

## As comemorações do centenário da imigração italiana (colônia Silveira Martins, 1975-1993): a construção da identidade étnica através da comida<sup>1</sup>

*The celebrations of the centenary of Italian immigration (colônia Silveira Martins, 1975-1993): the construction of ethnic identity through food*

**Juliana Maria Manfio<sup>2</sup>**

Universidade do Vale dos Sinos – São Leopoldo – Rio Grande do Sul – Brasil

---

**Resumo:** A alimentação é um dos elementos que preserva hábitos e costumes e promove a construção de identidades, distinguindo os grupos étnicos através do que se alimenta e a forma como se alimenta. Como uma forma de evidenciar esses elementos, durante as comemorações do Centenário da Imigração Italiana, os almoços e os jantares foram incorporados como ato de celebração da cultura italiana, marcando a identidade daquele grupo. Dessa forma, o presente trabalho buscou identificar os alimentos que compõem cada um dos conceitos de almoço e jantar *à italiana* na região da ex-colônia Silveira Martins. Para isso, foram analisados os convites, os folders e as notícias dos jornais *A Razão* e *O Radar* que anunciavam os cardápios oferecidos nas festas. Por fim, a comida servida durante as festividades, preservando determinados comportamentos, hábitos e costumes dos imigrantes italianos e, nesse sentido, redefine a identidade na região colonial.

**Palavras-chave:** Centenário. Imigração Italiana. Alimentação.

**Abstract:** Alimentation is one of the elements that preserves habits and customs and promotes the construction of identities, distinguishing the ethnic groups through food and the way one feeds. As a way to highlight these elements, during the celebrations of the Centenary of the Italian Immigration, the lunches and the dinners were incorporated like act of celebration of the Italian culture, marking the identity of that group. Thus, the present work sought to identify the foods that make up each of the concepts of Italian lunch and dinner in the region of the former colony Silveira Martins. For that, the invitations, the folders and the news of the newspapers *A Razão* and *O Radar* were analyzed that announced the menus offered at the parties. Finally, the food served during the festivities, preserving certain behaviors, habits and customs of the Italian immigrants and, in this sense, redefine the identity in the colonial region.

**Keywords:** Centenary. Italian Immigration. Alimentation.

---

<sup>1</sup> O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES) - Código de Financiamento 001. Foi apresentado no Seminário Internacional "Migrações: perspectivas e avanços teórico-metodológicos" e XXIII Simpósio de História da Imigração e Colonização, sendo o artigo enviado para publicação no ebook do evento.

<sup>2</sup> É bolsista Capes/Prosc.

## 1 Introdução

O Biênio da Colonização e Imigração promoveu em todo o Rio Grande do Sul, as celebrações relacionadas aos grupos étnicos<sup>3</sup> aqui estabelecidos, tendo como “o mérito de desencadear um processo de recuperação não só de sua história, mas também de outros grupos étnicos, como os alemães, os poloneses, os judeus e outros menos numerosos” (SANTIN, 2008). A comemoração de um centenário significava festejar e homenagear a passagem de cem anos, realizando assim, um balanço político, social, econômico e cultural de determinado espaço e grupo social. Dessa forma, os festejos são instrumentos de construção de uma história e uma memória sobre o passado e se produz uma ideia de pertencimento a uma trajetória comum dentro de uma comunidade (BENEDUZZI, 2016).

Incentivados pelo Biênio, as festividades do Centenário da Imigração Italiana aconteceram através de uma programação oficial que incluía a capital e as três primeiras colônias de imigração italiana. No entanto, isso não impediu que outras comunidades no Estado promovessem seus festejos em agradecimento aos imigrantes. As cidades de Veranópolis e Paraí na região da serra gaúcha realizaram suas festividades em alusão ao Centenário da Imigração e também não estavam inseridas na programação oficial.

A Colônia Silveira Martins<sup>4</sup> também não foi inserida às comemorações do Centenário da Imigração Italiana, promovidas pelo Biênio. A documentação deixada pelo Biênio, não registrou nenhuma comemoração na região da Colônia Silveira Martins (LIMA, 2017). No entanto, realizou seus eventos festivos em agradecimento aos pioneiros, numa perspectiva de memória “e de consolidação de uma determinada recordação como elemento de reconhecimento da coletividade” (BENEDUZZI, 2016,

p.104). A ideia era recordar a história dos pioneiros, criando uma noção de pertencimento.

