

## IV ENEC - Encontro Nacional de Estudos do Consumo

Novos Rumos da Sociedade de Consumo?

24, 25 e 26 de setembro de 2008 - Rio de Janeiro/RJ

### **Comida, Festa e Produção Sustentável em Venda Nova do Imigrante (ES): Agroturismo e reinvenção de tradições italianas<sup>1</sup>**

Marcio D'Olne Campos<sup>1</sup>  
UNIRIO e MAST/MCT  
[mdolnecampos@sulear.com.br](mailto:mdolnecampos@sulear.com.br)

#### **Resumo**

Venda Nova do Imigrante (ES, Brasil), município fundado em 1988, concentra descendentes de italianos originários de Treviso (Veneto, IT). Desde 1891 as famílias já se instalavam em propriedades rurais na localidade Venda Nova na Serra Capixaba. Hoje em dia o município é conhecido por sua atividade agroturística.

Vendanovenses mantêm intercâmbios com familiares da Itália assim como o *agroturismi* italiano e guardam muitos traços de *oriundi* através da produção, costumes e modo de vida. Predominam os casamentos entre descendentes de imigrantes.

Desde o século XIX, têm ocorrido adaptações às formas de produção familiar e ao contexto natural e social local. Embora se preservem costumes do norte da Itália, as tradições continuam sendo reinventadas. Na agropecuária familiar foram abandonados alguns cultivos que não se adaptariam aqui e incorporados outros novos próprios do Brasil. Se, por um lado, o *radicchio*, o milho, o fubá, a polenta e o *socol* (de *ossocolo*, embutido semelhante à copa), conservaram-se na alimentação e nas festas entre os contextos de cada continente; por outro, o café e novas espécies e práticas têm sido introduzidas aqui.

Ainda que os pequenos sítios e fazendas sejam apropriados para a policultura, alguns produtos atingem uma moderada comercialização em grande parte do território nacional. Há casos de certificação internacional como para um dos tipos de café produzidos.

A associação AGROTUR (Centro de Desenvolvimento do Agroturismo) é responsável pela certificação local dos produtos da região. Estes se sujeitam às exigências de vigilância sanitária (ANVISA) que adotando preceitos genéricos e técnicos de assepsia e de embalagem, negligencia cuidados tradicionalmente existentes nos locais de produção. Estes cuidados, mesmo quando eficazes, não se enquadram nas “exigências técnicas” do órgão de fiscalização governamental. Então, nem tudo o que é produzido pode ser comercializado fora do município.

Nesse embate entre o ponto de vista técnico-sanitário e as formas culturais de produção, há dois aspectos a considerar. Por um lado, perguntamo-nos se é de interesse local expandir a produção. Note-se que parece haver alguma resistência cultural diante de exigências técnicas que modificariam os processos de produção. Por outro, já que se orienta a produção, o comércio e o

---

<sup>1</sup> Doutorado em 1972 pela Université de Montpellier, França. Email: [mdolnecampos@terra.com.br](mailto:mdolnecampos@terra.com.br) Página: [www.sulear.com.br](http://www.sulear.com.br)

consumo visando a sustentabilidade, pergunta-se: Estaria a vigilância sanitária desempenhando indiretamente um papel de preservadora da tradição e de formas sustentáveis de produção?

Esse estudo se concentra sobre duas famílias produtoras com características distintas nos produtos e na escala de produção: O Sítio Tapera (família Lorenção-Caliman) e a Fazenda Providência (família Carnielli-Zorzal).

Interessam-nos também as festas onde, por vezes mesclam-se e separam-se os aspectos religiosos e profanos. Uma destas é mais restrita às famílias de imigrantes; é o *Pan e Vin* no qual todo dia 5 de janeiro festeja-se a epifania com ritos, música e comida típica ofertada pelos participantes.

Numa escala muito maior e para um grande público, se realiza todos os anos, no segundo fim de semana de outubro, a Festa da Polenta. Por ela circulam durante três dias cerca de trinta mil pessoas assegurando essa tradição inventada desde 1979 e que em 1991 ganhou personalidade jurídica instituindo-se como a associação AFEPOL.

Neste trabalho — a partir de técnicas e práticas, comidas e festas — analisamos as marcas de *oriundi*, inventadas e reinventadas em Venda Nova do Imigrante, verificando os modos pelos quais estas se explicitam na produção e no consumo agroturístico local.

**Palavras-chave:** Antropologia da Comida; Imigrantes Italianos; agroturismo

## **Introdução:**

### **AGROTURISMO DOS DESCENDENTES DE ITALIANOS NO ESPÍRITO SANTO**

No Brasil, famílias de imigrantes, possuidoras de pequenas propriedades rurais, têm conjugado à sua produção com algumas formas de visitação turística envolvendo consumo, venda de produtos locais e até mesmo hospedagem. Com isso, além de um acréscimo de renda, empregam outros familiares e promovem o aperfeiçoamento dos modos de produção, visando melhor qualidade de vida. Essa forma de desenvolvimento rural já era conhecida na Itália do Norte sob o nome de “*agriturismo*”. Por volta dos anos 90, muitas propriedades rurais de imigrantes na Serra Capixaba apresentavam um grande potencial para essa modalidade, o que possibilitou a implantação do agroturismo Estado do Espírito Santo.

O berço capixaba da atividade denominada *agroturismo* é a região de Venda Nova do Imigrante (VNI) que como antiga localidade, foi somente elevada à categoria de município em 1988. Em 1882 chegavam a VNI Maria Cheiz e Vincenzo Caliman, casal originário da região Veneto na Itália que integrava as primeiras levas de imigrantes italianos chegados ao Brasil no final do século XIX entre 1875 e 1895.

