l'amico si doveva ricordare sicuramente. (De Amicis, 1983, p. 224)

Molti di queste prime generazioni di emigranti riuscirono a costruire discrete fortune economiche. Il caso più emblematico è quello di San Paolo ma, in scala minore, anche Porto Alegre. Sulle pagine dei giornali etnici si esaltava la genuinità e l'autentica provenienza "italiana"; si pubblicavano le offerte relative alla vendita dei vini Chianti, Barolo o Barbera, dell'olio di Lucca; dei formaggi pecorini delle varie località, ma anche di prodotti regionali più ricercati e specifici come le castagne dell'Appennino, il panforte di Siena, i necci della Garfagnana. Talvolta lo stesso giornale, con un linguaggio quasi intimidatorio, imponeva agli autentici italiani il consumo di alimenti e prodotti "nostrani", non solo perché considerati più buoni, ma soprattutto perché utili a rinsaldare un sentimento identitario etnico. A fine Ottocento, in uno dei tanti annunci per le festività natalizie rivolti alla comunità dei toscani nella città di San Paolo, si leggeva, ad esempio: "qualunque buon figlio d'Etruria deve avere nella sua tavola un panforte di Siena che gli ricorderà la patria lontana"¹¹.

Anche nel Rio Grande do Sul sono presenti alcuni casi interessanti – purtroppo spesso trascurati, a causa dell'attenzione quasi esclusiva che le ricerche hanno rivolto alla preponderante immigrazione agricola nelle colonie –, tanto nella capitale come all'interno dello Stato, in località solo apparentemente periferiche e isolate. In realtà, a Porto Alegre non si poteva ignorare la discreta quantità di piccoli commercianti italiani, tra cui lucchesi, romagnoli e meridionali delle province di Salerno, Avellino, Potenza e Cosenza (Constantino, 2015). Molti di loro si dedicarono alla vendita di generi alimentari di importazione diretta, che si associava spesso a quella coloniale, e nei principali quartieri a forte presenza italiana non mancavano le trattorie e le osterie dei connazionali.

Angelo Pellegrini, sulle pagine del giornale italiano *Pasquino*, nei primi anni del Novecento sponsorizzava i "prelibati funghi freschi" della Garfagnana, importati direttamente da una ditta di Lucca e venduti nel suo magazzino in città. Esempi interessanti di promozione e vendita del *made in Italy* enogastronomico si ripetevano anche nelle principali città portuarie principali, come Rio Grande e Pelotas, situate all'estremità più meridionale del Paese (de Ruggiero, 2018).

¹¹ Pubblicità della pasticceria *São Bento* (famiglie Accasto e Lazzarone) ripetuta in più edizioni nel mese di dicembre 1898 sul *Fanfulla*, giornale italiano. Sul *Fanfulla* le inserzioni di esercizi commerciali, peraltro finanziatori del giornale, sono numerosissime. Sul tema si veda de Ruggiero (2018).

Quello che più stupisce, però, è quanto succedeva nelle piccole cittadine dell'interno o della frontiera, dove, fin dalla prima metà dell'Ottocento, esisteva una intensa mobilità umana di europei e soprattutto italiani, provenienti anche dagli Stati vicini. In queste località, quando ad inizio Novecento il sistema di comunicazione migliorò con la costruzione di una rete ferroviaria, gli italiani non persero l'occasione di inserirsi nel commercio dei generi alimentari importati, dalle colonie agricole o direttamente dalla penisola italiana.

Un esempio, sicuramente emblematico, è quello dei fratelli Emanuele Filiberto e Vincenzo Luisi, provenienti da Torraca, in provincia di Salerno. I due, a Cruz Alta (un piccolo municipio rurale non molto lontano dalla frontiera argentina, utilizzato ad emblema del modello e dello stile di vita *gaúcho*, terra di mandrie e luogo natio del padre letterario dell'identità riograndense Erico Verissimo), a inizio Novecento aprirono una grande casa commerciale dove, oltre ai prodotti della colonia, si potevano trovare

olii di Genova, di Toscana e delle Puglie; conserve di pomodoro di Parma e di Napoli; conserve alimentari di tutti i generi e tutto quanto di più scelto in Italia può trovarsi. E la loro iniziativa non si ferma qui [...] Importano dall'Italia sementi di ortaggi e di fiori e tralci di vite che vengono molto ricercati e che finora diedero risultati stupefacenti. (*Cinquantenario*, v. 2, 2000, p. 249).

Un lembo di Italia e di cibo squisitamente italiano, insomma, nel cuore della Pampa", che la dice lunga su cosa abbia rappresentato storicamente la penetrazione della cucina e dei sapori italiani nel mondo.