Apesar de não ter sido inserida nas comemorações oficiais, a Colônia Silveira Martins promoveu festividades para celebrar os cem anos do processo imigratório local. Isso mostrou que existiam movimentos locais e regionais para que houvesse manifestações festivas diversas para recordar a saga migratória. Incentivados Biênio da Colonização e Imigração, pela Igreja Católica e por lideranças locais, os municípios e as localidades da região central mobilizaram-se para realizar as festividades em alusão ao Centenário da Imigração Italiana. Diante da documentação jornalística, mapeou-se como centros de comemorações, as comunidades de Silveira Martins, Arroio Grande, Val Feltrina, Ivorá, Vale Vêneto, Novo Treviso, Faxinal do Soturno, Val Veronês, Dona Francisca, Nova Palma, Pinhal Grande, São João do Polêsine e Santa Maria<sup>5</sup>. Abaixo, encontra-se o mapa para a localização das comunidades da região do quarto núcleo de colonização.

Figura 1: Mapa da região



Fonte: Folder Quarta Colônia

<sup>3</sup> O termo grupo étnico, segundo Fredrik Barth (2000), é uma designação para uma população que se identifica e são identificados por outros, interagindo entre si e compartilhando de valores culturais fundamentais.

<sup>4</sup> É válido ressaltar que, no período das comemorações do Centenário, as comunidades de Silveira Martins, Arroio

Grande e Val Feltrina pertenciam ao município de Santa Maria. Ivorá e parte de Pinhal Grande pertenciam ao município de Julio de Castilhos. Vale Vêneto, Novo Treviso e São João do Polêsine pertenciam ao município de Faxinal do Soturno.

Uma das formas de comemorar a passagem do Centenário da Imigração Italiana foi através do ato da alimentação. A comunidade é um dos elementos que promoveram a construção de identidades sociais<sup>6</sup>, distinguindo os grupos étnicos através do que se alimenta e a forma como se alimenta. Como uma forma de evidenciar esses elementos, durante as comemorações do Centenário da Imigração Italiana, por exemplo, os almoços e os jantares foram incorporados como ato de celebração da cultura italiana, marcando a identidade daquele grupo. Segundo Matta (1986, p.39), “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 e viver”. Com isso, o Centenário da Imigração Italiana também buscava preservar certos hábitos alimentares, costumes e comportamento dos antepassados para a constituição de uma identidade étnica na colônia Silveira Martins.

Nesse sentido, este trabalho tem como interesse, identificar os alimentos que compõem cada um dos conceitos de almoço e jantar à *italiana* na região da ex-colônia Silveira Martins. Para desenvolver esta pesquisa, foram analisados os convites, os folders e as notícias dos jornais *A Razão (Santa Maria)*<sup>7</sup> e *O Radar*<sup>8</sup> (Faxinal do Soturno) que anunciavam os cardápios oferecidos nas festas.

Na tentativa de definir e marcar uma identidade de origem italiana, as festividades realizadas na antiga Colônia Silveira Martins procuraram divulgar, além do trabalho e da religiosidade do imigrante, os pratos considerados característicos da zona colonial. Então, as

comunidades promoveram banquetes<sup>9</sup> para celebrar o Centenário da Imigração Italiana, com mesas fartas e diversidade de alimentos produzidos pelos descendentes. E sobre esse assunto que iremos abordar a seguir.

## 2 Os almoços e jantares: o que se come durante as festividades

Nos processos migratórios, a alimentação é um aspecto de identificação de um grupo. Os imigrantes italianos estabelecidos no sul do Brasil buscaram garantir a preservação de determinados hábitos e costumes através da comida. A disponibilidade de terras aráveis e grãos para a produção, a fartura de produtos alimentícios, a possibilidade de possuir animais como vacas, bois e cavalos, atraíram os italianos e, através do trabalho coletivo da família, conseguiram construir a noção de sucesso na escolha migratória. Esses elementos foram transmitidos durante as comemorações do Centenário da Imigração Italiana na Colônia Silveira Martins.