Venda Nova do Imigrante está a 106 km de Vitória e é cortada pela rodovia BR-262 que passando por Belo Horizonte, segue até Corumbá. Com a adesão de outras cidades próximas em 1993, foi fundada a associação AGROTUR (Centro de Desenvolvimento do Agroturismo). Numa parceria entre os agricultores e o Hotel Alpes, criou-se nesse hotel a “Loja do Agroturismo”<sup>ii</sup> (CARNIELLI, S/D). A partir de então os associados puderam solicitar a AGROTUR a certificação de seus produtos postos a venda.

O *agroturismo* é uma atividade essencialmente familiar praticada em pequenas propriedades rurais onde se vende os produtos. Além disso, o turista pode acompanhar os processos de extrativismo, agricultura, pecuária e produção do alimento. Sob o aspecto turístico, a diferença de VNI em relação ao que se desenvolve no Veneto reside no fato de que lá as propriedades são também pousadas.

Anderson P. Portuguez (2002), após discutir as ambigüidades próprias do termo *rural* em diferentes países, destaca que entre as várias formas de *turismo rural* adotadas no Brasil e reconhecidas pela EMBRATUR, consta o agroturismo. Para Portuguez o agroturismo pode ser entendido como:

*“a modalidade de turismo em espaço rural praticada dentro das propriedades, de modo que o turista e/ou excursionista entra, mesmo que por curto período de tempo, em contato com a atmosfera da vida na fazenda, integrando-se de alguma forma aos hábitos locais.” (pp. 77)*

Note-se que cerca de 80% das propriedades rurais capixabas têm menos de 50 hectares e nisso as propriedades das cercanias de VNI não fogem muito à regra. Presenciei Maximo Lorenção comentando com certo orgulho que nos 36 hectares do Sítio Tapera (Lorenção – Caliman) a alternativa de diversificação da produção é uma boa escolha, além de ser vantajosa para a natureza, e que, além disso, 36 hectares é uma área muito pequena para se sobreviver com qualquer tipo de monocultura. Por outro lado a Fazenda Providencia (Carnielli – Zorzal) com seus 260 hectares (CARNIELI s/d:40) tem uma intensa cultura de café, mas também diversifica sua produção sobre outros cultivos, além de possuir 40% de reserva florestal.

Com os dois casais referidos acima às propriedades correspondem às famílias com as quais mantivemos mais contato ao longo desse trabalho. Para estas e outras, a articulação entre a atividade agropecuária e a comercial está sempre acompanhada do forte vontade de que tudo seja referenciado à sua cultura de origem. É Leandro Carnielli que nos resume muito bem esses anseios:

*“Com essas transformações a família passou a ter uma visão empresarial e olhar para o que faz como um negócio. Como empresa e com visão empresarial a agricultura passa a ser produtiva, gera emprego, técnicas novas e trata a terra como um bem a ser respeitado e preservado.*

*E imprescindível que a família continue sendo agricultora, pois esta é a sua especialidade. Devemos manter esta linha como a principal atividade. Não devemos parar de produzir porque a atividade turística é mais rentável. Como agricultores, devemos ter diversidade nas atividades, o que certamente vai gerar mais atrativos.*

*Outro fator importante é a família não perder suas raízes, tradições e costumes passando-os de geração em geração. A história da família deve ser sempre contada e recontada, o que muito interessa aos turistas. Pode-se dizer da origem, de onde vieram os antepassados, porque migraram, que costumes trouxeram, as crença e festas folclóricas.*

*Outro atrativo forte é a origem italiana da maioria das pessoas. Na colonização encontramos cultura, tradição, afazeres cotidianos, que nos torna um grupo homogêneo e diferenciado. Estamos resgatando parte da história que havia sido perdida. Hoje todos querem manter suas tradições. É importante fortalecer os grupos culturais para o desenvolvimento do agroturismo.*

*Outra mudança marcante foi com relação à visão comercial. Tínhamos pouca prática comercial. Normalmente o agricultor só sabe produzir. Na hora de vender fica no prejuízo. Na indústria e comércio é que o lucro aparece. A atividade tornou-se viável, de forma rápida e satisfatória.*

*O agroturismo abriu as mentes e os horizontes das famílias. “ (pp. 21-22)*

Seu livro termina com a seguinte máxima: “*O agroturismo ajuda a resgatar os valores e fixar a família rural no campo.*” (p. 53).

Assim o agroturismo dos imigrantes italianos se caracteriza e carrega com ele os elementos interessantes da mescla entre uma memória de uma cozinha camponesa pobre como era o do norte da Itália nos anos da unificação que se mistura àquela encontrada no Brasil nos anos da colonização em fins do século XIX. Juntam-se a isso as marcas da expansão da culinária italiana no século XX e os contatos dos imigrantes de VNI com seus parentes nas trocas de notícias e visitas entre os dois continentes. Nessas se fala o veneto, encontrando-se, entre os daqui, muitos que embora falem ou entendam o dialeto, não falam o idioma italiano.

A seguir apresentamos uma síntese de aspectos históricos da colonização durante a imigração para, com isso, fundamentar a discussão seguinte do lado cultural das práticas que se relacionam com o que hoje se produz, vende e come em VNI.

#### **COSTUMES: DE TREVISO (IT) A VENDA NOVA DO IMIGRANTE (BR)**

Ao longo do século XIX com as conseqüências da Revolução Industrial e a unificação da Itália, em 1870, o Norte do país encontrava-se com as dificuldades do desemprego e uma grande quantidade de camponeses sem terra. Entre os pequenos proprietários, dividia-se a terra quando os filhos casavam-se e naquela época não restava terra para todos, estimulando-os a partir. “Meeiros e pequenos proprietários praticavam uma agricultura diversificada, produzindo trigo, cânhamo, frutas e legumes, sendo, portanto auto-suficientes, o que levaria a uma frágil ligação com o comércio local” (FRANCO, 1998, p.30). Como agravante, a dieta alimentar deteriorou-se consideravelmente e a subnutrição predisps a população para inúmeras doenças. “*A pelagra, uma forma de avitaminose, no caso, devido ao consumo quase exclusivo de alimentos à base de milho, grassava assustadoramente no norte*” (DE BONI, 1998, p. 16).

