



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

RESUMO EXPANDIDO

EIXO TEMÁTICO: PATRIMÔNIO ALIMENTAR, COMENSALIDADE, ARTE E AFETO

DA DOCE TERRINHA PARA A TERRA ONDE TEM PALMEIRA E CANTA O SABIÁ!

1 Universidade de Coimbra, camila_landi@hotmail.com

Resumo

O presente trabalho faz parte de um compilado de contos luso e ítalo-paulistanos que integra, em outra linguagem, o projeto de Pós-doutorado da autora dentro da Universidade de Coimbra. Uma ponte entre Brasil-Portugal. Tem como objetivo analisar e retratar como nasce e aparece as cozinhas luso e ítalo-paulistanas nessa cidade multicultural chamada São Paulo do século XXI. Cozinhas essas que se tornam um fenômeno cultural resultante de colonização - e posterior migrações - e que se transformaram em um vocábulo alimentar e gastronômico na cidade. Tão sutil e intermeada que se não desmembrada culturalmente que não se apresenta facilmente à nova população. Merece, portanto, ser tratada e divulgada em seus detalhes para a construção da cozinha paulistana. Metodologicamente, recorre-se a revisão bibliográfica e documental, com análise de exemplos e documentos concretos na cidade, mas que no compilado de contos de ora secundária nasce a partir do diálogo leve e fluido da pesquisadora que vos fala, sendo aqui retratado um dos contos dessa pequena obra.

Palavras-chave: Cozinha luso-paulistana. Cozinha ítalo-paulistana. Identidade cultural. Cozinha híbrida. Cidade de São Paulo.

Introdução

Este conto de autoria própria, o qual compõe um capítulo intitulado “Contos luso-paulistanos” que integra a investigação de pós-doutorado da autora na Universidade de Coimbra – Faculdade de Letras, propõe-se a retratar sobre como a cozinha paulistana se formou ao longo dos anos moldando e transformando a cozinha e a alimentação da cidade. Cozinha e alimentação hoje, retratada e integrada à gastronomia paulistana. Trata de contextos históricos, culturais e sociais fundamentais na construção de uma identidade alimentar própria, que se não tratada em seus detalhes e curiosidades se torna apagada aos mais novos



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

moradores e aos que não se atentam à essa formação. Uma cozinha que se torna uma marca, um vocábulo, uma expressão com identidade própria.

Desenvolvimento

Sabe-se que a vinda da corte ao Brasil não significou somente um império, uma conquista e/ou um domínio, como alguns enfatizam nos mais diversos discursos, aqui, sem juízo de valor. Vamos tratar sobre o que a vinda da corte nos prestigiou à mesa com artefatos culturais alimentares sublimes que marcam ainda hoje – e para sempre o farão – nossos hábitos alimentares e tradições diversas.

Ora pois, em contrapartida, os presenteamos de maneira igual, levando para sua cultura lusitana outros artefatos como milho, tomate e batata, entre os principais, onipresentes nas mesas e quitutes do dia a dia e dos quais os portugueses e seus visitantes se encantam e alimentam.

Nesse capítulo inicial trata-se da famosa “terrinha”, termo esse utilizado aqui com carinho e prestígio, que tem seus marcos históricos nascidos em um longo período de tempo desde a história antiga e tendo seu auge na chamada “Idade média” com o período feudal, quando se tornou Reino Independente. Com protagonismo das expedições marítimas em busca de novas especiarias se destacou!

Nas terras lusitanas habitam desde tempos remotos os produtos da terra e do mar... Da terra, generosas oliveiras, trigo, uva, maçãs, figos, cebola, alho, entre outros! Da costa atlântica – e não do mediterrâneo como muitos acreditam – maravilhas do mar em espécies de peixes e frutos do mar... Ah... Os pescados lusitanos e suas caldeiradas! Do terreno montanhoso e acidentado, criações bem cuidadas e ovinos, caprinos e suínos, as quais presenteou a gastronomia lusitana com carnes suculentas, embutidos e derivados dos leites dos ovinos e caprinos de extrema qualidade e frescor.

Pois bem, uma gastronomia que nasce de uma alimentação regada em queijos de ovelha e de cabra, de embutidos suínos diversos vindos da necessidade de métodos de conserva, de vinhos doces, suaves e densos das plantações de uvas - néctar dos Deuses de tão bem-feitos – prazerosos à mesa e de azeites com acidez e frescor marcantes e notáveis. De sucos de maçãs doces com o frescor da fruta madura... Tudo isso



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

marcando os pratos regionais, cada um com sua assinatura mais característica e que nascem pelas mãos de celebres cozinheiras.

Por lá, nos fornos à lenha, pães são assados à base de trigo, cevada ou milho (ou um misto de dois ou mais cereais) resultando em pães macios, duros, cascudos ou não, com cheiro convidativo à boca!

Do mar, polvos, mexilhões, lulas e outros frutos do mar, peixes das mais variadas espécies são regados ao óleo da península enriquecendo-os de sabor e textura!

Das panelas e fornos, pratos celebres à base de arroz, herança da ocupação moura por mais de oito séculos... Ah... os arrozes caldosos, malandrinhos, enriquecidos com os embutidos, carnes diversas, verduras e leguminosas!

Bacalhau... o bacalhau! Celebridade nesse pequeno país que o incorporou a sua dieta como se fosse seu de origem... com tantas receitas acompanhados de nossa batata nos mais diversos métodos de cocção, que dão mais de livros e livros de história!

E para fechar com “chave de ouro”, doces feitos a base de uma generosa quantidade de gemas e açúcar, com amêndoas, coco e outros famosos “cá e lá”! A maioria nascidos dentro dos mosteiros e conventos, como os doces licores.

É... Tens aqui uma pitada da mesa da terrinha portuguesa! Algo familiar? Basta começar a investigar e a fazer associações desse conto lusitano com a mesa da terra que tem palmeira e onde canta o sabiá!

Considerações Finais

A partir da leitura do primeiro conto da obra, concluo com o conhecido dito popular: “quem conta um conto aumenta um ponto”. Isso porque toda narrativa, história e/ou fato tem o olhar de quem narra. Pode vir a ter um tom de nostalgia, romantismo, preciosismo ou outros sentimentos de quem conta. Pode, inclusive, ter parte de história contada muitas vezes, “inventada” ou exageros sem que o narrador perceba.



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

Trata-se de uma forma de comunicação do locutor. Ainda, toda história tem um valor, um significado de que conta, o que acrescenta o toque pessoal do escritor.

No caso da autora, estudiosa e descendente de portugueses e italianos, o romantismo naturalmente aparece, fora detalhes que podem não ser perceptíveis à ela. Mas, não deixam de destacar emblemas dessa ponte luso-paulistana presente em fatos encontrados na cidade e não notados e/ou conhecido por muitos que aqui estão ou vivem.

Que venham novos contos, que nasçam novas histórias que conte sobre a formação dessa cozinha tão emblemática na cidade que se soma à outras existentes.

Referências

LANDI, C. Contos luso-paulistanos. In: Projeto de investigação Pós-Doutoramento: A formação das cozinhas híbridas Ítalo e Luso-paulistanas: Uma análise sobre as contribuições identitárias no intercâmbio cultural dos séculos XX e XXI. Universidade de Coimbra, 2025.

SOARES, C. (2015), “Odisseia de sabores: integrações luso-brasileiras”, in Cilene Gomes Ribeiro, 2015.