Através de convites, folders ou notas dos jornais *A Razão* e *O Radar*, as festas anunciavam o que seria servido em um “almoço à italiana” ou em um “jantar à italiana”, sendo que, muitas vezes, não divulgavam o cardápio por completo. Outras festas, como as ocorridas em Val Verônes, Nova Palma, Vale Vêneto, Ivorá e Santa Maria foram publicaram os banquetes à *italiana*. Dessa forma, ao analisar as fontes, buscou-se identificar os alimentos que compõem cada um dos conceitos de almoço e jantar à *italiana*, servidos na região da Antiga Colônia Silveira Martins.

<sup>6</sup> Segundo Maria Eunice Maciel (2005, p.445), os elementos construtores de identidade “são buscados no passado do grupo, em um modo de vida em vias de desaparecimento, senão já desaparecido, ou seja, aquilo que é conhecido geralmente como tradição”.

<sup>7</sup> Esse jornal foi fundado em 1934, na cidade de Santa Maria. Tinha uma circulação diária, apresentando textos e imagens. Deixou de circular em 25 de fevereiro de 2017. Seu acervo encontra-se no Arquivo Histórico Municipal de Santa Maria

<sup>8</sup> Este jornal teve como diretor e fundador Padre Clementino Marcuzzo, sendo produzido no município de

Faxinal do Soturno, com a primeira edição em 16 de agosto de 1975, circulando até, pelos menos 1976. Esse material jornalístico apresentava textos e imagens em preto e branco contendo 16 páginas. Teve tiragem de 1500 exemplares, distribuição gratuita e uma periodicidade de uma edição por mês. Alguns números do *O Radar* foram encontrados no arquivo morto da prefeitura municipal de Faxinal do Soturno e no Centro de Pesquisas Genealógicas de Nova Palma, onde se encontram disponíveis ao público, sem uma preocupação em catalogação e preservação do material.

<sup>9</sup> O banquete é uma apresentação de alimentos em ato festivo.

Abaixo, utilizamos uma tabela para uma melhor visualização dos cardápios nas festas do Centenário da Imigração Italiana na região da antiga Colônia Silveira Martins, criada a partir da análise das fontes documentais.

**Tabela 1:** Alimentação das festas do Centenário da Imigração

| Comunidades | Almoço à Italiana  | Jantar à italiana   |
|-------------|--|---|
| Ivorá       | Sopa de Agnoline, Risoto, galinhas assadas, Leitão, salada e churrasco. CARTAZ DA FESTA  | Não divulgado   |
| Santa Maria | Não divulgado  | [...] aperitivo com salame, queijo colonial, copa e pão colonial, depois sopa de “ capelete” e risoto, porco e galinha assados, acompanhados de dois mil litros de vinho de Val Feltrina”. A Razão, 15 de maio de 1975, p.3   |
| Val Veronês | Almoço com sopa de agnoline, risoto, churrasco, pão, cuca e salada (CENTENÁRIO DE VAL VERONÊS. Cartaz da festa. Centro de Pesquisas Genealógicas, 1982). | Jantar à italiana, com polenta, salame, presunto, queijo, fortaia (omelete), salada, pão e o bom vinho italiano. (CENTENÁRIO DE VAL VERONÊS. Cartaz da festa. Centro de Pesquisas Genealógicas, 1982).  |
| Vale Vêneto | Não divulgado  | “junto com a polenta foi servido o seguinte cardápio típico: sopa de agnoline, queijo colonial, fortaia com salame, galinha lessa e assada, crem, com grostoli por sobremesa. Não faltou o bom vinho colonial” ( Em Vale Vêneto a maior polenta da história, O Radar, Faxinal do Soturno, de 16 de agosto de 1975, p.16). |
| Nova Palma  | Sopa de agnoline, Galinha rosta, em molho e lessa, risoto e saladas, salame e presuntos.   | Polenta, com fortaia e outros.  |

Fonte: Produzida pela autora

Diante da tabela com os cardápios, pode-se perceber que, os almoços e jantares possuíam uma variedade de comida, mostrando a fartura e abundância da mesa italiana e, conseqüentemente, a riqueza desse grupo étnico<sup>10</sup>. A mesa farta significava a organização do trabalho familiar, no qual representa o labor na terra, através do plantio e da colheita; mas também o trabalho na preparação do alimento dentro da cozinha. Mas isso implicava no sucesso dos imigrantes na superação das dificuldades e na preservação de determinados hábitos e costumes através da comida. Isso resultou nos banquetes que foram servidos nas festas alusivas do Centenário da Imigração Italiana na região de Silveira Martins.