Por outro lado, no Brasil, antes mesmo do final da escravidão em 1888, as campanhas abolicionistas e o fim do trafico de escravos em meados do século fizeram crescer a necessidade de trabalhadores para as lavouras, especialmente as do café. Isso fez com que o governo promovesse vários estímulos para a imigração em busca de mão de obra e fomentasse a criação de colônias de povoamento

Segundo Maria Silvia Bassanezi (1998, p.51), cerca de setecentos e cinquenta mil italianos entraram no Brasil entre os anos 80 e 90 do século XIX. No Estado do Espírito Santo os imigrantes depararam-se com fazendas de café em abandono pelos portugueses e tiveram que atender ao apelo do governo para recuperá-las aceitando uma divisão em pequenas propriedades de cerca de 50 hectares. Ao mesmo tempo procuravam manter uma diversidade de pequenas plantações para se alimentarem. Assim os imigrantes produziam dentro das propriedades os aprovisionamentos como o pão, o milho, o fubá, a massa de macarrão além de criarem gado bovino para a produção de leite.

Em Italianos no Brasil: “Andiamo in ‘Merica...”, Franco Cenni (1961) nos apresenta um relato muito interessante sobre a diferença de dietas entre trabalhadores brasileiros e imigrantes numa estrada de ferro do Espírito Santo, segundo observações do engenheiro construtor Fernando Rive:

*“... [Rive] começou a procurar as causas que faziam um italiano desmontar de 2<sup>1/2</sup> a 3 metros cúbicos de argila, enquanto o nacional, com indisfarçável boa vontade, não ia além de metro e meio.*

*A conclusão foi que a máquina (humana) brasileira consumia um combustível inferior em qualidade (farinha de mandioca, carne seca, bacalhau, feijão e aguardente), enquanto os italianos comiam polenta feita com ovos e milho, massas, verduras, carne fresca, pão de trigo e bebiam vinho. O engenheiro instituiu uma cozinha de campanha, comprou ovos, mandou abater gado e estabeleceu refeições obrigatórias para os trabalhadores, com resultado que em poucas semanas os caboclos igualaram a capacidade de trabalho dos italianos. ” (p. 146).*

Como o maior contingente imigratório provinha do Veneto, o milho que já era muito consumido na origem, continuou a predominar na dieta integrado a outros alimentos acréscimos ao cardápio, tudo isso acompanhado do esforço de adaptação ao ambiente natural e social da Serra Capixaba.

A caminhada desbravadora para VNI tem suas origens a partir de 1880 quando imigrantes de Treviso (Veneto) e arredores desembarcaram em Anchieta (ES) e subiram a serra beirando o Rio Benevente.

*“Às margens do Rio Benevento foi fundada também em 1880 a colônia de Castello, emancipada no ano seguinte com o nome de povoação Antonio Chaves. Sobre uma população de 1350 habitantes, em 1884, 1158 eram italianos e se dedicavam à indústria pastoril abastecendo os arredores com excelentes queijos, manteiga, salame e outros produtos congêneres. Os colonos plantavam também cereais para o consumo doméstico e mais tarde cultivaram café para a exportação” (CENI, 1961, p.145).*

De Antônio Chaves, em busca de terras mais férteis, muitos decidiram seguir caminho para o interior até a região de Venda Nova. O nome do lugar se relaciona com um dos dois armazéns locais cujo mais antigo e distante era conhecido como “venda velha”. Fazendas com culturas de café em abandono foram compradas de portugueses e desde então o local progrediu bastante, deixando de ser um distrito de Conceição do Castelo para tornar-se, somente a 10 de maio de 1988, o município de Venda Nova do Imigrante.

É interessante notar que ao longo dos poucos mandatos da Câmara Municipal de VNI, a presença de descendentes de imigrantes italianos variou pouco. Manteve-se em torno de 80%, o que configura uma alta densidade da população imigrante, inclusive no governo da cidade. Dos que chegaram após 1892, cerca de 94% era do Veneto e esse total incluía 64% de Treviso e arredores.

A seguir descreveremos algumas das relações entre o que se produz hoje em Treviso e na Serra Capixaba.

## **PLANTAR, PROCESSAR, VENDER,... COMER: DA PLANÍCIE DO RIO PIAVE A SERRA CAPIXABA**

Treviso e arredores situam-se praticamente ao nível do mar e ao longo do ano as temperaturas variam entre 2° C e 23° C com um índice pluviométrico médio de cerca de 930 mm/ano. Nessa região de planície corre entre Treviso e Conegliano o Rio Piave. Conegliano é uma comuna da província de Treviso situada mais ao norte da cidade, sendo constantemente lembrada por muitos dos descendentes em VNI. Conegliano juntamente com Valdobbiadene são próximas e constituem os únicos locais de produção que detêm a denominação de origem controlada do vinho espumante Prosecco.

VNI a cerca de 730 metros de altitude, apresenta um clima ameno (tropical de montanha) com temperaturas variando anualmente entre 24° C e 12° C e um índice pluviométrico médio de 1534 mm/ano. A bacia hidrográfica é formada pelo Rio Viçosa e seus pequenos afluentes distribuídos pelo município<sup>iii</sup>. Segundo o censo de 2007 pelo IBGE, sua população era de 16.610 habitantes<sup>iv</sup>.

