



Camila **Nemitz**
 Chef de Cozinha & Caira Brondani Flores
 Arquiteta e Pesquisadora

135 ANOS DA IMIGRAÇÃO ITALIANA NO RS: RESGATE GASTRONÔMICO



Estamos em 2010, ano em que completam 135 anos da imigração italiana no Rio Grande do Sul. Muitos eventos estão sendo planejados e fazem parte da agenda de comemorações no estado inteiro. Nada mais justo, que dedicarmos um espaço para falar um pouco sobre esta rica cultura gastronômica que trouxe muitas contribuições para a formação dos hábitos alimentares dos gaúchos, que poderíamos chamar de "gastronomia indo-hispano-luso-afro-germano-italo-polonesa", por apresentar uma enorme miscigenação de tradições dos colonizadores e imigrantes oriundos principalmente do anel europeu. Hoje um dos principais pilares que permeiam a cultura gaúcha é o dos hábitos dos italianos, os quais foram imperiosos para o desenvolvimento econômico, social e cultural de nosso Estado. A cozinha italiana é talvez uma das mais ricas do mundo, principalmente no que diz respeito aos ingredientes característicos da cozinha típica e regional. Uma cozinha feita de mil facetas, baseada em mil paisagens, mil tipos de pasta, mil tipos de vinho, com seus queijos e embutidos, enfim, uma cozinha completa sobre todos os aspectos. É difícil falar em apenas uma cozinha italiana, pois além das diferenças gastronômicas entre o sul e o norte, dentro da mesma região encontram-se várias cidades, que mesmo próximas, apresentam diferenças históricas, devido aos povos que passaram no local, geográficas e climáticas que determinam os tipos de produtos elaborados e que, por sua vez, constituem os ingredientes e técnicas dos pratos tipicamente regionais.

Em poucas palavras, na gastronomia do norte da Itália predominam produtos de influência francesa, austríaca e húngara, com o emprego de muitos produtos derivados do leite, enquanto que no sul, predominam os de influência árabe, quais sejam: uso de muito molho de tomate, pouca carne bovina e muita carne de coelho, ovina, caprina e suína. Nos bosques e montanhas predominam os famosos "funghi" e muita caça. Já no litoral, encontra-se diversos tipos de peixe, com destaque para o atum e o peixe "spada", além de muitos frutos do mar e bacalhau.

Dentro do cenário gastronômico italiano, também há a Cozinha Mediterrânea, principalmente na parte meridional e nas ilhas da Sicília e Sardenha, a qual é conhecida pelos italianos como "cozinha saudável", rica em carboidratos, frutas, verduras, peixes, pouca carne e muito azeite de oliva. Salames, queijos e vinhos de primeira linha completam a riquíssima cozinha tipicamente regional de todas as partes da Itália, apreciada em todo o mundo e em constante evolução.

Em 1875, os imigrantes italianos começaram a chegar em massa e ocuparam as regiões altas e serranas do estado. Passaram a viver da plantação do milho, trigo e outros produtos agrícolas, mas a principal atividade foi a vitivinicultura. No Brasil, os imigrantes conseguiram impor as massas de farinha de trigo e os molhos em todo o território nacional, mas principalmente sobre os gaúchos, o que ao lado do feijão, farofa, arroz e carnes, tornaram-se alimentos básicos na dieta alimentar. Os sorvetes também foram trazidos pelos italianos, a pizza, os risotos, a lasanha e fortaleceram o gosto pelo queijo. Nunca esquecendo de uma das maiores contribuições, o vinho.

Neste ano comemorativo para os ítalo-brasileiros, gostaríamos de parabenizá-los pela trajetória e agradecê-los pelas delícias gastronômicas que nos apresentaram.



SCALOPINE AL PROSCIUTTO

Ingredientes:

- 500 g de filé mignon
- 100 g de presunto de Parma em fatias
- 4 col. (sopa) de azeite
- 2 col. (sopa) de manteiga
- folhas de sálvia
- farinha de trigo
- sal e pimenta a gosto
- vinho Marsala ou Madeira

Modo de preparo:

Corte o filé em escalopes (fatias bem finas) e tempere-os levemente com sal e pimenta. Coloque duas folhas de sálvia e uma fatia de presunto sobre cada fatia do filé e passe levemente na farinha. Em uma frigideira grande, dissolva a manteiga no azeite e coloque aos poucos as fatias de carne, com cuidado, para que não se sobreponham. Vire do lado do presunto por mais alguns minutos, prestando atenção para que este não se destaque. Acrescente o vinho, tempere com sal e pimenta. Tire os "scalopines" e cubra com o molho que ficou na frigideira.