O trabalho dentro da cozinha, no preparo da comida para as festividades era de responsabilidade das mulheres<sup>11</sup>. Isso se deve porque a figura feminina teve papel importante da adaptação alimentar do imigrante europeu no Rio Grande do Sul<sup>12</sup>, tornando-se protagonistas na “manutenção de gostos, paladares e costumes culinários étnicos” (ZANINI, SANTOS, 2008, p.258). A mulher era responsável pela cozinha, pelo preparo da comida e, na adaptação dos alimentos adquiridos na nova terra e/ou produzidos na pequena propriedade. A imagem abaixo ilustra o trabalho de mulheres no preparo dos pratos à italiana em Val Veronês:

<sup>10</sup> Para Zanini; Santos (2008, p.257), “a comida farta e forte foi e ainda é um importante demarcador étnico. Ela deve ser servida à mesa, em exposição de abundância e trabalho produtivo. Serve para o paladar e para os olhos também”.

<sup>11</sup> Apesar de a cozinha ser um espaço de domínio da mulher, os atuais estudos sobre imigração italiana comprova a participação da imigrante em estratégias

familiares, atuando na manutenção dos lotes de terras e na permanência de membros familiares próximos ao núcleo colonial.

<sup>12</sup> Sobre a adaptação alimentar de imigrantes, Fabiana Friedrich (2015, p.95) abordou o papel desempenhados pelas imigrantes alemães, instalados na Colônia Santo Ângelo, “ao substituir ingredientes de suas receitas por itens locais, assim como, preservar e reelaborar as questões culturais de suas famílias [...]”

Figura 2: Mulheres no preparo do prato à italiana em Val Veronês



Fonte: Marcuzzo, 1982, p.135

O trabalho das mulheres na cozinha resultou almoços e jantares à italiana, pois a alimentação tornava-se uma necessidade para manter costumes e comportamentos do grupo étnico, mas também no papel desempenhado pela mulher dentro do grupo social. Sobre a comida preparada por mulheres, identificou-se que, um dos pratos mais assíduos, tanto no almoço como no jantar à italiana foi a sopa de agnoline<sup>13</sup>. Trazida da Itália, esta sopa é feita com massa fechada em formato de meia lua, com recheio de carne (frango ou gado) e caldo de galinha. Nas festas ocorridas em Vale Vêneto e em Nova Palma, foi servido a *galinha lessa*, um tipo de carne de frango fervida na água - que resultou ainda no caldo da sopa e no caldo para o risoto.

Outra comida considerada típica da região colonial, produzido nas cozinhas dos festejos foi o risoto. Apareceu com frequência nas comemorações do Centenário da Imigração Italiana tanto em almoços como em jantares à italiana. Era originário da Itália, mas na antiga Colônia Silveira Martins, o prato era feito com arroz, o caldo e carne de galinha caipira<sup>14</sup> e temperos. Foram acompanhados por galinhas e leitões assados, saladas, pão e cuca<sup>15</sup>. Em Vale Vêneto, o crem - “feito de raízes raladas e postas em vinagre”

<sup>13</sup> Servida dos dias frios, é considerado o prato de entrada em almoços e jantares à italiana.

<sup>14</sup> Galinha Caipira é a ave que foi criada solta. Com o cozimento, a carne solta uma gordura amarela, que dará pigmentação, sabor e textura ao risoto.

(ZANINI, SANTOS, 2008, p. 268) - também era servido.

O churrasco também foi servido, durante das festividades, nos almoços à italiana. Vale destacar que, o preparo deste alimento estava sobre a responsabilidade masculina. É provável que, sua inserção na alimentação considerada típica das zonas de colonização venha, segundo Possamai (2007, p. 54) do desejo dos imigrantes e de seus descendentes “em inserir-se na sociedade regional, mas, ao mesmo tempo, eles cuidavam em preservar uma identidade [...]”. No entanto, apesar do churrasco ser um dos pratos que foram adaptados por imigrantes e descendentes, é válido ressaltar que, a carne foi uma dos alimentos encontrados com abundância nas áreas coloniais, sendo incorporado na dieta alimentar dos imigrantes e descendentes.