Bibliografía

- AZZI, Pietro. *Al di qua dell'Oceano (Vita coloniale): romanzo storico contemporaneo*. São Paulo, s.n., 1948.
- BATTISTEL, Arlindo – COSTA, Rovílio. *Assim vivem os italianos: vida, história, cantos, comidas e estórias*. Porto Alegre/Caxias do Sul, Escola Superior de Teologia São Lourenço de Brindes/EDUCS, 1990 (1982).
- BERNARDI, Aquiles. *Nanetto Pipetta: Nassuo in Italia e vegnudo in Mérica per catare la cuccagna*. Porto Alegre, Escola Superior de Teologia São Lourenço de Brindes, 1982.
- BERNARDI, Aquiles. *Nanetto Pipetta*. Versão portuguesa de Alberto Victor Stawínski e Maria Adami Tcacenco. Porto Alegre/Caxias do Sul, Escola Superior de Teologia São Lourenço de Brindes/EDUCS, 1988.
- BIANCO, Francesco. *Il Paese dell'avvenire*. Milano-Roma, A. Mondadori, 1922.

- CAFFARENA, Fabio. "Il viaggio dei sapori: Il cibo nelle lettere degli emigranti in America". [http://www.pellegrino artusi.it/convegni-artusiani-2/2006-2/\[20/12/2018\]](http://www.pellegrinoartusi.it/convegni-artusiani-2/2006-2/[20/12/2018])
- CINQUANTENARIO della colonizzazione italiana nel Rio Grande do Sul: 1875-1925. Voll. 1 e 2. Porto Alegre, Posenato Arte & Cultura, 2000 (1925).
- CONSTANTINO, Núncia Santoro de. *L'italiano di Porto Alegre: immigrati meridionali nella capitale del Rio Grande do Sul*. Cosenza, Pellegrini, 2015.
- CORTI, Paola. "Emigrazione e consuetudini alimentari. L'esperienza di una catena migratoria" in CAPATTI, Alberto – Alberto, DE BERNARDI – Angelo, VARNI (coord.) *Storia d'Italia. Annali 13: L'alimentazione*. Torino, Einaudi, 1998. (pp. 683-719)
- COSTA, Rovílio. *Nanetto Pipetta: Caderno especial do Jornal Correio Riograndense, Caxias do Sul*, 2004.
- CRISTALDI, Flavia. *E andarono per mar a piantar vigneti: gli Italiani nel Rio Grande do Sul*. Todi (PG), Tau, 2015.
- DE AMICIS, Edmondo. *Sull'Oceano* (1889), a cura di G. Bertone. Genova-Ivrea, Herodote, 1983.
- DE BONI, Luís Alberto e Rovilio, COSTA. *Os italianos no Rio Grande do Sul*. Porto Alegre/Caxias do Sul, EST/EDUCS, 1982.
- DE BONI, Luís Alberto e Rovilio, COSTA. "Gli italiani del Rio Grande do Sul", in *Euroamericani. La popolazione di origine italiana in Brasile*, vol. 3. Torino, Fondazione Giovanni Agnelli, 1987. (pp. 1-173).
- DE BONI, Luís Alberto e Rovilio, COSTA. "La letteratura dialettale: ritratto di una cultura", in *Euroamericani. La popolazione di origine italiana in Brasile*, vol. 3. Torino, Fondazione Giovanni Agnelli, 1987a. (pp. 265-286).
- DE RUGGIERO, Antonio. "A saudade dos sabores e o comércio étnico dos imigrantes italianos no Brasil (1875-1914)". *Revista Prâksis*, Novo Hamburgo, RS, a. 15, n. 1, jan./jun. 2018. (pp. 121-138).
- DI RENZO, Ernesto. "Cibo, identità, migrazione: alcune riflessioni a margine dell'emigrazione italiana nel mondo". https://www.academia.edu/8686237/Cibo_identità_migrazione_alcune_riflessioni_a_margine_dellemigrazione_italiana_nel_mondo [20/12/2018].
- FANFULLA. *Il Giornale Degli Italiani in Brasile dal 1893*. São Paulo, 1893-1942.
- FIGUEIREDO, Franciele. "Gastronomia e hibridismo cultural de restaurantes italianos em Gramado (RS) – estudo de caso". *Cultur: Revista de cultura e turismo*, Santa Cruz (RS), a. 3, n. 1, jan. 2009. (pp. 111-123).