Essas condições geográficas e um clima também frio, embora mais ameno, parecem ter contribuído muito para uma boa adaptação dos imigrantes ao ambiente natural de VNI. Em

particular, eles mencionam – talvez por informações dos parentes – as enchentes frequentes do Rio Piave, atualmente muito artificializado, das quais eles se livraram, pois aqui isso parece não acontecer com o Rio Viçosa.

Hoje o Veneto é uma região cuja produção consiste de milho, trigo, açúcar de beterraba, cânhamo, forragem para gado leiteiro e frutas (maçãs, pêras, pêsegos, cerejas) e vinhedos. Entre as hortaliças vale ressaltar o “Radicchio Rosso di Treviso”<sup>v</sup>, motivo de orgulho nos dois continentes. O prato que de modo muito expressivo faz a ponte entre o nordeste da Itália e os imigrantes no Brasil, continua sendo a apreciadíssima polenta.

Outras características das cidades maiores do Veneto incluem a indústria têxtil, sedas, rendas, cânhamo, papel, fundições e indústria naval, assim como de processamento de alimentos e usinas de açúcar – evidentemente de beterraba.<sup>vi</sup>

Atualmente, na região de Venda Nova do Imigrante, algumas propriedades produzem verduras e frutas (em geral evitando agrotóxicos) enquanto outras se dedicam ao artesanato. As principais colheitas compreendem principalmente café, tomate, milho, feijão, laranja, taioba, brócolis, lichia. A atividade pecuária é de pequeno porte e marcadamente dedicada ao gado leiteiro. Do que é processado encontram-se café, fubá, leite e derivados, especialmente os queijos, lingüiças, socol<sup>vii</sup>, massas caseiras, pães, biscoitos, doces, geléias, vinhos, licores e cachaças.

Destaquemos alguns aspectos comparativos entre o que se produz nos espaços de origem e de chegada desses descendentes.

O caso do café é interessante, pois este foi uma importante motivação do programa de imigração que trouxe os italianos e uma novidade em relação ao que produziam na Itália. Hoje VNI situa-se como o segundo produtor mundial de café conilon ou robusta (*Coffea canephora*). Desde 1889 os Carnielli estão em VNI e foi Domenico Carnielli que iniciou seu cafezal. Embora a família tenha procurado uma melhoria do seu café desde os anos 60, uma intensificação desse esforço desde 2001 levou recentemente à conquista de duas certificações internacionais para o café arábica (*Coffea arábica*) produzido.<sup>viii</sup>

A tradição de provisão pela agricultura familiar desde a colonização aliou-se à manutenção de alguma produção cultural que os remetesse na memória aos locais de origem e que assegurasse resistência cultural diante de tantas dificuldades atravessadas pelos antepassados na sua chegada. Atualmente menciona-se uma “identidade ítalo-capixaba” (BUSATTO, 1998).

Para essa discussão, um dos esteios sobre o qual nos apoiamos foi justamente a comida, fator essencial para compreender os costumes e tradições de qualquer grupo social, especialmente para imigrantes que a partir de sua origem bastante comum, se concentra e funda uma cidade.

A relação entre cultura e comida é muito bem expressa por Roberto DaMatta em *O que faz o Brasil Brasil* (DAMATTA, 1994):

*“Temos então alimento e comida. Comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido como também aquele que ingere.”* (p. 56) (...)  
*“A comida vale tanto para indicar uma operação universal – o ato de alimentar-se – quanto para definir e marcar identidades pessoais e grupais, estilos regionais e nacionais de ser, fazer, estar e viver.”* (p. 57).

De fato, no que é cultivado e comido entre os produtores e no que é recomendado, receitado e vendido, manifestam-se os hábitos e o gosto capixaba. No entanto, os produtos e elaborações daqui mesclaram-se às memórias e às tradições de lá numa presença nitidamente perceptível dos traços de “*oriundi*” no sentido de carregarem em si mesmos ou em sua produção cultural as marcas da descendência veneta.

Constitui-se assim um sistema agropecuário de produção familiar com o qual se articulam modos e estruturas de preparação de alimentos, modos de consumo, fornecimento e troca de receitas, assim como festas religiosas e pagãs, onde a italianidade se faz presença constante. Esse conjunto de atividades e costumes articula, portanto um sistema agropecuário e comercial com um sistema alimentar e culinário que implicam num estilo de vida próprio, local e, portanto identitário<sup>ix</sup>.

Faremos uma síntese de algumas características encontradas nessas propriedades familiares para posteriormente resumirmos duas das festas importantes e exemplares de VNI que são festa “Pan e Vin” na passagem de 5 a 6 de janeiro na epifania e a “Festa da Polenta” no segundo fim de semana de outubro.

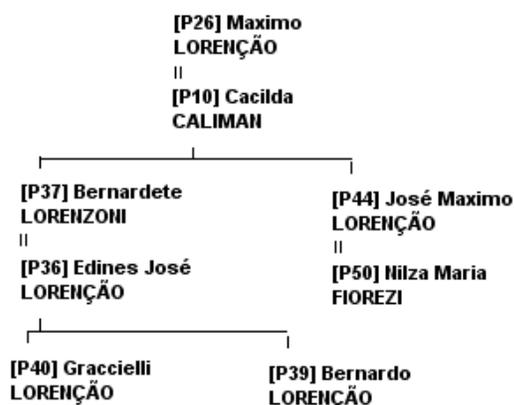
Essa pesquisa em curso contém mais dados de levantamento inicial onde se reforçam ainda apenas alguns aspectos de nosso objetivo mais fortemente etnográfico a ser intensificado futuramente. Apesar de mantermos contato com várias das famílias produtoras, continuaremos a nos concentrar em duas propriedades. Estas são o Sítio Tapera e a Fazenda Providência, que têm à frente os casais *Máximo Lorenção*<sup>x</sup> - *Cacilda Caliman* e *Domingos Carnielli* - *Enedina Zorzal*, respectivamente. Estes atuam nos processos de produção e comercialização juntamente com filhos, netos, sobrinhos, assim como empregados contratados fora da família. Nesses casais existe

significativa ascendência sobre seus descendentes/trabalhadores alternando-se, para determinadas funções e aparentemente sem conflitos, os papéis do patriarca e da matriarca. Se verificarmos a distribuição de seus familiares atualmente na Itália, podemos perceber que muitos deles localizam-se principalmente na região do Veneto<sup>xi</sup>.