O vinho era a bebida que não poderia faltar em uma festa italiana, pois era apreciada pelos italianos desde a Itália. Os imigrantes trouxeram muitas de videiras que foram plantadas na nova morada<sup>16</sup>. O vinho era servido “à vontade” na festa de Vale Vêneto representava a dedicação e o trabalho duro do imigrante que, com o esforço de toda a família, conseguiu produzir essa fruta em abundância, demonstrando seu empreendedorismo na atividade de vinicultura, bem como a mesa farta que o labor proporcionou.

A polenta continuou sendo um dos alimentos característicos dos imigrantes italianos no sul do Brasil, devido às terras férteis e a disponibilidade de grãos de milho para a produção. Além disso, era um alimento comum e barato, que alimentava as famílias italianas numerosas, garantindo o sustento do grupo familiar.

Para as famílias italianas, a polenta era o alimento presente nas três refeições. No café da manhã a primeira refeição do dia, polenta brustolada (assada) na grelha, com queijo e salame. No almoço acompanhava a ‘menestra’ (sopa de arroz e feijão) ou com algum tipo de carne e vinho. Na janta novamente a polenta comandava a refeição sendo saboreado com queijo, salame, ovo

<sup>15</sup> É uma espécie de pão doce, com uma farofa feita de açúcar, farinha e manteiga.

<sup>16</sup> Val Feltrina, comunidade rural de Silveira Martins é a maior produtora de uva e vinhos da antiga região colonial.

frito ou fortaia (omelete) (VIZZOTTO, 2014, p. 187).

Como as festividades do Centenário da Imigração Italiana buscavam a preservação de determinados hábitos e costumes, a farinha de milho em forma de polenta foi um dos pratos servidos apenas nos jantares *à italiana*, com os seguintes acompanhamentos: queijos, salames, fortaia - espécie de ovo mexido com salame e queijo. Podemos considerar que, este alimento propagandou as festividades do Centenário em Val Veronês e Vale Vêneto<sup>17</sup>. Abaixo, a imagem da capa do livro “Centenário de Vale Veronês: epopéia da imigração italiana de Vale Veronês com seus costumes e tradições”<sup>18</sup>:

Figura 3: Produção da polenta



Fonte: MARCUZZO, 1982

A fotografia da capa do livro demonstra uma senhora idosa – Virgínia Dall’Asta - natural de Val Veronês, fazendo a polenta com a utilização de

<sup>17</sup> A comunidade de Vale Vêneto, em sua festa ao Centenário da Imigração Italiana, ofereceu ao público, uma polenta que continha 9 metros. Assim, promoveu sua festividade, anunciando que o vale teria a “maior polenta da história”. Este assunto terá destaque o próximo capítulo.

<sup>18</sup> O livro foi lançado em 1982, em relação ao Centenário da Imigração Italiana de Val Veronês. Escrito por padre

utensílios antigos e de um fogão bastante rústico. A ideia era representar a alimentação típica dos imigrantes e descendentes, como também apresentar a cozinha e a forma como o alimento é produzido. Além disso, reforçava o trabalho da mulher no preparo dos alimentos, através da figura da *nonna*<sup>19</sup>. A senhora idosa é considerada uma pessoa legitimada para a elaboração deste prato (ZANINI; SANTOS, 2008).

Então, o modo de preparo e o espaço onde a comida é preparada também é um espaço de significação. Maciel (2005, p.54) explica que uma cozinha

[...] torna-se um símbolo de uma identidade, atribuída e reivindicada, por meio da qual os homens podem se orientar e se distinguir. Mais do que hábitos e comportamentos alimentares, as cozinhas implicam formas de perceber e expressar um determinado modo ou estilo de vida que se quer particular a um determinado grupo. Assim, o que é colocado no prato serve para nutrir o corpo, mas também sinaliza um pertencimento, servindo como um código de reconhecimento social. (MACIEL, 2005, p.54).

Produzida com farinha de milho, água e sal, é considerada “o fio condutor da história alimentar dos [imigrantes e] descendentes de italianos, desde o grande êxodo do Vêneto, como alimento básico das populações rurais e como uma iguaria presente ainda hoje em mesas de diversas cidades brasileiras” (FEDER; DIAS, 2016, p.392). Apesar de sua origem ser americana, o milho atravessou o oceano Atlântico com Cristóvão Colombo e passou a ser cultivada no continente europeu. Alimento de fácil cultivo tornou-se a base alimentar da população pobre e faminta.