- FRANZINA, Emilio. *Merica! Merica! Emigrazione e colonizzazione nelle lettere dei contadini veneti in America Latina 1876-1902*. Milano, Feltrinelli, 1979.
- FRANZINA, Emilio. "Pátria, região e nação: o problema da identidade na imigração italiana na América Latina", in DAL BÓ, Juventino – Luiza Horn, LOTTI – Maria Beatriz Pinheiro, MACHADO (coord.) *Imigração italiana e estudos Ítalo-brasileiros*. Caxias do Sul, EDUCS, 1999.
- FRANZINA, Emilio. "Le comunità imprenditoriali italiane e le Camere di Commercio all'estero (1870-1945)", in SAPELLI, Giulio (coord.), *Tra identità culturale e sviluppo di reti. Storia delle Camere di commercio italiane all'estero*. Soveria Manelli, Rubbettino, 2000.
- FRANZINA, Emilio. *A Grande Emigração. O êxodo dos italianos do Vêneto para o Brasil*. Campinas, Unicamp, 2006.
- FRANZINA, Emilio. *La terra ritrovata. Storiografia e memoria della prima immigrazione italiana in Brasile*. Genova, Stefano Termanini, 2014.
- GARDELIN, Mario. "A Região Colonial Italiana no RGS". *Veritas: revista da PUC do Rio Grande do Sul*, Porto Alegre (RS), a. XVIII, n. 71, Set. 1973. (pp. 270-281).
- GASPERIN, Alice. *Ricordi de la colônia/Lembranças da colônia*. Porto Alegre, EST, 2000.
- GIRON, Loraine Slomp – HERÉDIA, Vania Merlotti. *História da Imigração Italiana no Rio Grande do Sul*. Porto Alegre, EST, 2007.
- INCISA DI CAMERANA, Ludovico. *Il grande esodo. Storia delle migrazioni italiane nel mondo*. Milano, Corbaccio, 2003.
- LORENZONI, Giulio. *Memórias de um imigrante italiano*. Porto Alegre, Sulina, 1975.
- MANFROI, Olivio. *A colonização italiana no Rio Grande do Sul. Implicações econômicas, políticas e culturais*. Porto Alegre, Grafosul, 1975.
- MAZZOCATO, Gian Domenico. *Il bosco veneziano*. Treviso, Santi Quaranta, 1999.
- MONTANARI, Massimo. *L'identità italiana in cucina*. Roma-Bari, Laterza, 2013.
- PECCINI, Rosana. *A invenção da galeteria. O galetto al primo canto e o patrimônio cultural de Caxias do Sul*. Caxias do Sul, EDUCS, 2011.
- PEROTTI, Tânia. *Nanetto Pipetta: modos de representação*. Tesi di Master. Caxias do Sul, Universidade de Caxias do Sul, 2007.
- RIBEIRO, Cleodes Maria Piazza Julio. *Nanetto Pipetta: imagem de uma cultura*. Tesi di Master. Porto Alegre, Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, 1978.
- RIBEIRO, Cleodes Maria Piazza Julio. *Anotações de literatura e cultura regional*. Caxias do Sul, Educs, 2005.

- SANTOS, Miriam Oliveira – ZANINI, Maria Catarina. “Comida e simbolismo entre imigrantes italiani no Rio Grande do Sul (Brasil)”. *Caderno Espaço Feminino*, Uberlândia, MG, v. 19, n. 1, jan./jun. 2008. (pp. 255-284).
- SAYAD, Abdelmalek. *La doppia assenza. Dalle illusioni dell'emigrato alle sofferenze dell'immigrato*. Milano, Raffaello Cortina, 2002.
- VANNINI, Ismael Antonio. “Imigração italiana: a ocupação da (RCI), Região Colonial do Rio Grande do Sul e a corrente migratória italoòdescendente para o oeste catarinense 1875-1950”. *Akrópolis*, Umuarama (PR), v. 24, n. 1, jan./jun. 2016. (pp. 85-92).
- ZANETTI, Cândida. *Sabores e saberes: hábitos e práticas alimentares entre famílias rurais descendentes de imigrantes italianos na região do Vale do Taquari/RS*. Tesi di Master. Porto Alegre, Pontificia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, 2010.
- ZANFRINI, Laura. *Sociologia delle migrazioni*. Roma-Bari, Laterza, 2007.
- ZANINI, Maria Catarina Chitolina. *Italianidade no Brasil meridional. A construção da identidade étnica na região de Santa Maria*. Santa Maria, editoraufsm, 2006.

Antonio de Ruggiero

è professore associato presso le Facoltà di Storia e di Gastronomia della Pontificia Universidade Católica del Rio Grande do Sul (PUCRS) – Brasile. Insegna “Storia Contemporanea”; “Storia del Brasile Monarchico”; “Teoria e Storiografia”; “Alimentazione, Sostenibilità e Cultura Regionale”. È autore di saggi e testi sull'emigrazione storica italiana in America Latina.

Contatto: antonio.deruggiero@gmail.com ; antonio.ruggiero@puhrs.br

Ricevuto: 31/01/2019

Accettato: 16/04/2019