## SÍTIO TAPERA: FAMÍLIA LORENÇÃO - CALIMAN

O Sítio Tapera situa-se no km 101 da BR-262. Seus produtos mais anunciados são socol, tomate seco, fubá café, feijão, tomate, brócolis, goiaba e lichia. O fubá é processado a partir de milho comprado, assim como é também comprado o lombo de porco para a produção de socol.

O diagrama de parentesco a seguir, pode ser compreendido aproximadamente como o próprio organograma de funcionamento da empresa e reforça o fato que a produção é familiar. Para isso não fizemos constar os parentes que não exercem atividades de produção. Cada família possui seus próprios empregados.



Maximo Lorenção e Cacilda Caliman Lorenção são chefes do clã e orientadores de muitas decisões. Ele trabalha intensamente na lavoura, sobretudo nas plantações de café e de lichia. Cacilda está na origem da produção de socol e hoje em dia atua mais no contato com o público. Ela é a querida “nonna” sempre elogiada por sua simpatia e afeto contagiantes. Além disso, Cacilda canta como soprano no coral “Coral Santa Cecília” que tem Maximo como o tecladista.

A estrutura do Sítio Tapera com relação às famílias não tem uma gerência centralizada; cada família se ocupa de um setor distinto e por muitas vezes colaboram entre si.

Bernardete e Edines José se ocupam do que denominam “agroturismo total”: compra produção e venda. Edines supervisiona a agricultura dos tomates. Bernardete parece ser, de certa forma, o “braço direito” de Cacilda e se envolve especialmente com a produção de tomate seco e também do socol. Gracielli cursa Engenharia de Alimentos numa cidade próxima e colabora nos finais de semana quando o afluxo de turistas na lojinha é bastante intenso. O mesmo acontece com Bernardo que estuda Química na UFES em Vitória.

José Máximo se ocupa da produção de brócolis, feijão, fubá e farinha de mandioca. São suas funções a embalagem dos produtos e o gerenciamento do caminhão com as conseqüentes entregas na rede comercial.

É importante notar que na Itália do Norte ou em VNI se encontram nas tradições e termos culinários, certa mistura de referências às regiões Veneto e Friuli Venezia Giulia. Esta, situada a nordeste do Veneto, tem Trieste como capital. É comum encontrar-se uma mescla de vários termos provenientes de um ou de outro dialeto.

O socol é produzido por muitas famílias em VNI, apesar de que a produção do Sítio Tapera ficou famosa e consagrada na região. O mesmo nome é hoje usado no nordeste da Itália e provém do dialeto friulano. Socol deriva do *ossocollo*<sup>xii</sup> italiano, preparado a partir das carnes que se situam próximas do pescoço do porco. É semelhante à *coppa*<sup>xiii</sup> (copa no Brasil): embutido de pedaços de carne do lombo ou da região do pescoço.

Dona Cacilda produz o socol a partir de peças limpas de lombo de porco, em geral, divididas em três partes. O que diferencia o socol da copa é que este é feito a partir de peças inteiras com muito pouca gordura.

Já acompanhei Bernardete e Gracielli numa das fases iniciais das preparações que ocorrem aproximadamente a cada quinze dias. A carne fica em contato com sal por seis dias. Em seguida raspa-se o sal e tempera-se com pimenta do reino e alho. A peça é empacotada bastante apertada numa pele - o peritônio<sup>xiv</sup> do porco. Procura-se aderir bastante pimenta do reino à camada exterior dessa para repelir insetos. Em seguida, a peça é envolvida por uma “meia” de rede elástica que comprime o todo que se pendura em local fresco e seco por cerca de cinco meses. Come-se em fatias como aperitivo.

O tomate seco tem a particularidade de ser preparado com um tomate oval e menos ácido, do tipo San Marzano. Depois de uma desidratação em estufa por cerca de seis horas ele é temperado com azeite e especiarias, colocado em potes de vidro esterilizados que são aquecidos num tabuleiro em banho Maria para remoção do ar. Ao final os vidros são fechados, resfriados para serem vendidos em conserva. Seus rótulos contêm em destaque as seguintes expressões: “TOMATE SECO – Sítio Família Lorenção – PRODUTO SEM CONSERVANTES”. Entre outras informações, apresentam a data de fabricação e o prazo de validade de 360 dias.

Cabe notar que o “Tomate Seco” é vendido em alguns estabelecimentos do Estado do Espírito Santo e fora dele. O mesmo não ocorre com o Socol. Quanto a este, para ser comercializado no país, deve atender a certas exigências técnicas sanitárias da ANVISA<sup>xv</sup> ou de outras instituições estaduais que, embora com medidas as vezes justificáveis, trazem regras padronizadas que possivelmente trariam mudanças no contexto e no processo de produção, para o que sempre existem resistências. Poderíamos perguntar se isso não seria uma justa resistência cultural diante da qual esses *oriundi* preferem seguir com os processos tradicionais e continuar vendendo no turismo local.