O milho levado ao continente europeu entra no norte da Itália entre 1530 e 1540, chamado de milhete graúdo. Naquele tempo, a polenta era confeccionada com trigo-mouro e era chamada de polenta cinza. O trigo mouro veio do nordeste da Europa e se espalhou no século XVI até

Clementino Marcuzzo, sacerdote católico e neto de imigrantes italianos, desenvolveu a história da pequena comunidade, onde no final do século XIX, imigrantes italianos haviam se estabelecido.

<sup>19</sup> Tradução livre: vó.

chegar ao norte da Itália. A polenta produzida com milho possuía a coloração amarelo-clara. Em função do cereal escolhido para a fabricação, a coloração se modificava e, ainda hoje é diferenciada como polenta branca, polenta amarela, etc. Os italianos do norte tem há muito tempo o hábito de comer polenta: polenta branca, feita de milhete na Idade Média, depois polenta cinza, de trigo-mouro na renascença e por fim polenta amarela, de milho, que fez desaparecer as anteriores (FEDER; DIAS, 2016, p.393).

A polenta foi um alimento trazido da Itália pelos imigrantes italianos e, com seu fácil cultivo em terras brasileiras, permaneceu como base alimentar. Sendo um dos pratos característicos da colonização italiana, podemos considerar como uma comida emblema, pois “que por si só representam o grupo. O emblema, como uma figura simbólica destinada a representar um grupo, faz parte de um discurso que expressa um pertencimento e, assim, uma identidade” (MACIEL, 2005, p.50).

Considerando a tabela e a exposição dos alimentos mais assíduos nas festas do Centenário da Imigração Italiana, buscou-se denominar os conceitos de almoço à italiana e jantar *à italiana*, na região da antiga Colônia Silveira Martins. A sopa de agnoline e o risoto apareceram nas duas ocasiões, como também o salame, os pães e cucas. Então, no almoço à italiana na região da Colônia Silveira Martins é composto por sopa de agnoline, risoto e churrasco. Nos jantares à italiana, a sopa e o risoto também se fazem presente, mas o prato principal é a polenta. Por fim, o churrasco é o alimento que define o almoço à italiana e a polenta, o jantar à italiana na antiga Colônia Silveira Martins.

Constatamos então que, a comida pode se “transformar em marcadores identitários, apropriados e utilizados pelo grupo como sinais diacríticos, símbolos de uma identidade reivindicada” (MACIEL, 2005, p. 50). Então, para as comemorações do Centenário da Imigração Italiana na região da Colônia Silveira Martins, utilizou-se a alimentação como uma forma de identificar aquele grupo étnico, através da manutenção de costumes e hábitos. Mas também, a abundância e a fartura dos alimentos encontrados nas festividades buscaram mostrar a prosperidade, a

riqueza e o sucesso dos imigrantes e de seus descendentes na escolha migratória.

### 3 Considerações finais

Desde a colonização italiana, o preparo dos alimentos estava sobre a responsabilidade feminina. A mulher italiana e descendente teve papel essencial na adaptação dos alimentos no período da colonização e na elaboração de pratos que alimentavam suas famílias diante do que era encontrado na região, como também no que era produzido pela pequena propriedade.

Durante as festividades do Centenário da Imigração Italiana nas localidades da colônia Silveira Martins, o preparo da comida estava sobre a responsabilidade das mulheres, através de fartos almoços e jantares *à italiana*. A exceção era o churrasco, que era preparado pelos homens.

A partir deste trabalho, buscou-se identificar quais os pratos que compunham esses dois momentos alimentares nas festas comemorativas. Com isso, foi constatado que, a sopa de agnoline e o risoto eram pratos servidos tanto no almoço como no jantar *à italiana*. No entanto, o que diferenciava o almoço *à italiana* era o churrasco - uma adaptação da comida gaúcha e da disponibilidade de carne em terras brasileiras.