Para o comércio estadual as condições de fabricação e comercialização, são regulamentadas pelo Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do ES, o IDAF que

*“realiza o Serviço de Inspeção Estadual (SIE) nos estabelecimentos em que ocorrem abates de animais e a industrialização de produtos derivados de carne, leite e mel. O objetivo é garantir que a fabricação ocorra dentro das normas sanitárias e condições de higiene, ofertando ao consumidor produtos de qualidade.”<sup>xvi</sup>*

Recentemente (4/9/2008) uma conversa com Edines José Lourenção trouxe alguns esclarecimentos sobre essa pergunta que comento a seguir.

Ele demonstrou interesse em expandir o comércio desse produto e no prazo de um mês o socol poderá ser distribuído embalado a vácuo. Um diferencial em relação a embutidos similares reside no fato que neste existe uma rede elástica utilizada durante o processo de cura. Esta será submetida a um tratamento especial para a conservação e será mantida dentro da embalagem plástica.

Edines reafirmou também que o acondicionamento em embalagem plástica e a vácuo deve ser feito por duas razões:

1. Essa embalagem garante as boas condições sanitárias necessárias para o transporte e armazenamento.

2. Na comercialização, se o socol não estiver sob vácuo, a peça perde peso no processo contínuo de cura e o comerciante poderá ser obrigado a vendê-la por um preço relativamente menor do que o que ele pagou na origem.

Por exemplo, algumas empresas de produção de copa realizam uma rápida defumação (cerca de 3 horas) com o objetivo de aumentar a conservação. No entanto, isso envolve o uso de substâncias químicas adicionais, o que para Edines, não é desejável. Para não utilizar esses conservantes, manterão o processo tradicional de cura por quatro meses, mesmo que – sem a defumação e os aditivos necessários à conservação - o prazo de validade seja menor que o de outros produtos como o da copa industrializada.

Na vizinhança dos Lorenção mora também a família Lorenzoni. Entre eles, o irmão de Bernardete Lorenzoni Lorenção<sup>xvii</sup> é Fernando Lorenzoni, dono e chef do Restaurante Don Lorenzoni<sup>xviii</sup> que apresenta um cardápio bastante requintado sem que sua culinária deixe de incluir os produtos locais do Sítio Tapera, principalmente o fubá e o socol.

## **FAZENDA PROVIDÊNCIA; FAMÍLIA CARNIELLI - ZORZAL**

O casal Carnielli-Zorzal também tem bastante ascendência sobre filhos e noras que trabalham e gerenciam diversos setores da produção da Fazenda Providência. Com frequência os encontramos pela propriedade executando trabalhos diversos, não só para apoio ao comércio da fazenda como para o provisionamento da família. Segundo Danilo a empresa funciona como uma família, havendo um consenso. As decisões são tomadas em conjunto e apesar de Domingos e Enedina atualmente não estarem no domínio dos negócios, sempre estão a par de tudo. Com relação aos honorários, estes são divididos igualmente e o recebimento é mensal e fixo. Os ancestrais italianos dessa família são originários de Conegliano no Veneto.

Cabe aos quatro filhos que constam do diagrama de parentesco o gerenciamento de setores diversos da produção.

Leandro cuida de vendas, marketing e de relações comerciais em geral. Seu papel como líder da criação e manutenção do agroturismo em VNI é incontestável e acompanha-se de uma intensa atividade em prol desse campo no Brasil e exterior.



Danilo administra a produção dos queijos de diversos tipos – brasileiros e italianos - num laticínio no mesmo prédio da loja da fazenda. Ele conta com uma assistente, técnica de laticínios, contratada para processamentos e controle de qualidade.

Antônio se encarrega do gado em geral e de pequenas obras na propriedade. Coordena cerca de 60 funcionários nos campos agrícolas.

Pedro é engenheiro agrônomo e cuida dos aspectos técnicos da roça, assim como da planilha de custos da empresa

Fora a atuação dos quatro irmãos, Érica Milani Carnielli gerencia as finanças da Fazenda enquanto cursa administração numa faculdade de VNI.

Sônia Galavoti Carnielli é produtora e proprietária da “Produtos Sônia Carnielli”. Vários produtos vendem-se na loja da fazenda e em outros postos: doce de leite cremoso, biscoitos, amendoim doce, palha italiana, suspiro, cocada capixaba, bolos, pão flor<sup>xix</sup>.

Albertina Zandonadi Carnielli Não trabalha na empresa e é professora do Estado. É profunda conhecedora de tradições culinárias e gastronômicas da região e as nossas conversas têm sido de extremo prazer e bom aprendizado. Muitos de seus conhecimentos ainda não estarão expostos nesse texto

## **FESTAS**

### **PAN E VIN**

O Pan e Vin ou Panevin é uma das mais importantes festas religiosas, tanto em VNI quanto na Itália. É realizado todo 5 de janeiro, noite que precede o dia de Reis. É a Epifania que

comemora a assunção humana de Cristo perante os Reis Magos aos quais se associa um cometa que poderia tê-los guiado ao encontro da mangedoura (*mangiatoia* em italiano).

A grande fogueira que se acende no entardecer de 5 de janeiro tem vários simbolismos associados, como o do próprio cometa e guia para o decorrer do ano para o qual se espera que a lavoura seja bastante produtiva e que não falte o alimento.

A festa que transcorre sempre na casa de algum dos habitantes de VNI e é continuada após o acender da fogueira com orações e ladainha.

Após a parte religiosa, passa-se à comida trazida pelos participantes. Entre outras, as principais são a *pinza* (broa de fubá com pinoli, uva passa, figo seco, etc.) e os *crostoli* (bolinhos fritos em duas versões semelhantes aos ‘bolinhos de chuva’ ou aos pedaços de massa de pastel cobertos de açúcar). Ao mesmo tempo em que se bebe vinho e tradicionalmente o “*Vino caldo alle spezie*” (*vinho quente com especiarias*). Canta-se musica tradicional italiana e nesses momentos atenua-se bastante o caráter religioso das comemorações<sup>xx</sup>.

## **FESTA DA POLENTA**

A Festa da Polenta, de cunho filantrópico, se realiza desde 1979 no mês de outubro por iniciativa do Pe. Cleto Caliman e reúne cerca de 400 voluntários que se distribuem em 15 equipes de trabalho. Por vezes circulam cerca de 30 mil participantes ao longo dos três dias.

Uma das partes mais atrativas e a do “tombo da polenta” preparada num enorme caldeirão de cerca de três metros que báscula entornando em tabuleiros a polenta que será consumida durante aquele dia.

A festa conta com vários outros atrativos como a reprodução de uma casa típica dos primórdios da colonização e também com vários tipos de jogos tradicionais como o de bocha (*gioco delle bocce*).

## **CONCLUSÃO INCONCLUSA.**

Este é um trabalho que se iniciou quando morei em Vitória entre 2003 e 2004. No entanto alguns problemas de ordem pessoal fizeram com que interrompesse o mesmo por algum tempo,

apesar de que sempre mantenho algum contato com meus interlocutores.

Minha intenção é prosseguir em determinadas direções da pesquisa sempre tendo como substrato de trabalho a via da comida numa abordagem etnográfica. Entre algumas das questões que continuarão a me interessar, cito:

1. Analisar mais profundamente as relações entre as tradições daqui e do Veneto verificando se a intensidade atual dos contatos contribui de alguma forma para os modos de produção e consumo atual.
2. Se eu puder penetrar um pouco mais na intimidade das famílias, sobretudo das refeições, procurarei “decifrar as refeições” (DOUGLAS 1975; 1997) no sentido de encontrar as particularidades das marcas de *oriundi* no decorrer das mesmas assim como as formas de comunicação familiar através da comida (DOUGLAS 1982).
3. Frequentar as festas para entender, no caso da Festa da Polenta, como é promovido e divulgado o caráter de *oriundi*. No caso do *Panevin*, para compreender como evolui, e o que se revive das tradições italianas dentro dos processos de mudança cultural.

## AGRADECIMENTOS

Agradeço às famílias Lorenção-Caliman e Carnielli-Zorzal a simpatia com que têm me recebido e aturado minha curiosidade.

Mario Falqueto e Lia Ferolla Falqueto foram extremamente gentis e hospedeiros em todas as vezes que estive em VNI. Sou muito grato à toda esta família.

Marianne Malini, ex-aluna de graduação em ciências sociais na UFES, esteve me acompanhando por alguns momentos dessa pesquisa e com ela mantive muitas discussões interessantes e proveitosas.

## Referências Bibliográficas

BASSANEZI, M. S. C. B. Italianos no Brasil: O que dizem os censos. In: A. H. Castiglioni (Ed.). Imigração italiana no Espírito Santo: uma aventura colonizadora. Vitória: Edufes, 1998. Italianos no Brasil: O que dizem os censos, p.51-80

BUSATTO, L. Por uma identidade ítalo-capixaba. In: A. H. Castiglioni (Ed.). Imigração italiana no Espírito Santo: uma aventura colonizadora. Vitória: Edufes, 1998. Por uma identidade ítalo-capixaba, p.294-315

CARNIELLI, L. Agroturismo: Os primeiros passos de uma comunidade rural da montanha capixaba. Venda Nova do Imigrante: Carnielli. s/d

CENNI, F. Italianos no Brasil. São Paulo: Martins. 1961

DAMATTA, R. O que faz o brasil, Brasil? Rio de Janeiro: Rocco. 1994. 126 p.

DE BONI, L. A. Imigração italiana: aspectos históricos. In: A. H. Castiglioni (Ed.). Imigração italiana no Espírito Santo: uma aventura colonizadora. Vitória: Edufes, 1998. Imigração italiana: aspectos históricos, p.11-27

DOUGLAS, M. "Deciphering a Meal" in *Implicit Meanings, Essays in Anthropology*. London: Routledge e Kegan Paul. 1975. pp. 231-251

DOUGLAS, M. "Food as a system of communication" in *In the active voice*. London: Routledge & Kegan Paul. 1982. pp. 81-124

DOUGLAS, M. "Deciphering a Meal" in Counihan, C. e Esterik P. Eds. *Food and culture: a reader*. New York: Routledge, 1997. pp. 36-54

FRANCO, S. P. Estrutura Conjuntural do Espírito Santo na Época da Migração: Século XIX e início do século XX. In: A. H. Castiglioni (Ed.). Imigração italiana no Espírito Santo: uma aventura colonizadora. Vitória: Edufes, 1998. Estrutura Conjuntural do Espírito Santo na Época da Migração: Século XIX e início do século XX, p.28-32

PORTUGUEZ, A. P. Agroturismo e desenvolvimento regional. São Paulo: Hucitec. 2002. 127 p.

---

<sup>i</sup> Um texto de conteúdo muito próximo a esse foi apresentado na 26<sup>a</sup> Reunião Brasileira de Antropologia (ABA – Associação Brasileira de Antropologia), Porto Seguro (BA), 1 - 4 de Junho de 2008, no GT-27 (Saberes e Práticas da Alimentação: Desigualdade, diversidade e identidade) sob o título “MARCAS DE *ORIUNDI* NA PRODUÇÃO, NOS HÁBITOS

---

ALIMENTARES E NO AGROTURISMO EM VENDA NOVA DO IMIGRANTE (ES, BRASIL)” e estará contido no CD a ser elaborado.