O prato principal do jantar *à italiana* era a polenta, servida com seus acompanhamentos. Dessa forma, os alimentos servidos nas festas do Centenário da Imigração Italiana tornaram-se característicos da região colonial, reconhecendo os indivíduos daquela região, preservando determinados comportamentos, hábitos e costumes dos imigrantes italianos. No presente, redefinindo uma identidade étnica das comunidades de colonização italiana.

### 4 Referências

- 1 BARTH, Fredrik. Os grupos étnicos e suas fronteiras. In: *O guru, o iniciador e outras variações antropológicas*. Rio de Janeiro: Contracapa, 2000.

- 2 BENEDUZZI. A festa como patchwork: indício e laboratório da memória coletiva. In: RAMOS, Eloísa Helena Capovilla (org.). *Imigração, práticas culturais e sociabilidade: novos estudos para a América Latina* São Leopoldo: Oikos; Editora Unisinos, 2016 (102-134p.).
- 3 CAVALCANTI, Maria Laura Viveiros de Castro. Cultura e ritual: trajetórias e passagens. In: Everardo Rocha. (Org.). *Cultura e Imaginário*. 1 ed. V. 1, pp. 59-68. Rio de Janeiro: Ed. Mauad, 1998.
- 4 CAVALCANTI, Maria Laura Viveiros de Castro. As grandes festas. In: *Um Olhar sobre a cultura brasileira*. Orgs. Márcio de Souza e Francisco Weffort. Rio de Janeiro: FUNARTE/Ministério da Cultura, pp. 293-311, 1998.
- 5 FEDER, Elsa Maria Stoehr Vieira de Souza; DIAS, Celia Maria de Moraes. A polenta hospitaleira dos italianos na História do Brasil. In: *Anais do III SEMINÁRIO "ALIMENTOS E MANIFESTAÇÕES CULTURAIS TRADICIONAIS" II SIMPÓSIO INTERNACIONAL "ALIMENTAÇÃO E CULTURA: TRADIÇÃO E INOVAÇÃO NA PRODUÇÃO E CONSUMO DE ALIMENTOS"* (2016). (p.387-396).
- 6 FRIEDRICH, Fabiana. *Gastronomia e imigração alemã na região central do Rio Grande do Sul: Colônia Santo Ângelo (Segunda metade do XIX)*. (Dissertação de Mestrado). Universidade Federal de Santa Maria, 2015.
- 7 LIMA, Tatiane. *Os "usos políticos do passado" nas comemorações oficiais do biênio da colonização e imigração do Rio Grande do Sul (1974-1975)*. Dissertação (Mestrado em História). Universidade do Vale do Rio dos Sinos, Programa de Pós-Graduação em História, 2017.
- 8 MACIEL, Maria Eunice. Olhares antropológicos sobre a alimentação: identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, AM., and GARCIA, RWD.,orgs. *Antropologia e nutrição: um diálogo possível [online]*. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306 p. Antropologia e Saúde collection. ISBN 85-7541-055-5. Available from SciELO Books.
- 9 MARCUZZO, Clementino. *Centenário de Vale Veronês: Epopéia da Imigração Italiana de Vale Veronês com seus costumes e tradições*. Santa Maria: Palotti, 1982.
- 10 MATTA, Roberto da. *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco, 1986.
- 11 POSSAMAI, Paulo César. O processo de construção da identidade ítalo sul-riograndense (1875-1918). In: *Revista Unisinos*. V.11.nº 1. 2007 (p.49-57).
- 12 MACIEL, Maria Eunice. Patrimônio, tradição e tradicionalismo: o caso do gauchismo, no Rio Grande do Sul. In: *Revista de Humanidades MNEME*. V.07. N. 18, out./nov. de 2005. (439-460p).
- 13 SANTIN, Silvino. *Caminhos da imigração italiana no Rio Grande do Sul (I)*, 2008. <https://silvinosantin.wordpress.com/> <Acesso em 22.02 2017>.
- 14 VIZZOTTO, Jacinta Maria Pivetta. *História de fé e trabalho: bens culturais de Vale Vêneto*. (Dissertação de Mestrado). Santa Maria: Universidade Federal de Santa Maria, 2014.
- 15 ZANINI, Maria Catarina. Comida e simbolismo entre os italianos no Rio Grande do Sul (Brasil). In: *Cadernos Espaço Feminino*, v.19, nº1, jan/jul 2008 (p.255-284).