<sup>ii</sup> Informações complementares sobre agroturismo em VNI são encontradas em:

<http://www.vendanova.com.br/turismo.php?e=10> (Consultada em 4/5/2008).

<sup>iii</sup> <http://www.vendanova.com.br/cidade.php?e=5> .Em particular são apresentadas as características dos solos: “Os solos predominantes são os classificados como latossolo vermelho, amarelo distrófico e roxa estruturada, com Ph em torno de 5,3.” <http://brasilvirtual.info/tudo-sobre/venda-nova-do-imigrante/> . (Consultados em 11/5/2008).

<sup>iv</sup>

[http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/contagem2007/contagem\\_final/tabela1\\_1\\_18.pdf](http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/contagem2007/contagem_final/tabela1_1_18.pdf) (Consultado em 11/5/2008).

<sup>v</sup> O Radicchio é uma variedade de chicória e tem folhas avermelhadas com nervuras brancas.

<sup>vi</sup> Ver por exemplo <http://www.britannica.com/eb/article-9075018/Veneto> (consultada em 6 de maio de 2008).

<sup>vii</sup> Socol, um embutido de carne de porco condimentada, com receita trazida da Itália pelos primeiros imigrantes. Segundo Máximo Lorenção e Cacilda Caliman, à diferença da copa que é retirada do lombo, este é preparado a partir do pescoço, e é, portanto, menos gorduroso. Ver sobre o “Ossocollo - Socòl (Friulano)” (consultada em 29/05/2008):

[http://www.ilmaiale.it/comesifa/come\\_05.htm](http://www.ilmaiale.it/comesifa/come_05.htm)

<sup>viii</sup> Ver detalhes do produto em <http://www.carnielli.com.br/index3.htm> e a referência à UTZ Certified em <http://www.utzcertified.org/index.php?pageID=154&subID=10153> (consultados em 6/5/2008)

<sup>ix</sup> Ver a esse respeito os dois textos seguintes. “Uma Cozinha à brasileira” (pp. 25-39) de Maria Eunice Maciel em **Estudos Históricos** v.33. Alimentação, Rio de Janeiro: CPDOC - FGV - Fundação Getúlio Vargas. 2004. “A fome e o paladar: uma perspectiva antropológica” de José Reginaldo S. Gonçalves em **Seminário alimentação e cultura** (Série encontros e estudos - 4): Rio de Janeiro, Funarte/Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular, 2002.

<sup>x</sup> É comum acontecerem corruptelas de sobrenomes nos registros de imigrantes em cartórios. Nesse caso a família original italiana é Lorenzon, cujo registro em algum momento converteu o sobrenome para Lorenção.

<sup>xi</sup> Consultar a interessante página “l’Italia dei Cognomi”

<http://www.gens.labo.net/en/cognomi/genera.html>. Uma vez que a pesquisa de nomes é provavelmente efetuada a partir de repertórios atuais de censos, nota-se certa dispersão de ocupação do país por essas famílias. Apesar disso se reverifica que a família partiu do Veneto onde há maiores concentrações de pessoas. É provável que a dispersão tivesse ocorrido, sobretudo no pós-guerra.

<sup>xii</sup> *Ossocollo* deriva de osso (osso) + collo (pescoço)

<sup>xiii</sup> A “*coppa*” é um embutido feito na Itália do Norte com lombo de porco, na Itália central com carne da cabeça do porco, cozida levemente e prensada. O *capocollo* que às vezes aparece como sinônimo de *coppa*, e feito de carnes da proximidade do pescoço do porco e típico do Sul da Itália. ((c) Petrini S.r.l. Garzanti Linguistica, 2004).

No Brasil a carne utilizada na copa vem do ombro e da sobrepaleta suína. Consulta referente ao SEBRAE (PR) em 30/5/2008:

[http://portal.pr.sebrae.com.br/portal/page/portal/PORTAL\\_INTERNET/PRINCIPAL2004/BUSCA\\_TEXTO?dad=portal&p\\_macro\\_tema=&p\\_tema=&p\\_texto\\_id=3749](http://portal.pr.sebrae.com.br/portal/page/portal/PORTAL_INTERNET/PRINCIPAL2004/BUSCA_TEXTO?dad=portal&p_macro_tema=&p_tema=&p_texto_id=3749)

---

<sup>xiv</sup> Peritônio: membrana serosa que recobre as paredes do abdome e a superfície dos órgãos digestivos

<sup>xv</sup> Agência Nacional de Vigilância Sanitária, consultada em 8/9/2008: <http://www.anvisa.gov.br>

<sup>xvi</sup> Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do ES (IDAF).  
[http://www.idaf.es.gov.br/WebForms/wfNoticia.aspx?cd\\_Noticia=298](http://www.idaf.es.gov.br/WebForms/wfNoticia.aspx?cd_Noticia=298) (consultado em 8/9/2008)

<sup>xvii</sup> Lorenzon (trocado para Lorenção) e Lorenzoni são duas famílias distintas de origem italiana. Ver <http://www.gens.labo.net/en/cognomi/genera.html> (Consultado em 31/5/2008)

<sup>xviii</sup> <http://www.restaurantelorenzoni.com.br/>

<sup>xix</sup> Ver referências a vários produtores de agroturismo em VNI, incluindo Sônia G. Carnielli em <http://www.vendanova.com.br/turismo.php?e=10> (consultado em 31/5/2008)

<sup>xx</sup> A Associação Festa da Polenta (AFEPOL) produz folhetos interessantes com curiosidades sobre as tradições assim como contendo as letras de canções tradicionais cantadas nas festas. Entre outros encontra-se: “El Panevin”, “Cantiamo” e “Serenata Italiana”. Consultar <http://www.festadapolenta.com.br/index.php> (Consultado em 31/5/2008).